Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

C 115

Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

63 metai

2020 m. balandžio 7 d.

Turinys

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2020/C 115/01 2020 m. balandžio 6 d. Euro kursas 1

V *Nuomonės*

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2020/C 115/02 Išankstinis pranešimas apie koncentraciją, (Byla M.9753 – Hexcel / Woodward), Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ([1]) 2

KITI AKTAI

Europos Komisija

2020/C 115/03 Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis 4

2020/C 115/04 Pranešimas įmonėms, ketinančioms 2021 m. į Europos Sąjungą importuoti arba iš jos eksportuoti ozono sluoksnį ardančias kontroliuojamas medžiagas, ir įmonėms, ketinančioms 2021 m. gaminti arba importuoti tokias medžiagas svarbiausioms laboratorijų ir analizės reikmėms 14

2020/C 115/05 Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą 16

LT

([1]) Tekstas svarbus EEE.

2020/C 115/06 Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą 21

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas [1]

2020 m. balandžio 6 d.

(2020/C 115/01)

1 euro =

	Valiuta	Valiutos kursas		Valiuta	Valiutos kursas
USD	JAV doleris	1,0791	CAD	Kanados doleris	1,5280
JPY	Japonijos jena	117,54	HKD	Honkongo doleris	8,3651
DKK	Danijos krona	7,4660	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,8200
GBP	Svaras sterlingas	0,87800	SGD	Singapūro doleris	1,5480
SEK	Švedijos krona	10,9788	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 326,04
CHF	Šveicarijos frankas	1,0560	ZAR	Pietų Afrikos randas	20,3534
ISK	Islandijos krona	155,50	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,6519
NOK	Norvegijos krona	11,3875	HRK	Kroatijos kuna	7,6255
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	17 710,73
CZK	Čekijos krona	27,603	MYR	Malaizijos ringitas	4,7097
HUF	Vengrijos forintas	365,24	PHP	Filipinų pesas	54,667
PLN	Lenkijos zlotas	4,5643	RUB	Rusijos rublis	82,4810
RON	Rumunijos lėja	4,8335	THB	Tailando batas	35,459
TRY	Turkijos lira	7,3136	BRL	Brazilijos realas	5,7056
AUD	Australijos doleris	1,7790	MXN	Meksikos pesas	27,0896
			INR	Indijos rupija	82,1060

[1] *Šaltinis*: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.9753 – Hexcel / Woodward)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 115/02)

1. Pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ([1]) 4 straipsnio 5 dalį perdavus bylą, 2020 m. kovo 27 d. Komisija gavo pagal to reglamento 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

— „Hexcel Corporation“ (toliau – „Hexcel“, JAV),

— „Woodward, Inc.“ (toliau – „Woodward“, JAV).

„Hexcel“ visiškai susijungia, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies a punkte, su įmone „Woodward“.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

— „Hexcel“: lengvų didelio našumo konstrukcinių medžiagų, įskaitant anglies pluoštus, specialiuosius sutvirtinimus, prepregus ir kitas pluoštais sutvirtintas rišamąsias medžiagas, klijus ir kompozitinius darinius, skirtų naudoti komerciniuose orlaiviuose, erdvėlaiviuose, kosmoso, gynybos bei kituose pramonės sektoriuose, kūrimas, gamyba ir tiekimas,

— „Woodward“: erdvėlaiviams bei kitiems pramonės sektoriams skirtų kontrolės sprendimų projektavimas, gamyba, tiekimas ir aptarnavimas.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Europos Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ([2]) procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

([1]) OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).
([2]) OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.9753 – Hexcel / Woodward

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis

(2020/C 115/03)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„GAILLAC“

PDO-FR-A0502-AM03

Pranešimo data: 2019 12 19

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Nuoroda į Oficialųjį geografinių kodų registrą**

1 skyriaus IV antraštinės dalies 1 punkto a ir b papunkčiuose po žodžių „Tarno departamento savivaldybių“ įterpiami žodžiai „apibrėžtų 2019 m. Oficialiajame geografinių kodų registre“.

Geografinė vietovė nurodyta atsižvelgiant į galiojančią Oficialiojo geografinių kodų registro, kurį kasmet peržiūri INSEE, versiją. Geografinės vietovės perimetras lieka visiškai nepakitęs.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

2. **Redakcinio pobūdžio pakeitimas**

1 skyriaus IV antraštinės dalies 1 punkto b papunktyje įtraukiama Belgardo-Marsalio komuna, o Belgardo ir Marsalio komunos išbraukiamos.

Šis pakeitimas padarytas dėl abiejų komunų sujungimo. Geografinė vietovė nekeičiama.

Atitinkamai iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 6 punktas.

3. **Nustatyti sklypai**

1 skyriaus IV antraštinės dalies 2 punkte po žodžių „2014 m. lapkričio 6 d.“ įtraukiami žodžiai „ir 2019 m. birželio 18–19 d.“

Šiuo pakeitimu siekiama įtraukti datas, kai kompetentingos valdžios institucijos patvirtino geografinėje gamybos vietovėje nustatytų sklypų pakeitimą. Sklypų nustatymas reiškia geografinėje gamybos vietovėje esančių sklypų, kuriuose gali būti gaminamas saugomos kilmės vietos nuoroda žymimas produktas, parinkimą.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno išleidimas į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų**

Išbraukiamas 1 skyriaus IX antraštinės dalies 5 punkto b papunktis dėl vyno išleidimo į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų datos.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

5. **Pereinamojo laikotarpio priemonė**

Išbraukiamas 1 skyriaus XI antraštinės dalies 4 punktas.

Šiuo pakeitimu panaikinama galiojimo netekusi pereinamojo laikotarpio priemonė.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

6. **INAO nuoroda**

3 skyriaus II antraštinėje dalyje Montrej su Bua komuna pakeičiama Montrėjaus komuna.

Šis pakeitimas daromas atsižvelgiant į pakeistą komunos pavadinimą.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

„Gaillac“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas
5. Rūšinis putojantis vynas
6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Baltieji neputojantys vynai

Baltųjų neputojančių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10,5 %.

Fermentuojamų cukrų kiekis šiuose vynuose (kurie parduodami išpilstyti arba neišpilstyti) yra ≤ 4 g/l.

Po sodrinimo šių vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %.

Vynams būdingi vaisių bei gėlių aromatai ir vidutinis rūgštingumas. Jie gali būti žymimi nuoroda „primeur“ (šviežias) ir tokiu atveju yra skirti suvartoti greitai, per kelis mėnesius nuo pagaminimo.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Baltieji neputojantys vynai su nuoroda „doux“ (saldus)

Baltųjų neputojančių vynų su nuoroda „doux“ mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12,5 %.

Fermentuojamų cukrų kiekis šiuose vynuose (kurie parduodami išpilstyti arba neišpilstyti) yra ≥ 45 g/l.

Po sodrinimo šių vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 15 %.

Dažniausiai šiems vynams būdingas prinokusių obuolių, kriaušių ir egzotiškų vaisių aromatas. Jie puikiai tinka brandinti iki 5 metų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Baltieji neputojantys vynai su nuoroda „vendanges tardives“ (vėlyvo derliaus)

Baltųjų neputojančių vynų su nuoroda „vendanges tardives“ mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 17 %.

Fermentuojamų cukrų kiekis šiuose vynuose (parduodamuose išpilstytomis partijomis) yra ≥ 100 g/l.

Šiems vynams būdingi džiovintų arba konservuotų vaisių aromatai ir medaus natos. Dėl rūgštumo, stiprumo ir saldumo pusiausvyros bėgant metams jie įgauna dar daugiau kompleksiškumo.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Raudonieji neputojantys vynai

Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 %.

Vynų su nuoroda „primeur“ mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10,5 %.

Fermentuojamų cukrų kiekis vynuose (kurie parduodami išpilstyti arba neišpilstyti), kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais ≤ 14 %, yra ≤ 2,5 g/l.

Fermentuojamų cukrų kiekis vynuose (kurie parduodami išpilstyti arba neišpilstyti), kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais > 14 %, yra ≤ 4 g/l.

Fermentuojamų cukrų kiekis vynuose su nuoroda „primeur“ (kurie parduodami išpilstyti) yra ≤ 2 g/l.

Obuolių rūgšties kiekis vynuose, kurie paruošti parduoti išpilstyti arba neišpilstyti, yra ≤ 0,4 g/l.

Vynų su nuoroda „primeur“, kurie parduodami neišpilstyti, lakusis rūgštingumas yra ≤ 10,2 mekv./l.

Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %.

Po sodrinimo vynų su nuoroda „primeur“ visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %.

Ragaujant šiuos vynus dažnai juntamas uogų aromatas ir prieskonių natos. Juntami taninai, kurie brandinimo metu vynui suteikia daugiau struktūros ir švelnumo. Šiuos vynus malonu gerti jaunus, bet taip pat jie puikiai tinka brandinti.

Vynai su nuoroda „primeur“ yra subalansuoti vynai, kuriems būdingi vaisių aromatai, taip pat aromatų lengvumas ir subtilumas ir kurie gaminami tik iš ’Gamay N’ vynuogių veislės.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Rožiniai neputojantys vynai

Rožinių neputojančių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 %.

Fermentuojamų cukrų kiekis šiuose vynuose (kurie parduodami išpilstyti arba neišpilstyti) yra ≤ 4 g/l.

Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %.

Rožiniams vynams būdinga daugiau mažiau sodri raudona vyšnių spalva. Jie yra maloniai gaivūs ir skleidžia vaisių aromatus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Putojantys vynai

Putojančių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 9 %.

Fermentuojamų cukrų kiekis šiuose putojančiuose vynuose, gaunamuose antrinės fermentacijos buteliuose būdu (susiformavus burbuliukams arba, jei reikia, įpylus *expedition liqueur*), yra < 50 g/l.

Kai misa sodrinama, visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %.

Antrinės fermentacijos buteliuose būdu pagamintiems putojantiems vynams būdinga struktūra, kurioje dominuoja rūgštumas, suteikiantis šiems vynams ypatingo gaivumo ir subtilumo. Vyno rūgštumą papildo vaisinės natos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Putojantys vynai su nuoroda „méthode ancestrale“ (senovinis gamybos metodas)

Putojantys vynai su nuoroda „méthode ancestrale“ priklauso rūšinių putojančių aromatinių vynų tipui.

Putojantiems vynams su nuoroda „méthode ancestrale“ būdingi smulkūs burbuliukai ir didelė puta. Vynuose gausu aromatų, kurie gali priminti vynuogių veislei ’Mauzac B’ būdingą obuolių kvapą.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	8
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Putojantys vynai su nuoroda „doux“ (saldus)

Putojančių vynų su nuoroda „doux“ mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 %.

Susiformavus burbuliukams fermentuojamų cukrų kiekis šiuose vynuose yra ≥ 50 g/l, o laisvojo sieros dioksido kiekis ne didesnis negu 25 mg/l.

Kai misa sodrinama, visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 14 %.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	25

Nenurodytos analitinės savybės atitinka ES teisės aktų reikalavimus.

5. **Vyno gamybos metodai**

a) *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

Tankis ir atstumas

Auginimo praktika

Mažiausias tankis –4 000 vynmedžių sodinių viename hektare, o tarpai tarp eilių – ne didesni kaip 2,5 m.

Tarpai tarp sodinių toje pačioje eilėje yra ne mažesni negu 0,8 m.

Jei vynmedžiai auginami taurės forma, tarpai tarp eilių neviršija 2,2 m.

Jei vynmedžiai auginami terasose, vienam sodiniui skirtas plotas turi būti ne didesnis negu 2,5 kvadratinio metro.

Vynmedžių genėjimas

Auginimo praktika

Vynmedžiai genimi:

— trumpai (taurės forma arba *Cordon de Royat* metodu) arba paprastuoju *Guyot* metodu, paliekant daugiausia 12 pumpurų ant vieno sodinio;

— dvigubu *Guyot* metodu (formuojant ant virvių), paliekant daugiausia 10 pumpurų ant vieno sodinio.

Nepriklausomai nuo genėjimo metodo, po žydėjimo (23-ios Lorenzo fenologinės stadijos) vaisingų metinių šakų ant sodinio turi būti ne daugiau kaip 10.

Drėkinimas

Auginimo praktika

Vynuogyną leidžiama laistyti.

Specialiosios derliaus nuėmimo nuostatos

Auginimo praktika

Raudonieji vynai, kuriems gali būti suteikta nuoroda „primeur“, ir putojantys vynai, kuriems gali būti suteikta nuoroda „méthode ancestrale“, gaminami iš rankomis nuskintų vynuogių.

Vynai, kuriems gali būti suteikta nuoroda „vendanges tardives“, gaminami iš rankomis per kelis kartus nuskintų vynuogių.

Specialiosios derliaus vežimo nuostatos

Auginimo praktika

Taroje su vynuogėmis, skirtomis raudoniesiems vynams, kuriems gali būti suteikta nuoroda „primeur“, ir putojantiems vynams, kuriems gali būti suteikta nuoroda „méthode ancestrale“, vynuogių, vežamų iš vynuogyno į vyno gamybos rūsius, sluoksnis turi būti ne storesnis kaip 0,60 m.

Medžio anglies naudojimas

Vyno gamybai taikomi apribojimai

Gaminant rožinius vynus draudžiama vynuoges apdoroti medžio anglimi, nepriklausomai nuo to, ar ji būtų naudojama viena, ar mišiniuose su kitais preparatais.

Sodrinimas

Konkretus vynininkystės metodas

Gaminant raudonuosius vynus leidžiama naudoti gryninamojo sodrinimo metodus, be to, taikomas didžiausias 10 % dalinės koncentracijos dydis, palyginti su gamybos kiekiu.

Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija:

— baltųjų neputojančių vynų – 13 %;

— putojančių vynų – 13 % (kai misa sodrinama);

— raudonųjų vynų, kuriems gali būti suteikta nuoroda „primeur“ – 13 %;

— raudonųjų ir rožinių vynų –13,5 %;

— putojančių vynų, kuriems gali būti suteikta nuoroda „doux“ – 14 % (kai misa sodrinama);

— baltųjų neputojančių vynų, kuriems gali būti suteikta nuoroda „doux“ – 15 %.

b) *Didžiausias gamybos kiekis*

Baltieji neputojantys ir putojantys vynai:

72 hektolitrai iš hektaro.

Baltieji neputojantys vynai su nuoroda „doux“ ir putojantys vynai su nuoroda „doux“:

54 hektolitrai iš hektaro.

Baltieji neputojantys vynai su nuoroda „vendanges tardives“:

25 hektolitrai iš hektaro.

Raudonieji ir rožiniai neputojantys vynai:

66 hektolitrai iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogės skinamos, baltieji neputojantys vynai gaminami ir brandinami, taip pat vynuogės skinamos, putojantys vynai ir baltieji neputojantys vynai, kuriems gali būti suteikta nuoroda „vendanges tardives“, gaminami, brandinami ir išpilstomi toliau nurodytų Tarno departamento komunų teritorijoje: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

Vynuogės skinamos, rožiniai vynai gaminami ir brandinami, taip pat vynuogės skinamos, raudonieji vynai gaminami ir brandinami toliau nurodytų Tarno departamento komunų teritorijoje: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

'Fer N' – 'Fer Servadou', 'Braucol', 'Mansois', 'Pinenc'

'Len de l'El B' – 'Loin de l'Oeil'

'Ondenc B'

'Prunelard N'

'Syrah N' – 'Shiraz'

'Muscadelle B'

'Mauzac B'

'Duras N'

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Neputojantis vynas

Jūrinis klimatas palankiai veikia vynmedžių augimą pavasarį, o žiemai būdinga švelni temperatūra sumažina didelių šalnų pavojų. Viduržemio jūros klimatui būdingas sausas karštis vasarą bei rudenį ir vidutinis vandens stygius vasarą lemia tolygų ir optimalų vynuogių brendimą. Dažniausiai labai intensyvus karštas ir sausas vėjas (pranc. *vent d'Autan*) daro didžiulę įtaką visam vynmedžių vegetacijos ciklui, visų pirma pagreitina pumpurų sprogimą, žydėjimą ir nokimo pradžią. Šis vėjas gali stipriai pūsti ir rudens pradžioje, tuomet jo atpučiamas karštas sausinantis oras skatina vynuogių nokimą ir sumažina ligų pavojų. Nuo rugsėjo vidurio vėsių ir dažnai drėgnų naktų ir karštų dienų kaita sudaro palankias sąlygas *botrytis cinerea* (taurųjį puvinį lemiančiam grybeliui) vystytis tuose sklypuose, kuriuose vynuogių derlius dar nenuskintas. Rudens pradžioje karštas ir sausas vėjas gali būti labai smarkus. Tuo metu dar nenuskintose uogose greitai susidaro didelė cukrų ir rūgščių koncentracija. Pernokusios vynuogės, kuriose minėta koncentracija susidaro dėl veikiant karštam ir sausam vėjui natūraliai vykstančio vytėjimo ant krūmo arba dėl tauriojo puvinio poveikio, skinamos rankomis per kelis kartus – vėlai, palyginti su baltajam saldžiam vynui skirtomis vynuogėmis. Šios vynuogės naudojamos vynui su nuoroda „vendanges tardives" (vėlyvo derliaus) gaminti.

Vėlyvi pirmieji šalčiai sudaro sąlygas tinkamam medėjimo procesui.

Kiekviename geografiniame vienete nustatytuose sklypuose, remiantis tradicijomis ir žiniomis apie gamtinę aplinką, parenkamas pralaidus, lengvai įšylantis dirvožemis ir vengiama vietų, kurioms gresia šaltis ar šalnos, taip pat derlingiausių plotų.

Esant tokioms sąlygoms, Gajako vietovei būdingos 'Mauzac B' ir 'Mauzac rose Rs' vynuogių veislės puikiai tinka sausiems neputojantiems baltiesiems vynams gaminti. Iš šių vynuogių gaminami švelnūs, nelabai rūgštūs malonaus obuolių aromato vynai. Pernokusiose vynmedžių, augančių saulėtuose šlaituose, vynuogėse gali būti labai daug cukrų.

Gajako krašte taip pat auginama 'Len de l'el B' vynuogių veislė. Ar ši veislė auginama kituose vynuogynuose, nėra patvirtinta. Ši veislė baltiesiems vynams suteikia subtilumo ir aromatų puokštę, be to, ji daugiausia naudojama vėlyvo derliaus vynams gaminti. Nepriklausomai nuo šios nuorodos geografinę vietovę sudarančių gamtinių regionų padėties, šios veislės vynuogėse didelė cukrų koncentracija susidaro dėl veikiant karštam ir sausam vėjui natūraliai vykstančio vytėjimo ant krūmo arba dėl tauriojo puvinio poveikio. Baltiesiems vynams gaminti naudojamų veislių sąrašas papildytas 'Ondenc B' vynuogių veisle. Ši veislė senovėje buvo plačiai paplitusi Prancūzijos pietvakariuose, tačiau išliko tik „Gaillac" vynuogyne. Vynuogės pasižymi maloniu skoniu. Be to, šias vynuoges palikus nenuskintas greitai susidaro didelė cukrų koncentracija.

Raudoniesiems ir rožiniams vynams skirtų veislių sąraše taip pat dominuoja originalios vietinės arba regioninės vynuogių veislės, pvz., 'Duras N', kuri greičiausiai buvo išvesta Gajako krašte ir auga beveik tik „Gaillac" vynuogyne, iš Prancūzijos pietvakarių kilusi 'Fer N' veislė arba Gajako krašto 'Prunelard N' veislė, kurią 1868 m. paminėjo gydytojas Žiulis Gijo ir kurios auginimas XX a. buvo apleistas, bet 10-ojo dešimtmečio pabaigoje atgaivintas.

„Gaillac" vynuogyno įvairovę lemia įvairios geologinės ir dirvožemio sąlygos ir tai, kad jis auga įvairių klimato sąlygų kryžkelėje. Ši pereinamoji geografinė vietovė tapo vieta, kurioje derinamos originalios ir dažniausiai vietinės vynuogių veislės, atrinktos ir išsaugotos per ilgus metus ir šioje gamtinėje aplinkoje radusios puikią ekologinę nišą. Pasitelkdami savo įgūdžius augintojai išmoko reguliuoti pasirinktų vynuogių veislių augimą, visų pirma pritaikydami genėjimo ir raišiojimo būdus, kad galėtų tinkamai pasiskirstyti vynuogių kekės, todėl jiems pavyko išsaugoti vynuogyną.

Augintojų patirtį taip pat atskleidžia puikiai įvaldyti metodai, leidžiantys iš vynuogių išgauti visas geriausias savybes. Taip pritaikomos ir išsaugomos vyno gamybos tradicijos. Raudonieji vynai po fermentacijos brandinami. Šitaip iš originalių, bet paprastų vynuogių veislių siekiama išgauti kompleksiškesnių aromatų ir, svarbiausia, pagaminti gerai susiformavusiais ir švelniais taninais pasižyminčius vynus. Kad būtų įmanoma pasiekti šį tikslą, specifikacijoje nustatytas mažiausiai iki kitų metų po derliaus nuėmimo metų vasario 1 d. trunkantis brandinimo laikotarpis.

Vynai su nuoroda „vendanges tardives" brandinami mažiausiai iki antrų metų po derliaus nuėmimo metų gegužės 15 d., iš šio laikotarpio mažiausiai 2 mėnesius jie brandinami buteliuose. Toks ilgas brandinimo laikotarpis suteikia vynams pusiausvyros ir padeda susiformuoti kompleksiškiems aromatams. Siekiant išsaugoti šias produkto savybes ir ypatumus, o kartu ir gerą vardą vynai išpilstomi geografinėje vietovėje. Kiekviena vynų, kuriems gali būti suteikta nuoroda „vendanges tardives", partija pasibaigus brandinimo geografinėje vietovėje laikotarpiui sistemingai tikrinama.

Putojantys vynai

Ilgainiui gamintojai ištobulino įgūdžius, reikalingus putojantiems vynams įvairiomis gamybos technikomis gaminti. Senoviniu gamybos metodu vadinama technika grindžiama tuo, kad fermentacijos procesas reguliuojamas vyno rūsiuose išpilsčius vyną į butelius. Šie vynai gaminami tik iš 'Mauzac B' ir 'Mauzac rose Rs' veislių vynuogių, kurios vertinamos dėl to, kad iš jų pagamintuose vynuose susidaro didelė puta ir smulkūs burbuliukai. Pernokusios šių veislių vynmedžių, augančių saulėtuose šlaituose, uogos puikiai tinka saldiems putojantiems baltiesiems vynams gaminti.

Įvaldę šią techniką, gamintojai ištobulino antrinės fermentacijos buteliuose metodą, leidžiantį išgauti sausesnį produktą, kuris derinant įvairias vynuogių veisles išsaugo vietovei būdingą originalumą. Ilgas antrinis brandinimas buteliuose, paguldytuose ant medinių lentynų, prisideda prie burbuliukų susidarymo ir kompleksiškų vaisių aromatų atsiskleidimo.

Šio jau daugiau kaip 2 000 metų auginamo vynuogyno vynai būdavo išgabenami Tarnos ir Garonos upėmis, kaip įrodo Montano komunoje pagamintų amforų liekanos, kurių aptinkama nuo Ispanijos pietų iki Škotijos šiaurės. Kai benediktinai įsteigė Sen Mišelio abatiją, jie parinko vynui gaminti tinkamiausias vietas, pademonstravo neįtikėtinus sugebėjimus organizuoti prekybą Tarno upe, be to, liepė paruošti daugybę vyno gamybos rūsių. Vynas iš pradžių Tarno, paskui Garonos upe būdavo plukdomas į Bordo uostą, o iš ten keliaudavo užkariauti Prancūzijos ir Šiaurės Europos. 1253 m. Anglijos karalius Ričardas III parsisiųsdino 20 statinių „Gaillac" vyno. Tada ir pradėjo sklisti Gajako krašto vynų vardas. Iš iki šiol išlikusių 1306 ir 1307 m. sąskaitų matyti, kad tais metais 40 % Gajako krašto vynų Garonos baseinu buvo nuplukdyti į Bordo, o iš ten išgabenti į kitas vietas.

Nuo XX a. 9-ojo dešimtmečio, kai bendras Tarno vynuogyno plotas sumažėjo, padidėjo vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda „Gaillac" gamybos apimties dalis. Didžioji dalis produkcijos parduodama išpilstyta į butelius. Gajako krašto vyndarių dinamiškumas ir įgūdžiai leidžia išlaikyti gerą šio vyndarystės regiono vynų vardą ir šių vynų populiarumą.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimas

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Vynų su saugoma geografine nuoroda etiketėse galima nurodyti didesnę geografinę vietovę „Sud-Ouest“. Ši didesnė geografinė vietovė taip pat gali būti nurodoma reklaminiuose leidiniuose ir ant talpyklų.

Didesnės geografinės vietovės pavadinimas užrašomas rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda, dydžio.

Papildomos nuorodos

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Kartu su saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimu gali būti naudojama nuoroda „méthode ancestrale“, jei vynai pagaminti laikantis specifikacijoje šiai nuorodai nustatytų sąlygų.

Kartu su saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimu gali būti naudojama nuoroda „primeur“, jei vynai pagaminti laikantis specifikacijoje šiai nuorodai nustatytų sąlygų.

Saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas papildomas nuoroda „doux“, jei vynai pagaminti laikantis specifikacijoje šiai nuorodai nustatytų sąlygų.

Kartu su saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimu gali būti naudojama nuoroda „vendanges tardives“, jei vynai pagaminti laikantis specifikacijoje šiai nuorodai nustatytų sąlygų.

Vynų su nuorodomis „primeur“ ir „vendanges tardives“ etiketėse privaloma nurodyti derliaus metus.

Putojantys vynai ir putojantys vynai su nuoroda „méthode ancestrale“

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis:

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Visi gamybos etapai nuo vynmedžių auginimo ir vynuogių derliaus skynimo iki nuosėdų pašalinimo iš butelių vykdomi geografinėje vietovėje.

Putojantys vynai gaminami antrinės fermentacijos buteliuose būdu, o jų brandinimo buteliuose, paguldytuose ant medinių lentynų, trukmė negali būti mažesnė nei 9 mėnesiai.

Putojantys vynai su nuoroda „méthode ancestrale“ gaminami tik vienos fermentacijos būdu. Tokia fermentacija prasideda statinėse. Burbuliukai dėl iš dalies fermentuotos misos susidaro jau buteliuose.

Brandinimo buteliuose, paguldytuose ant medinių lentynų, trukmė negali būti mažesnė nei 2 mėnesiai.

Atsižvelgiant į gamybos procesą, t. y. į tai, kad burbuliukai susidaro jau buteliuose, vynai išpilstomi geografinėje vietovėje.

Antrinės fermentacijos buteliuose būdu pagaminti vynai pateikiami vartotojams į rinką po išpilstymo praėjus mažiausiai devyniems brandinimo buteliuose, paguldytuose ant medinių lentynų, mėnesiams ir ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo rugsėjo 1 d.

Vynai su nuoroda „méthode ancestrale“ pateikiami vartotojams į rinką praėjus 2 mėnesiams nuo brandinimo buteliuose, paguldytuose ant medinių lentynų, pradžios.

Baltieji neputojantys vynai su nuoroda „vendanges tardives“

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis:

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Vynai su nuoroda „vendanges tardives“ brandinami mažiausiai iki antrų metų po derliaus nuėmimo metų gegužės 15 d., iš šio laikotarpio mažiausiai 2 mėnesius jie brandinami buteliuose. Toks ilgas brandinimo laikotarpis suteikia vynams pusiausvyros ir padeda susiformuoti kompleksiškiems aromatams.

Vynai išpilstomi nustatytoje geografinėje vietovėje. Pasibaigus brandinimo laikotarpiui kiekviena partija sistemingai tikrinama. Gamintojų tikslas – viena vertus, kuo geriau išsaugoti pagrindines produkto, kurio ilgas brandinamas reikalauja gerai įvaldytų įgūdžių, savybes, kita vertus, gamybos regione atliekant tikrinimus, kuriems reikalinga juslinė ekspertizė, užtikrinti ir išsaugoti produkto kokybę bei ypatumus, taigi ir gerą šios saugomos kilmės vietos nuorodos vardą.

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274

Pranešimas įmonėms, ketinančioms 2021 m. į Europos Sąjungą importuoti arba iš jos eksportuoti ozono sluoksnį ardančias kontroliuojamas medžiagas, ir įmonėms, ketinančioms 2021 m. gaminti arba importuoti tokias medžiagas svarbiausioms laboratorijų ir analizės reikmėms

(2020/C 115/04)

1. Šis pranešimas skirtas įmonėms, kurioms taikomas 2009 m. rugsėjo 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1005/2009 dėl ozono sluoksnį ardančių medžiagų ([1]) (toliau – Reglamentas) ir kurios 2021 m. ketina:

   a) į Europos Sąjungą **importuoti arba** iš jos **eksportuoti** Reglamento I priede išvardytas medžiagas arba

   b) gaminti arba importuoti tokias medžiagas svarbiausioms laboratorijų ir analizės reikmėms Europos Sąjungoje.

   Įmonės raginamos atkreipti dėmesį į tai, kad Jungtinės Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystės (toliau – Jungtinė Karalystė) išstojimas iš Europos Sąjungos gali turėti tam įtakos tik tuo atveju ir tik tiek, kiek tai bus susiję su jomis 2021 m.

   Susitarime dėl išstojimo numatytas pereinamasis laikotarpis, kuriuo Reglamentas (EB) Nr. 1005/2009 Jungtinei Karalystei ir jos teritorijoje taikomas pagal tą susitarimą. Tas laikotarpis baigsis 2020 m. gruodžio 31 d., nebent pagal Susitarimą dėl išstojimo įsteigtas Jungtinis komitetas iki 2020 m. liepos 1 d. priims vienintelį sprendimą, kuriuo pereinamasis laikotarpis pratęsiamas ne daugiau kaip vieniems arba dvejiems metams.

   Pasibaigus pereinamajam laikotarpiui, Reglamentas (EB) Nr. 1005/2009 Didžiajai Britanijai ir jos teritorijoje nebebus taikomas. Tačiau jis ir toliau bus taikomas Šiaurės Airijai ir jos teritorijoje pagal Protokolą dėl Airijos ir Šiaurės Airijos, įtrauktą į Susitarimą dėl išstojimo ir Politinę deklaraciją dėl būsimų Jungtinės Karalystės ir Europos Sąjungos santykių.

2. Tai taikytina šių grupių medžiagoms:

I grupė.	Chlorfluorangliavandeniliai (CFC) 11, 12, 113, 114 arba 115
II grupė.	Kiti visiškai halogeninti CFC
III grupė.	Halonai 1211, 1301 arba 2402
IV grupė.	Anglies tetrachloridas
V grupė.	1,1,1 trichloretanas
VI grupė.	Metilbromidas
VII grupė.	Hidrobromfluorangliavandeniliai
VIII grupė.	Hidrochlorfluorangliavandeniliai
IX grupė.	Bromchlormetanas

3. Norint importuoti arba eksportuoti kontroliuojamas medžiagas ([2]), reikia Komisijos išduodamos licencijos, išskyrus tranzito, laikinojo saugojimo atvejus ir atvejus, kai taikoma muitinio sandėliavimo arba laisvosios zonos procedūra, nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 450/2008 ([3]), jei tai trunka ne ilgiau kaip 45 dienas. Svarbiausioms laboratorijų ir analizės reikmėms skirtoms kontroliuojamoms medžiagoms gaminti būtinas išankstinis leidimas.

([1]) OL L 286, 2009 10 31, p. 1.
([2]) Atkreipkite dėmesį, kad importuoti arba eksportuoti gali būti leidžiama tik tas medžiagas, kurioms netaikomas bendrasis importo ir eksporto draudimas pagal 15 ir 17 straipsnius.
([3]) OL L 145, 2008 6 4, p. 1.

4. Be to, kiekio ribos taikomos šių rūšių veiklai:

   a) laboratorijų ir analizės reikmėms skirtų medžiagų gamybai ir importui,

   b) būtiniausioms reikmėms naudojamų medžiagų (halonų), skirtų laisvai apyvartai Europos Sąjungoje, importui,

   c) kaip žaliavų naudojamų medžiagų, skirtų laisvai apyvartai Europos Sąjungoje, importui,

   d) kaip technologijos agentų naudojamų medžiagų, skirtų laisvai apyvartai Europos Sąjungoje, importui.

   a, b, c ir d punktuose nurodytai veiklai skirtų medžiagų kvotas skirsto Komisija. Kvotos nustatomos remiantis kvotų paraiškomis ir

   — a punkte nurodytu atveju, pagal Reglamento 10 straipsnio 6 dalį ir Komisijos reglamentą (ES) Nr. 537/2011 ([4]),

   — b, c ir d punktuose nurodytais atvejais, pagal Reglamento 16 straipsnį.

4 punkte nurodyta veikla

5. Visos įmonės, pageidaujančios 2021 m. importuoti arba gaminti kontroliuojamas medžiagas svarbiausioms laboratorijų ir analizės reikmėms arba importuoti kontroliuojamas medžiagas, skirtas būtiniausioms reikmėms (halonus), naudoti kaip žaliavas arba kaip technologijos agentus, turi laikytis 6–9 punktuose aprašytos procedūros.

6. Įmonė, dar neužsiregistravusi ozono sluoksnį ardančių medžiagų licencijavimo sistemoje (https://webgate.ec.europa.eu/ods2), tai padaryti turi prieš **2020 m. gegužės 19 d.**

7. Įmonė turi užpildyti ir pateikti *kvotos paraiškos formą*, kurią galima rasti internete, ozono sluoksnį ardančių medžiagų licencijavimo sistemoje.

   Kvotos paraiškos formą internete, ozono sluoksnį ardančių medžiagų licencijavimo sistemoje, bus galima rasti nuo **2020 m. gegužės 19 d.**

8. Komisija galiojančiomis laikys tik tinkamai ir be klaidų užpildytas *kvotos paraiškos formas*, gautas iki **2020 m. birželio 19 d.**

   Įmonės raginamos *kvotos paraiškos formas* pateikti kuo skubiau ir likus pakankamai laiko iki nustatyto termino, kad iki galutinio termino liktų laiko galimiems pataisymams atlikti ir formai iš naujo pateikti.

9. *Kvotos paraiškos formos* pateikimas savaime nesuteikia teisės importuoti arba gaminti kontroliuojamas medžiagas svarbiausioms laboratorijų ir analizės reikmėms arba importuoti kontroliuojamas medžiagas, skirtas būtiniausioms reikmėms (halonus), naudoti kaip žaliavas arba kaip technologijos agentus. Prieš 2021 m. vykdydamos tokį importą arba gamybą įmonės privalo pateikti licencijos paraišką, naudodamosi *licencijos paraiškos forma*, kurią galima rasti internete, ozono sluoksnį ardančių medžiagų licencijavimo sistemoje.

Importas kitoms reikmėms nei išvardyta 4 punkte ir eksportas

10. Visos įmonės, pageidaujančios 2021 m. eksportuoti kontroliuojamas medžiagas arba importuoti kontroliuojamas medžiagas, skirtas kitoms reikmėms nei išvardyta 4 punkte, turi laikytis 11 ir 12 punktuose aprašytos procedūros.

11. Įmonė, dar neužsiregistravusi ozono sluoksnį ardančių medžiagų licencijavimo sistemoje, turi tai padaryti kuo skubiau.

12. Prieš 2021 m. vykdydamos importą kitoms reikmėms nei išvardyta 4 punkte arba eksportą įmonės privalo pateikti licencijos paraišką, naudodamosi *licencijos paraiškos forma*, kurią galima rasti internete, ozono sluoksnį ardančių medžiagų licencijavimo sistemoje.

([4]) OL L 147, 2011 6 2, p. 4.

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(2020/C 115/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„BERTHOUD“

ES Nr. TSG-FR-02466 – 2019 11 15

Prancūzija

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Berthoud“

2. **Produkto rūšis**

2.21 klasė. Paruošti vartoti patiekalai

3. **Registracijos pagrindas**

3.1. *Produktas*

☐ kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

☒ gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

„Berthoud“ yra atskirame inde patiekiamas karštas patiekalas, tradiciškai pagamintas iš išlydyto SKVN „Abondance“ sūrio.

3.2. *Pavadinimas*

☒ tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

„Berthoud“ yra tradicinis gaminys, kuris buvo sukurtas ir taip pavadintas XX amžiaus pradžioje. Iš pradžių tai buvo Šablė vietovėje (Aukštutinės Savojos šiaurinėje dalyje) populiari pavardė.

☐ perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

4. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

„Berthoud“ yra individualus karštas patiekalas, pagamintas iš išlydyto SKVN „Abondance“ sūrio.

Pateikimas

Gaminys patiekiamas dubenėlyje, vadinamoje „Berthoud lėkštėje“, pagamintame iš porceliano, kuris dedamas į orkaitę.

Karšto patiekalo tekstūra minkšta, o kepant susidariusi žievė yra nuo aukso iki rudos spalvos.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

„Berthoud“ specifiškumas grindžiamas įvairiomis savybėmis:

1. Pagrindinė gaminio sudedamoji dalis

— „Abondance“ sūris. Nenugriebto žalio karvės pieno sūris, kurio pavadinimas kilęs iš Abondanso slėnio ir to paties pavadinimo kaimo. Gaminamas jau kelis šimtus metų sūris „Abondance“ žymimas saugoma kilmės vietos nuoroda ir iki šiol gaminamas tik Aukštutinės Savojos kalnuose.

Slėgta pusiau kaitinta „Abondance“ sūrio masė paruoštam „Berthoud“ patiekalui suteikia minkštą ir glotnią tekstūrą.

2. Kitos specifinės sudedamosios gaminio dalys

— „Vin de Savoie“ arba „Savoie“. Baltasis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamas Savojos ir Aukštutinės Savojos departamentuose Prancūzijoje.

— „Madère“. Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamas Portugalijos Madeiros salyne.

ARBA

— „Porto“. Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamas Aukštutinio Doro regione (Portugalija).

— Česnakas. Juo įtrinamas „Berthoud“ dubenėlis.

— Muskato riešutas. Į gaminį galima įberti žiupsnelį muskato.

— Pipirai.

3. Atskiras indas, kad būtų išsaugota ypatinga tekstūra

„Berthoud“ patiekiamas atskirame inde. Tai patiekalas, kurį reikia valgyti šiltą ir greitai, nes tekstūra greit kinta ir, patiekalui vėstant, tampa vis kietesnė ir elastingesnė. Taigi iš atskiro indo „Berthoud“ galima valgyti greičiau nei iš bendro.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Sudedamosios dalys (vienam asmeniui):

Būtinos sudedamosios dalys:

— SKVN „Abondance“ sūris (be žievės): ne mažiau kaip 180 g

— SKVN „Vin de Savoie“: 3–4 cl

— SKVN „Madère“ arba SKVN „Porto“: 1–2 cl

— Česnakas: pakankamai, kad vidinės indo sienelės būtų įtrintos česnako skiltelėmis

— Pipirai

Galimos sudedamosios dalys:

— Žiupsnelis muskato

Gaminant „Berthoud“ be pirmiau minėtų sudedamųjų dalių jokių kitų sudedamųjų dalių nereikia.

Jei receptas papildomas kitomis sudedamosiomis dalimis, jos turi būti patiekiamos atskirai.

Gamybos būdas:

Gamybos būdas atitinka tradicinį „Berthoud“ receptą.

Pirmiausia „Berthoud“ dubenėlio vidų reikia įtrinti česnako skiltelėmis.

Dubenėlis turi būti pagamintas iš porceliano ir santykinai storas, kad būtų išsaugota šiluma.

Jo skersmuo turi būti 12–15 cm, aukštis – 2,5–4,5 cm, dugno storis – ne mažesnis kaip 0,7 cm.

Dėl tokių matmenų naudojamą „Abondance“ kiekį galima homogenizuoti, patiekalo tekstūra yra minkšta ir aliejinga, viršus apskrudęs ir ne taip greit atšąla.

„Abondance“ sūrio žievę reikia pašalinti, tada sūris turi būti supjaustytas plonomis juostelėmis arba sutarkuojamas (ne mažiau kaip 180 g vienam asmeniui) ir sudėtas į „Berthoud“ dubenėlį.

Visa tai apšlakstoma „Vin de Savoie“ ir „Madère“ arba „Porto“.

Virėjas savo nuožiūra gali įberti žiupsnelį muskato.

Galiausia pabarstoma pipirais, tada 8–15 min kepama ir skrudinama orkaitėje 180–200 laipsnių temperatūroje, kad sūris išsilydytų ir susidarytų gerai apkepusi žievelė.

Patiekalas patiekiamas nedelsiant, jo negalima pašildyti.

Draudžiama naudoti mikrobangų krosnelę.

Specifinės recepto savybės

— Kad kepant kuo geriau atsiskleistų aromatas, sūris „Abondance“, pašalinus jo žievę, turi būti supjaustytas plonomis juostelėmis arba sutarkuotas. Dėti į dubenėlį nepjaustyto ar netarkuoto sūrio negalima.

— Kepimo laikas: kitaip nei kitų sūrių receptų atveju, „Berthoud“ kepamas palyginti trumpai – 8–15 minučių, kad susidarytų apskrudusi žievė.

Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Be pavadinimo „Berthoud“, kiekvienas veiklos vykdytojas savo valgiaraštyje tame pačiame regėjimo lauke įterpia Europos GTG logotipą.

Žodžiai „Spécialité Traditionnelle Garantie“ (garantuotas tradicinis gaminys) arba atitinkama santrumpa „STG“ (GTG) taip pat gali būti pateikiami valgiaraščiuose prieš pavadinimą „Berthoud“ arba po jo, be tarpinių nuorodų.

4.3. *Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Tradicinės „Berthoud“ savybės grindžiamos tuo, kad jau kelis šimtus metų kaip pagrindinė sudedamoji dalis (tik sūris) naudojamas sūris „Abondance“ (SKVN nuo 1996 m.), taip pat baltasis vynas, vietos produktai iš Šablė vietovės (esančios į šiaurę nuo Aukštutinės Savojos, Šveicarijos pasienyje).

Šių produktų buvimas, prieinamumas ir pirmenybė „Berthoud“ kilmės regione paaiškina, kodėl jie naudojami kaip recepto sudedamosios dalys. „Abondance“ sūris yra pagrindinis regiono sūris (jo gamyba prasidėjo XII amžiuje). Kalbant apie baltąjį vyną, jis nuo seno buvo gaminamas Šablė regione ir dabar yra SKVN „Vin de Savoie“ dalis.

Be to, kitos aromatinės sudedamosios dalys naudojamos bent 30 metų: „Porto“ arba „Madère“, česnakai.

„Berthoud“ atsirado XX amžiaus pradžioje bistro „Cercle Républicain“, esančiame Konsizėje (Tonon le Benas), kuris priklausė Berthoud šeimai iš Abondanso komunos Abondanso slėnyje.

Lankytojai valgydavo patiekalą, pagamintą iš išlydyto „Abondance“ sūrio su česnakais ir baltuoju vynu, pipirais ir muskatais, kuris vėliau tapo „Berthoud“ – pagal jį gaminusios šeimos pavardę.

„Berthoud“ receptas pateiktas 1978 m. išleistame Eugénie Julie veikale „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ („Savojos virtuvė. Tradiciniai ir nauji receptai“), *Editions ATRA*, p. 25–26; iš leidinio matyti, kad pavadinimas naudojamas daugiau nei 40 metų.

„Berthoud“ minimas daugelyje XX amžiaus leidinių, pavyzdžiui:

— Knygoje „Le Fromage d'Abondance“ („Abondance“ sūris), aut. Laurent Chapeau, *Syndicat agricole du Val d'Abondance*, p. 10, išleistoje 1981 m.

— Marie-Thérèse Hermann knygose:

  — „La cuisine paysanne de Savoie“ (Savojos kaimo patiekalai), *Philippe Sers Editeur*, p. 169, išleistoje 1982 m.;

  — „La Savoie traditionnelle“ (Tradicinė Savoja), *Editeur Curandera*, p. 37, išleistoje 1987 m.;

  — „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recette“ (Savojos virtuvės žodynas. Tradicijos ir receptai), *Editeur Christine Bonneton*, p. 21, išleistoje 1992 m.

— Roger Lallemand knygoje „Les Savoies gastronomiques“, *Editeur Charles Corlet*, p. 32–33, išleistoje 1988 m.

— CNAC (Nacionalinė kulinarinių menų taryba) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France“ (Prancūzijos kulinarinis paveldas) *Edition Rhône-Alpes*, 1995 (p. 395, sūris „Abondance“).

— Bruno Gillet knygoje „Au fil de la Dranse“ (Žemyn Dransos upe), 1992 m.

— Didier Richard knygoje „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…“ (Krašto skanėstai. Tradicijos, receptai, pirkiniai), *Editeur Didier-Richard*, p. 58, išleistoje 1997 m.

— Prancūzakalbių dietologų asociacijos knygoje „Recettes régionales et menus équilibrés“ (Regiono receptai ir subalansuotas valgiaraštis, *Solal Editeurs*, p. 13, išleistoje 1997 m.

Taip pat yra *Fermiers Savoyards* vyniojamasis popierius (pardavėjų naudotas iki 1985 m.), ant kurio surašyti „Fondue savoyarde“, „Raclette“ ir „Berthoud“ receptai.

PRIEDAS

Pagrindiniai kontroliuotini punktai

Gaminio specifikacijos nuostata	Vertinimo metodas
Pagrindinės recepto sudedamosios dalies, sūrio „Abondance“, naudojimas	— Vizualinis arba dokumentinis
Atitiktis recepte pateiktam privalomų sudedamųjų dalių sąrašui	— Vizualinis arba dokumentinis
Atskiras „Berthoud“ indas	— Vizualinis

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2020/C 115/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Piave“

ES Nr. PDO-IT-0686-AM02 – 2019 4 5

SKVN (X) SGN ()

1. **Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

„Consorzio di tutela del formaggio „Piave“ DOP“ (SKVN „Piave“ žymimo sūrio apsaugos asociacija), kurios buveinė yra Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Asociaciją sudaro sūrio „Piave“ gamintojai ir ji turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos sprendimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)**

☐ Produkto pavadinimas

☒ Produkto aprašymas

☐ Geografinė vietovė

☐ Kilmės įrodymas

☒ Gamybos metodas

☐ Ryšys su geografine vietove

☐ Ženklinimas

☐ Kita [patikslinti]

4. **Pakeitimo (-ų) rūšis**

☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. **Pakeitimas (-ai)**

Produkto aprašymas

Patikslintos sūrio savybės. Pakeitimas susijęs su 2 straipsnio paskutine pastraipa (produkto savybės) ir bendrojo dokumento 3.2 punkto paskutine pastraipa.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Dabartinis tekstas:

„Konsistencija ir išvaizda: sūris pasižymi tuo, kad yra neakytas. „Fresco“ tipo sūris – baltas ir vientisas, tačiau brandinamas įgauna šiaudų geltonumo spalvą ir tampa sausesnės, labiau grūdėtos ir trapesnės konsistencijos, o „Vecchio“, „Vecchio Selezione Oro“ ir „Vecchio Riserva“ tipų sūris įgauna lengvą ir jam būdingą sluoksniavimąsi.“

Pakeistas tekstas:

„Konsistencija ir išvaizda: „Fresco“ tipo sūris – neakytas, kompaktiškas, šviesios spalvos ir vientisas, tačiau brandinamas įgauna tamsesnę spalvą ir tampa sausesnės, labiau grūdėtos ir trapesnės konsistencijos. Visų tipų sūryje gali būti leidžiamos mažos skylutės ir nežymūs nelygumai (sluoksniavimasis), tačiau neleidžiama, kad susidarytų aiškiai matomos ir (arba) dėl propiono rūgšties bakterijų veiklos atsirandančios skylutės.“

Siūlomo pakeitimo tikslas – tinkamiau apibrėžti SKVN „Piave“ juslines savybes įtraukiant pieno sektoriui tinkamesnę ir aktualesnę terminiją. Brandesnių sūrių spalvos apibrėžtis išplėsta į ją įtraukiant ne vien šiaudų geltonumo spalvą, kad būtų geriau atspindėta tamsesnė ir įvairesnė šių sūrių spalva. Sūrių spalvą lemia metų laikas, kuriuo jie gaminami, o tai taip pat priklauso nuo karvių pašaruose esančių augalų žiedų.

Dėl skylučių buvimo primenama, kad SKVN „Piave“ žymimas sūris yra neakytas sūris, kuris kartais gali turėti mažų skylučių, susidariusių dėl mechaninių ar kitų priežasčių, viena vertus, dėl įvairių presavimo sistemų ir, kita vertus, dėl to, kad natūraliose pradinėse kultūrose yra nedaug dujas išskiriančių mikroorganizmų kolonijų. Žinoma, reikia vengti aiškiai matomų skylučių susidarymo, ypač dėl propiono rūgšties bakterijų veiklos, nes tai yra neįprastos ir nekontroliuojamos fermentacijos požymis. Taip pat paaiškinta, ką reiškia terminas „sluoksniavimasis“.

Šie pakeitimai būtini, nes ankstesnė formuluotė nesuteikia jokio lankstumo tikrinant šias savybes, todėl kai kurie sūriai gali nebūti sertifikuojami kaip sūriai „Piave“, nors ir turi reikiamas savybes.

Gamybos metodas

Buvo pakeista produkto specifikacijos 5 straipsnio ir bendrojo dokumento 3.3 punkto pastraipos dėl žaliavų gamybos formuluotė, kiek tai sietina su galvijų veislėmis ir karvių pašarais.

Dabartinis tekstas:

„Sūris „Piave“ gaminamas tik iš šio dokumento 3 straipsnyje nurodytoje vietovėje gauto pieno, kurio bent 80 % primelžiama iš gamybos vietovei būdingų galvijų veislių, kurios yra ypač atsparios ir tinkamos auginti kalnuotose vietovėse, t. y. veislių *Bruna Italiana*, *Pezzata Rossa Italiana* ir *Frisona Italiana*, galvijų.“

Pakeistas tekstas:

„Sūris „Piave“ gaminamas tik iš šio dokumento 3 straipsnyje nurodytoje vietovėje gauto pieno. Bent 80 % pieno primelžiama iš gamybos vietovei būdingų galvijų veislių, kurios yra ypač atsparios ir tinkamos auginti kalnuotose vietovėse, t. y. veislių *Bruna Italiana*, *Pezzata Rossa Italiana*, *Frisona Italiana*, *Grigio Alpina*, galvijų ir šių veislių galvijų mišrūnų.“

Šiuo pakeitimu siekiama vėl įtraukti vietinę veislę *Grigio Alpina*, kurios anksčiau buvo atsisakyta dėl mažesnio produktyvumo, tačiau kuri pastaraisiais metais buvo iš naujo atrasta dėl savo išskirtinės kaimiškos prigimties ir gebėjimo prisitaikyti prie kalnuotų vietovių. Įrodyta, kad veislė *Grigio Alpina*, vidutinio dydžio kaimiškų ir ekonomiškų karvių, turinčių stiprų instinktą maitintis net ir nepasiekiamose ganyklose, veislė, yra ypač tinkama šios vietovės gamtos ištekliams naudoti. Veislės *Grigio Alpina* galvijų, kurie taip pat naudojami mėsai gaminti, dvejopa paskirtis ir ypatingas tinkamumas kalnuotoms vietovėms yra savybės, kurios vis labiau skatina vėl auginti šios veislės karves kalnuotoje Beluno provincijos vietovėje esančiuose ūkiuose. Sūris, pagamintas iš veislės *Grigio Alpina* galvijų pieno, visiškai atitinka sūrio „Piave“ savybes. Taip pat aiškiai nurodyta dar viena galvijų auginimo ypatybė, būdinga kalnams, taigi ir visai sūrio „Piave“ gamybos vietovei, t. y. dažnas minėtų galvijų veislių kryžminimas. Tradiciškai kalnuotų vietovių ūkiuose, kurie nėra itin tinkami tikslinei genetinei atrankai, buvo naudojami įprasti bandos palikuoniai.

Dabartinis tekstas:

„Racione negali būti tokių draudžiamų pašarų:

— pramoninių vaistinių pašarų;

— daržovių, vaisių ir rapsų;

— karbamido, karbamido fosfato, biureto.“

Pakeistas tekstas:

„Racione negali būti tokių pašarų:

— pramoninių vaistinių pašarų;

— tiesiogiai vartojamų šviežių daržovių, vaisių ir rapsų;

— karbamido, karbamido fosfato, biureto.“

Šiuo pakeitimu siekiama paaiškinti, kad daržoves, vaisius ir rapsus draudžiami naudoti pašarams tik tuo atveju, jei jie suvartojami tiesiogiai ir švieži, nes jų drėgnis gali sukelti nepageidaujamą fermentaciją, dėl kurios pasikeičia pieno juslinės savybės. Tačiau šios problemos nekyla, jei tie patys produktai karvių pašarui naudojami džiovinti arba koncentruoti, todėl nėra reikalo uždrausti tokių pašarų karvių racione.

Būdvardis „draudžiami“ pakartoja žodžių junginio „negali būti“ reikšmę, todėl buvo išbrauktas.

5 straipsnis. *Saugojimas, surinkimas ir transportavimas*

Atnaujinta informacija apie pieno surinkimo metodą.

Dabartinis tekstas:

„Surenkamas dviejų arba keturių melžimų pienas, nuo pirmojo melžimo iki perdirbimo turi praeiti ne daugiau kaip 72 val.“

Pakeistas tekstas:

„Surenkamas per ne ilgesnį kaip trijų dienų iš eilės laikotarpį primelžtas pienas.“

Šiuo pakeitimu siekiama atsisakyti dviejų ar keturių melžimų, kurie suprantami kaip tradiciniai melžimai, t. y. du kartus per dieną, sampratos. Pradėjus naudoti automatinį melžimą atsirado galimybė padidinti per dieną paeiliui atliekamų melžimų skaičių. Moksliniu požiūriu automatinio melžimo sistemų naudojimas pieno savybėms nekenkia; pieno sudėtis riebalų kiekio ir baltymų dalies požiūriu statistiškai yra palyginama su tradiciškai pamelžto pieno sudėtimi. Iš tiesų, naudojant šias sistemas gerinama karvių sveikata, nes sumažinamas stresas, keliamas karves melžiant tik du kartus per dieną laktacijos piko metu. Galimybė melžti daug pieno dažniau nei du kartus per dieną reiškia, kad tešmeniui ir speniams sukeliamas mažesnis stresas, pagerėja mikrobiologinė pieno kokybė, sumažėja mastito atvejų. Be to, tai pagerina reologines pieno savybes, kurios yra varškės grūdelių tvirtumo matas, t. y. to, kaip greitai jie reaguoja į šliužo fermento poveikį ir kiek yra atsparūs mechaniniam varškės pjaustytuvo, naudojamo jiems atskirti, poveikiui.

Kalbant apie pieno surinkimo ir (arba) perdirbimo laiką, pakeitimas susijęs su tuo, kad dabartinės melžimo ir šaldymo sistemos ir pieno laikymo sąlygos ūkyje užtikrina optimalius produktų higienos standartus ir daugiau dienų nei anksčiau išsaugo pieno savybes, o tai reiškia, kad nebereikia riboti laiko, kuris praeina nuo pieno surinkimo iki perdirbimo. Visa tai pagrindžiama perdirbimo tyrimais ir mikrobiologinių tyrimų rezultatais, iš kurių matyti, kad pienas yra tinkamas perdirbti ilgiau kaip tris dienas po melžimo.

Šis pakeitimas turėtų atitikti smulkiųjų gyvulių augintojų, kurie dažnai, ypač žiemą, susiduria su eismo sąlygomis, kurias paveikia įprastos kalnų oro sąlygos, poreikius.

Terminis apdorojimas

Terminio apdorojimo metodas suderintas su faktinėmis gamybos galimybėmis.

Dabartinis tekstas:

„Pieno pasterizavimas 16 sekundžių 72 °C +/- 2 °C temperatūroje, po kurio fosfatazės tyrimo reakcija yra neigiama.“

Pakeistas tekstas:

„Terminis apdorojimas

Pienas, naudojamas SKVN žymimam sūriui „Piave“ gaminti, gali būti pasterizuotas.“

Šios pastraipos pakeitimas grindžiamas tuo, kad apdorojimo parametrai gali skirtis priklausomai nuo naudojamos sistemos tipo. Todėl taip pat būtina numatyti sistemas, kuriomis gaunamas toks pat rezultatas taikant skirtingą trukmę ir temperatūrą (pvz., vamzdiniai pasterizatoriai, palyginti su plokšteliniais pasterizatoriais). Todėl pasterizavimo etapas lieka nepakitęs, tačiau dėl pirmiau nurodytų priežasčių nenurodomos fiksuotos pamatinės vertės, nes jos neatsiejamos nuo pačios pasterizavimo apibrėžties ir yra reglamentuojamos specialiais teisės aktais.

Šis pakeitimas taip pat atitinka tam tikrų Beluno regiono įmonių, pavyzdžiui kalnų ūkių ar mažų kalnų pieninių, kurie neturi galimybės pasterizuoti pieno, reikalavimus. Šiuo pakeitimu laikantis tradicijų bus leidžiama naudoti žalią pieną.

Sūrio gamyba

Geriau apibrėžti tam tikri techniniai sūrio gamybos parametrai.

Dabartinis tekstas:

„Kaitinti 44–47 °C temperatūroje ir maišyti-palikti nusistovėti iš viso 1,5–2 val.“

Pakeistas tekstas:

„Kaitinti 44–47 °C temperatūroje.“

Pagal šį pakeitimą apdorojimo laiką bus galima pritaikyti prie naudojamos sistemos tipo. Įvairūs etapai gali skirtis priklausomai nuo cisternų rūšies ir talpos. Todėl buvo nustatyta, kad trumpiausios ir ilgiausios trukmės nustatymas riboja gamybos sistemų, kurias būtų galima naudoti, pasirinkimą.

Žodžių junginio „maišyti-palikti nusistovėti“ išbraukimas yra pateisinamas, nes šis etapas yra neatsiejama kaitintų sūrių gamybos technologijų dalis, o jo patikslinimas nebūtinas ir dėl to tekstas tampa tik sudėtingesnis.

Sūdymas

Dabartinis tekstas:

„Sūdymas atliekamas panardinant į sūrymą ne trumpiau nei 48 valandoms.“

Pakeistas tekstas:

„Sūdymas atliekamas panardinant į sūrymą.“

Bėgant metams buvo nustatyta, kad minimalios laikymo sūryme trukmės nustatymas yra labai ribojantis suvaržymas, dėl kurio šio etapo negalima pritaikyti skirtingoms gamybos sąlygoms. Iš tiesų sūdymo metodai ir trukmė yra nevienodi priklausomai nuo skirtingų sūrymo rūšių, kurios skiriasi pagal tūrį, vandens cirkuliacijos metodą, temperatūrą, panardinimo metodą, sūrymo valymo procedūras ir t. t. Šie skirtumai lemia skirtingą veiksmingumą, susijusį su druskos įsiskverbimu į sūrį, todėl manyta, kad tikslinga panaikinti minimalią panardinimo į sūrymą trukmę.

Šio apribojimo pašalinimas atitinka mažųjų įmonių gamybos poreikius, nes jos neturi automatinių sistemų ar darbuotojų, reikalingų griežtai valdyti šį etapą. Tačiau tinkamą sūdymo laipsnį garantuoja juslinės SKVN žymimo sūrio „Piave“ savybės.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Piave“

ES Nr. PDO-IT-0686-AM02 – 2019 4 5

SKVN (X) SGN ()

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Piave“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **ŽEMĖS ŪKIO PRODUKTO ARBA MAISTO PRODUKTO APRAŠYMAS**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Piave“ yra cilindro formos kaitinant pieną gaminamas kietas ir brandintas karvės pieno sūris.

Į rinką sūris „Piave“ pateikiamas tokių tipų:

„Fresco“ (šviežias): brandintas daugiau kaip 20 dienų ir mažiau kaip 60 dienų; skersmuo – 320 mm ± 20 mm; šono aukštis – 80 mm ± 20 mm; svoris –6,8 kg ± 1 kg.

„Mezzano“ (vidutiniškai brandintas): brandintas daugiau kaip 60 dienų ir mažiau kaip 180 dienų; skersmuo – 310 mm ± 20 mm; šono aukštis – 80 mm ± 20 mm; svoris –6,6 kg ± 1 kg.

„Vecchio“ (brandintas): brandintas daugiau kaip 6 mėnesius; skersmuo – 290 mm ± 20 mm; šono aukštis – 80 mm ± 20 mm; svoris –6 kg ± 1 kg.

„Vecchio Selezione Oro“ (auksinės kolekcijos ilgai brandintas): brandintas daugiau kaip 12 mėnesių; skersmuo – 280 mm ± 20 mm; šono aukštis – 75 mm ± 20 mm; svoris –5,8 kg ± 1 kg.

„Vecchio Riserva“ (labai ilgai brandintas): brandintas daugiau kaip 18 mėnesių; skersmuo – 275 mm ± 20 mm; šono aukštis – 70 mm ± 20 mm; svoris –5,5 kg ± 1 kg.

Sūrio „Piave“ savybės:

Riebumas: „Fresco“ – 33 % ± 4 %, „Mezzano“ – 34 % ± 4 %, „Vecchio“ > 35 %.

Baltymų kiekis: „Fresco“ – 24 % ± 4 %, „Mezzano“ – 25 % ± 4 %, „Vecchio“ > 26 %.

— Skonis: pradžioje saldus ir pieniškas, ypač „Fresco“ tipo, tačiau taip pat jaučiamas ir „Mezzano“ tipo sūryje. Brandinamo sūrio skonis darosi vis stipresnis, kol pamažu tampa vis intensyvesnis ir pilnesnis, o ilgiau brandintų sūrių – aštrokas.

— Sūrio žievė: aiški, minkšta ir skaidri „Fresco“ tipo sūryje, brandinant tampa dar storesnė ir kietesnė, „Vecchio“, „Vecchio Selezione Oro“ ir „Vecchio Riserva“ tipų sūryje tampa kieta, tamsios spalvos, įgaunanti okros atspalvį.

— Konsistencija ir išvaizda: „Fresco“ tipo sūris – neakytas, kompaktiškas, šviesiai geltonos spalvos ir vientisas, tačiau brandinamas įgauna tamsesnę spalvą ir tampa sausesnės, labiau grūdėtos ir trapesnės konsistencijos. Visų tipų sūryje gali būti leidžiamos mažos skylutės ir nežymūs nelygumai (sluoksniavimasis), tačiau neleidžiama, kad susidarytų aiškiai matomos ir (arba) dėl propiono rūgšties bakterijų veiklos atsirandančios skylutės.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Melžiamų karvių racionas turi atitikti šiuos reikalavimus:

ne mažiau kaip 70 % pašarų ir 50 % sausųjų pašarų turi būti pagaminti gamybos vietovėje, nurodytoje 4 punkte, kuri visa yra kalnų teritorijoje.

Racione negali būti tokių pašarų:

— pramoninių vaistinių pašarų;

— tiesiogiai vartojamų šviežių daržovių, vaisių ir rapsų;

— karbamido, karbamido fosfato, biureto.

Sūris „Piave“ gaminamas tik iš Beluno provincijos pieno, kurio bent 80 % primelžiama iš gamybos vietovei būdingų galvijų veislių, t. y. veislių *Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina,* galvijų ir šių veislių galvijų mišrūnų.

Kitos naudojamos žaliavos taip pat atitinka vietinės tradicijos kriterijus. Naudojamos specialios raugo ir išrūgų kultūros, gaminamos vietoje, iš Beluno provincijos pieno ir paruoštų išrūgų, kuriose yra fermentų, priklausančių pirminiams kamienams.

Raugo kultūros rūgštingumas – 10 °SH/50 ± 3.

Išrūgų kultūros rūgštingumas – 27 °SH/50 ± 3.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas gamybos procesas (pieno gamyba, titravimas, terminis apdorojimas, pirminių kultūrų gamyba, pieno sutraukimas, pylimas ir (arba) formavimas, spaudimas ir žymėjimas, palikimas nusistovėti prieš brandinimą, sūdymas ir brandinimas) turi vykti 4 punkte nurodytoje vietoje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Produkto pavadinimas „Piave“ žymimas vertikaliai ant viso šono priešinga kryptimi pasikartojančiu įrašu (aukštis – 70 mm ± 5 mm).

Ant kiekvienos sūrio pakuotės turi būti nurodyta gaminio partija, iš kurios galima nustatyti pagaminimo dieną, mėnesį ir metus. Partijos kodas turi būti užrašytas ant šono arba ant pakuotės.

Ant kitos pakuotės pusės uždedama etiketė, kurioje užrašyta:

— „Piave“ saugoma kilmės vietos nuoroda („Denominazione d’Origine Protetta“);

— „Fresco“, „Mezzano“ arba „Vecchio“ („Vecchio Selezione Oro“ – „Vecchio Riserva“);

— gamintojo prekės ženklas arba komercinis pavadinimas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Sūrio „Piave“ gamybos vietovė yra Beluno provincijos teritorija.

5. Ryšys su geografine vietove

Visa Beluno provincijos teritorija yra kalnų vietovėje ir jos geografines ribas sudaro kalnų virtinės, kurios Beluno teritoriją rytuose atskiria nuo Friulio-Venecijos Džulijos srities, pietuose – nuo Veneto lygumos, esančios Trevizo ir Vičencos provincijose, vakaruose – nuo Trentino-Alto Adidžės, o šiaurėje – nuo Austrijos. Visą teritoriją nuo šiaurės iki pietų ir pietryčių kerta upė Pjavė, kurios ištakos – Peralbos kalnas Visdendės slėnyje, Komeliko teritorijoje – pačioje šiauriausioje Beluno provincijos dalyje.

Kalnų virtinių išsidėstymas, t. y. Dolomitų kalnai šiaurės vakaruose ir Alpių prieškalniai pietryčiuose, kartu su Pjavės upe, tekančia per visą sritį, sukuria ypatingą aplinką, kuri skiriasi nuo gretimų vietovių – vidutinis metinis kritulių kiekis yra labai didelis, o vidutinė mažiausia metinė temperatūra mažesnė nei kaimyninėse vietovėse. Tokios ypatingos aplinkos sąlygos – temperatūra ir lietingumas – leidžia vystytis būdingai kalnų rūšių augmenijai. Beluno provincijos teritorija yra Italijos Alpėse, Dolomitų kalnų vietovėje, ir joje yra du svarbūs parkai: Beluno dolomitų nacionalinis parkas („Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi“) ir Ampeco dolomitų gamtos regioninis parkas („Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d’Ampezzo“).

Visa Beluno provincijos teritorija yra kalnuota. Kadangi nėra lygių vietų ir kalvų, taip pat dėl zonos aukščio ir nuokalnių, visa Beluno provincijos teritorija klasifikuojama kaip ūkininkauti nepalanki vietovė, tačiau dėl tų pačių ypatybių ji tinka pieno ir sūrio gamybai. Beluno provincija išsiskiria dideliais ganyklų plotais, kurie apima apie 13 000 hektarų, iš kurių vienam galvijui tenka 4,38 hektaro – daug daugiau nei kaimyninėse teritorijose (0,67 hektaro vienam galvijui).

Sūrio „Piave“ savybės:

— išskirtinės skonio savybės skirtingais brandinimo etapais, priklausančios nuo proteolizės ir lipolizės procesų, vykstančių dėl dviejų rūšių kultūrų ir pirminių mikroorganizmų sąveikos;

— kieta masė, nes nėra fermentacijos dujų;

— pieno aromatas, kuris yra stipresnis mažiau brandintame produkte;

— skonis, kuris pamažu tampa intensyvesnis ir pilnesnis, ilgiau brandinant – aštrokas, tačiau nebūna labai aštrus – tai savybės, kuriomis pasižymi darnus, unikalus ir atpažįstamas sūrio „Piave“ skonis.

Šios kokybės savybės susijusios su dviem pagrindiniais veiksniais:

a) gamybai naudojamas pienas yra riebesnis ir turi daugiau baltymų nei pienas iš kitų vietovių (netgi iš kitų Veneto vietovių).

Sūriui „Piave“ gaminti naudojamas tik Beluno provincijos pienas: jo vidutinis riebumas (3,93 %) ir baltymų kiekis (3,35 %) yra didesni nei pieno iš kitų Veneto provincijų (3,69 % riebumo ir 3,27 % baltymų) ar lyginant su nacionaliniu vidurkiu (3,7 % riebalų ir 3,28 % baltymų);

b) gamybai naudojamos būdingos pirminės pieno mikrofloros.

Raugo ir išrūgų kultūros, naudojamos sūriui „Piave“ gaminti, yra vietiniai produktai, gaminami iš pieno ir paruoštų išrūgų, kuriuose yra fermentų, priklausančių pirminiams kamienams. Kadangi jie gaminami pačioje vietovėje, iš šių natūralių kultūrų išsivystanti mikrobinė flora yra tam tikras geografinės gamybos vietos mikrobiologinis atspaudas; sudėtingos reakcijos, kurios vyksta tarp skirtingų organizmų, gali būti laikomos vienu iš veiksnių, lemiančių ypatingas juslines sūrio „Piave“ savybes.

Sūrio „Piave“ juslinės ir maistinės savybės susijusios su tam tikrais kalnų vietovės, kurioje jis gaminamas, geografiniais, aplinkos ir gamybos bruožais.

Sūriui „Piave“ gaminti naudojamo pieno, kuriame yra daugiau riebalų ir baltymų, išskirtinės savybės yra gyvulininkystės kalnų vietovėse rezultatas.

Apskritai kalnų vietovės, o ypač Beluno provincija, pasižymi mažais pieno gamybos rodikliais. Primelžiamas pieno kiekis vienam hektarui Beluno provincijos nuolatinių ganomų plotų ir (arba) ganyklų (mažiau nei 10 litrų, palyginti su 272 litrais vienam hektarui ganyklų kitose provincijose) ir vienos karvės pieningumas (44 hektolitrų per metus, palyginti su srities vidurkiu 57 hektolitrais) yra daug mažesni nei kitų vietovių vidurkiai. Taip pat Beluno provincijoje ganyklose ganomų galvijų skaičius yra daug mažesnis nei kitose vietovėse ir kaimyninėse provincijose; kaip jau minėta, vienam galvijui tenkantis nuolatinis ganomas ir (arba) ganyklų plotas sūrio „Piave“ gamybos vietovėje yra 4,38 hektarai, t. y. daug didesnis nei gretimose vietovėse arba nei srities vidurkis (0,67 hektarai vienam galvijui).

Be to, dėl aplinkos sąlygų, pavyzdžiui, temperatūros ir vidutinio lietaus kiekio, kurie labai skiriasi nuo kaimyninių vietovių, vystosi kalnų vietovėms būdinga augmenija, kuri Beluno provincijos pienui suteikia išskirtinį aromatą, kuris jaučiamas ir sūryje „Piave“.

Dėl visų šių veiksnių – mažų pieno gamybos rodiklių ribotoje vietovėje, didelio ganyklų ploto, daug pašaro ir kalnų vietovėms būdingos augmenijos, naudojamos galvijų pašarui, – susidaro specifinė ekologinė niša ir tam tikros Beluno provincijoje melžiamo pieno kokybės savybės.

Šios savybės – ypatinga pieno kokybė kartu su pieninėje gaminamomis dviem pradinėmis natūraliomis kultūromis (raugo kultūra ir išrūgų kultūra) – yra ypatingas juslines sūrio „Piave“ savybes nulemiantys veiksniai.

Sūrio „Piave“ gamyba Beluno provincijoje perduodama iš kartos į kartą; jis pradėtas gaminti XIX a. pabaigoje, kai Italijos kalnų vietovėse buvo įsteigtos pirmosios bendruomeninės pieninės.

Pirmieji „Piave“ (tradicinės upės pavadinimas tradiciniam produktui) vardu pavadinti gaminiai pasirodė 1960 m., kai trečdalis iš 10 tonų pieno, tiekiamo į pieninę „Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina“, kasdien buvo skiriama sūriams „Piave“ ir „Fior di Latte“ gaminti.

Sūrio „Piave“ pavadinimas kilęs iš to paties pavadinimo upės, kuri teka per Beluno teritoriją iš šiaurės į pietus ir pietryčius.

Šiandien vartotojai produktą gerai žino ir vertina, o nuo praėjusio amžiaus devintojo dešimtmečio dėl ypatingų ir būdingų savybių jam suteikti svarbūs apdovanojimai nacionaliniu mastu – apdovanojimas „Spino d'Oro" 1986, 1992 ir 1994 m., atitinkamai, 23-ojoje, 26-ojoje ir 27-ojoje Tjenės sūrio gaminių parodoje („Mostra delle produzioni casearie di Thiene") – ir tarptautiniai, kalnų sūriams skirtų renginių apdovanojimai – pirmasis „Buonitalia" skonio apdovanojimas už geriausią eksportuojamą sūrį 2005 m. surengtoje kalnų sūrių olimpiadoje Veronoje, pirmasis apdovanojimas brandinto sūrio kategorijoje Pasaulio sūrių apdovanojimuose („World Cheese Awards") Dubline ir 2007 m. Pasaulinėje maisto parodoje Maskvoje.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335.

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità", paskui ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG" (SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi produktai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (ES nagrinėjamos produktų specifikacijos).

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)

Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT