

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 115



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

63e jaargang

7 april 2020

Inhoud

IV *Informatie*

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2020/C 115/01 Wisselkoersen van de euro — 6 april 2020 1

V *Bekendmakingen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2020/C 115/02 Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.9753 — Hexcel/Woodward) Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾ 2

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2020/C 115/03 Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie 4

2020/C 115/04 Kennisgeving aan ondernemingen die voornemens zijn gereguleerde stoffen die de ozonlaag afbreken, in 2021 in te voeren in of uit te voeren uit de Europese Unie en aan ondernemingen die voornemens zijn dergelijke stoffen voor essentiële analytische en laboratoriumtoepassingen in 2021 te produceren of in te voeren 14

2020/C 115/05 Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen 16

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	21
--	----

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

6 april 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,0791	CAD	Canadese dollar	1,5280
JPY	Japane yen	117,54	HKD	Hongkongse dollar	8,3651
DKK	Deense kroon	7,4660	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,8200
GBP	Pond sterling	0,87800	SGD	Singaporese dollar	1,5480
SEK	Zweedse kroon	10,9788	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 326,04
CHF	Zwitserse frank	1,0560	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	20,3534
ISK	IJslandse kroon	155,50	CNY	Chinese yuan renminbi	7,6519
NOK	Noorse kroon	11,3875	HRK	Kroatische kuna	7,6255
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	17 710,73
CZK	Tsjechische koruna	27,603	MYR	Maleisische ringgit	4,7097
HUF	Hongaarse forint	365,24	PHP	Filipijnse peso	54,667
PLN	Poolse zloty	4,5643	RUB	Russische roebel	82,4810
RON	Roemeense leu	4,8335	THB	Thaise baht	35,459
TRY	Turkse lira	7,3136	BRL	Braziliaanse real	5,7056
AUD	Australische dollar	1,7790	MXN	Mexicaanse peso	27,0896
			INR	Indiase roepie	82,1060

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.9753 — Hexcel/Woodward)

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2020/C 115/02)

1. Op 27 maart 2020 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen, na een verwijzing overeenkomstig artikel 4, lid 5, van die verordening.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Hexcel Corporation (“Hexcel”, Verenigde Staten);
- Woodward, Inc. (“Woodward”, Verenigde Staten).

Hexcel gaat een volledige fusie in de zin van artikel 3, lid 1, onder a), van de concentratieverordening aan met Woodward.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Hexcel: ontwikkeling, vervaardiging en levering van lichtgewicht, hoogwaardige structurele materialen, waaronder koolstofvezels, speciale versterkingen (“prepregs”) en andere vezelversterkte matrixmaterialen, kleefstoffen en composietstructuren, voor gebruik in commerciële lucht- en ruimtevaart en defensie, en andere industriële sectoren;
- Woodward: ontwerp, vervaardiging, levering en onderhoud van besturingssystemen voor de lucht- en ruimtevaart en andere industriële sectoren.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (“de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.9753 — Hexcel/Woodward

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 115/03)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"GAILLAC"

PDO-FR-A0502-AM03

Datum van de mededeling: 19.12.2019

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Verwijzing naar de officiële geografische code

In hoofdstuk I, deel IV, punt 1, onder a) en b), worden de woorden "op basis van de officiële geografische code van 2019" toegevoegd na "Tarn".

Voor het geografische gebied wordt verwezen naar de geldende versie van de officiële geografische code, die elk jaar door het INSEE wordt gepubliceerd. De perimeter van het geografische gebied blijft volledig gelijk.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. Redactionele wijziging

In hoofdstuk I, deel IV, punt 1, onder b), wordt de gemeente "Bellegarde-Marsal" toegevoegd en worden de gemeenten "Bellegarde" en "Marsal" geschrapt.

Deze wijziging vloeit voort uit de fusie van de twee gemeenten. Het geografische gebied als dusdanig is niet gewijzigd.

In verband met het bovenstaande wordt punt 6 van het enig document gewijzigd.

3. Afbakend perceelgebied

In hoofdstuk I, deel IV, punt 2, worden de woorden "en 18-19 juni 2019" toegevoegd na "6 november 2014".

Het doel van deze wijziging is de datums toe te voegen waarop de bevoegde nationale autoriteit een wijziging van het afgebakende perceelgebied binnen het geografische productiegebied heeft goedgekeurd. Met de afbakening van het perceelgebied wordt bepaald welke percelen binnen het geografische productiegebied geschikt zijn voor de productie van de betrokken beschermde oorsprongsbenaming.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

(¹) PBL 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. Verkeer tussen erkende entrepouhouders

Hoofdstuk I, deel IX, punt 5, onder b), in verband met de datum van het in verkeer brengen van de wijnen tussen erkende entrepouhouders, wordt geschrapt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. Overgangsmaatregel

Punt 4 van hoofdstuk I, deel XI, wordt geschrapt.

Deze wijziging houdt verband met de schrapping van een overgangsmaatregel die is afgelopen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. INAO-referentie

In hoofdstuk III, deel II, wordt de gemeente "Montreuil-sous-bois" vervangen door de gemeente "Montreuil".

Deze wijziging heeft tot doel rekening te houden met de gewijzigde naam van de gemeente.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Gaillac

2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1 Wijn

5 Mousseerende kwaliteitswijn

6 Aromatische mousseerende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

Niet-mousseerende witte wijnen

De niet-mousseerende witte wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10,5 %.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van deze wijnen (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≤ 4 g/l.

Het totale alcoholvolumegehalte van deze wijnen mag na verrijking niet meer dan 13 % bedragen.

Deze wijnen worden gekenmerkt door fruitige en florale aroma's en een gematigd zuurgehalte. Zij komen in aanmerking voor de vermelding "primeur" en worden daarom geproduceerd om snel, in de maanden die volgen op de bereiding, te worden geconsumeerd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Niet-mousseerende witte wijnen met de vermelding "doux"

De niet-mousseerende witte wijnen met de vermelding "doux" (zoet) hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12,5 %.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van deze wijnen (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≥ 45 g/l.

Het totale alcoholvolumegehalte van deze wijnen mag na verrijking niet meer dan 15 % bedragen.

Deze wijnen ontwikkelen vaak aroma's van rijpe appels, peren en exotische vruchten en zijn geschikt om tot vijf jaar te bewaren.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Niet-mousserende witte wijnen met de vermelding "vendanges tardives"

De niet-mousserende witte wijnen met de vermelding "vendanges tardives" (late oogst) hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 17 %.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van deze wijnen (in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≥ 100 g/l.

Deze wijnen ontwikkelen aroma's van gedroogde of gekonfijte vruchten, of honinggeuren. Het evenwicht tussen zuurheid, alcohol en vetheid biedt de wijnen de mogelijkheid om in de loop der jaren nog meer complexiteit te ontwikkelen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Niet-mousserende rode wijnen

De wijnen hebben een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 11 %.

De wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "primeur", hebben een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 10,5 %.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van de wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ≤ 14 % (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt $\leq 2,5$ g/l.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van de wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van > 14 % (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≤ 4 g/l.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van de wijnen met de vermelding "primeur" (verpakte partijen) bedraagt ≤ 2 g/l.

Het appelzuurgehalte van partijen wijn die klaar zijn om in bulk of in verpakking te worden verhandeld, bedraagt $\leq 0,4$ g/l.

Het gehalte aan vluchtige zuren van in bulk verhandelde partijen wijn die in aanmerking komen voor de vermelding "primeur", bedraagt $\leq 10,2$ meq/l.

Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet meer dan 13,5 % bedragen.

Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen met de vermelding "primeur" mag na verrijking niet meer dan 13 % bedragen.

De wijnen worden in de mond vaak gekenmerkt door aroma's van rode vruchten en kruidige toetsen. De tannines zijn sterk aanwezig en zorgen voor structuur en rondheid bij de rijping. Ze zijn lekker als ze jong worden gedronken, maar zijn tevens goed geschikt om te laten rijpen.

De wijnen met de vermelding "primeur" zijn evenwichtige wijnen die worden gekenmerkt door fruitige aroma's, die aromatische lichtheid en subtiliteit verenigen, en die uitsluitend van gamay N worden gemaakt.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Niet-mousserende roséwijnen

De niet-mousserende roséwijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van deze wijnen (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≤ 4 g/l.

Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet meer dan 13,5 % bedragen.

De roséwijnen hebben een enigermate diepe, kersenrode kleur. Ze hebben fruitige aroma's en een aangename frisheid.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Mousserende wijn

De mousserende wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 %.

De door de tweede gisting op fles verkregen mousserende wijnen hebben (na de koolzuurontwikkeling en de eventuele toevoeging van de dosagelikeur) een gehalte aan fermenteerbare suikers van < 50 g/l.

In het geval van verrijking van de most bedraagt het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen ten hoogste 13 %.

De door tweede gisting op fles verkregen mousserende wijnen hebben een overwegend zure structuur die al haar frisheid en finesse aan de wijnen verleent. Deze zuurheid gaat vergezeld van fruitige toetsen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Mousserende wijnen met vermelding van "méthode ancestrale" (voorouderlijke methode)

De mousserende wijnen met de vermelding "méthode ancestrale" zijn aromatische mousserende kwaliteitswijnen.

De mousserende wijnen met de vermelding "méthode ancestrale" hebben fijne bubbels en veel schuim. Ze zijn rijk aan aroma's die kunnen doen denken aan appel en die kenmerkend zijn voor het druivenras mauzac B.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	8
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Mousserende wijnen met de vermelding "doux" (zoet)

De mousserende wijnen met de vermelding "doux" (zoet) hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %.

Na de koolzuurontwikkeling hebben zij een gehalte aan fermenteerbare suikers van ≥ 50 g/l en een gehalte aan vrij zwaveldioxide van niet meer dan 25 mg/l.

In het geval van verrijking van de most bedraagt het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen ten hoogste 14 %.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	7
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	25

De analytische kenmerken die niet zijn vermeld, stemmen overeen de communautaire regelgeving.

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Bepantingsdichtheid en afstand tussen de rijen

Teeltwijze

De minimale bepantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen van deze wijngaarden mag niet meer dan 2,5 meter bedragen.

De afstand tussen de planten in dezelfde rij bedraagt 0,8 meter of meer.

In het geval van gobeletsnoei bedraagt de afstand tussen de rijen maximaal 2,2 meter.

In het geval van terrasbouw bedraagt de oppervlakte per wijnstok 2,5 vierkante meter of minder.

Regels voor het snoeien

Teeltwijze

De wijnstokken worden gesnoeid:

- hetzij in korte snoei (gobelet- of Royat-snoei), hetzij in enkele Guyot-snoei, met maximaal twaalf ogen per stok;
- hetzij in dubbele Guyot-snoei (zogeneten "tirette"), met maximaal tien ogen per stok.

Ongeacht de snoeitechniek is het aantal vruchtdragende takken per stok per jaar na de bloei (fenologische fase 23 van Lorenz) kleiner dan of gelijk aan tien.

Irrigatie

Teeltwijze

Irrigatie mag worden toegestaan.

Bijzondere bepalingen inzake de oogst

Teeltwijze

De rode wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “primeur” en de mousserende wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “méthode ancestrale”, worden gemaakt van manueel geoogste druiven.

De voor de vermelding “vendanges tardives” in aanmerking komende wijnen zijn afkomstig van druiven die manueel zijn geoogst tijdens opeenvolgende plukbeurten.

Specifieke bepalingen inzake het vervoer van de geoogste druiven

Teeltwijze

De recipiënten met de druiven bestemd voor de productie van de rode wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “primeur” en de mousserende wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “méthode ancestrale”, zijn voor maximaal 0,60 meter met druiven gevuld tijdens het vervoer van de oogst naar de vinificatieruimte.

Gebruik van houtskool voor oenologisch gebruik

Voor de wijnbereiding geldende beperking

Bij de bereiding van de roséwijnen is het gebruik van houtskool voor oenologisch gebruik, als afzonderlijk product en in mengsels, verboden.

Verrijking

Specifiek oenologisch procedé

Voor de rode wijnen zijn subtractieve verrijkingstechnieken toegestaan en het maximumpercentage gedeeltelijke concentratie ten opzichte van de gebruikte hoeveelheid is vastgesteld op 10 %.

Het totale alcoholvolumegehalte na verrijking ligt niet hoger dan:

- 13 % voor de niet-mousserende witte wijnen;
- 13 % voor de mousserende wijnen (in het geval van verrijking van de most);
- 13 % voor de rode wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “primeur”;
- 13,5 % voor de rode en roséwijnen;
- 14 % voor de mousserende wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “doux” (in het geval van verrijking van de most);
- 15 % voor de niet-mousserende witte wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “doux”.

b. *Maximumopbrengsten*

Niet-mousserende witte wijnen en mousserende wijnen:

72 hectoliter per hectare;

Niet-mousserende witte wijnen met de vermelding “doux” en mousserende wijnen met de vermelding “doux”:

54 hectoliter per hectare;

Niet-mousserende witte wijnen met de vermelding “vendanges tardives”:

25 hectoliter per hectare;

Niet-mousserende rode en roséwijnen:

66 hectoliter per hectare.

6. Afgebakend geografisch gebied

De oogst van de druiven, de vinificatie en de bereiding van de niet-mousserende witte wijnen, de oogst van de druiven, de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de mousserende wijnen en van de niet-mousserende witte wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “vendanges tardives” vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Tarn: 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, Lasgrais, 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.

De oogst van de druiven, de vinificatie, de bereiding van de roséwijnen en de oogst van de druiven, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de rode wijnen vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Tarn: 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, Lasgrais, 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, Téco, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

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. Beschrijving van het (de) verband(en)

Niet-mousserende wijnen

Het zeeklimaat zorgt voor een context die gunstig is voor de groei van de wijnstok in het voorjaar en voor zachte winters met een beperkt risico op hevige vorst. De mediterrane invloed, die zich vertaalt in een droge en warme zomer en herfst, bevordert een gestage en optimale rijping van de druif met een gematigde waterstress in de zomer. De Autan, een warme en droge wind, gewoonlijk met een hoge intensiteit, speelt een belangrijke rol in de vegetatiecyclus van de wijnstok, met name door de uitbotting, de bloei en de rijping te versnellen. In het begin van het najaar kan hij hard waaien. Zijn warme en drogende werking bevordert dan de rijpheid van de druiven en beperkt de ontwikkeling van ziekten. Vanaf medio september is de afwisseling van koule en vaak vochtige nachten en warme dagen bevorderlijk voor het optreden van *Botrytis cinerea* en "edele rotting" op de percelen waar nog niet is geoogst. In het begin van de herfst kan de Autan hard waaien. De concentratie van suikers en zuren in de druiven die nog niet zijn geoogst neemt dan snel toe. Deze druiven, die overrijp zijn en op de stam een hoge concentratie ontwikkelen door natuurlijke indroging dankzij de Autan of door de werking van "edele rotting", worden in opeenvolgende plukbeurten geoogst met de hand en later dan de druiven voor zoete witte wijnen. Zij vormen de basis voor de productie van de wijnen met de vermelding "vendanges tardives".

Dat de eerste koudeperiodes pas laat optreden, maakt een goede verhouting mogelijk.

De gebruiken en de kennis van het milieu komen tot uiting in het afgebakende perceelgebied, dat aan elke geografische eenheid is aangepast, en blijkt geeft van een voorkeur voor goed gedraineerde bodems die gemakkelijk opwarmen en waarvan koude en vorstgevoelige locaties en de vruchtbaarste gronden zijn uitgesloten.

Op deze locaties komt de geschiktheid van de uit Gaillac afkomstige wijndruivenrassen mauzac B en mauzac rose Rs voor de bereiding van niet-mousserende witte wijnen tot uitdrukking. Zij leveren zachte wijnen met een lage zuurgraad en aangename appelaroma's op. Op de goed aan de zon blootgestelde hellingen kunnen de druiven bij overrijpheid hoge suikergehalten bereiken.

Het druivenras len de l'el B is ook uit Gaillac afkomstig en komt niet in andere wijngaarden voor. Het voegt finesse en bouquet toe aan de witte wijnen en vormt het voornaamste ras voor de productie van lateoogstwijnen. De druiven kunnen door natuurlijke indroging onder invloed van de Autan of door de werking van edele rotting tot een hoge concentratie komen, en dat in alle natuurlijke regio's die het geografische gebied van de benaming vormen. De voor de productie van witte wijn bestemde wijnstokrassen worden aangevuld met het ras ondenc B, dat vroeger wijdverspreid was in het zuidwesten van Frankrijk, maar dat alleen in de wijngaarden van Gaillac bleef bestaan vanwege zijn aangename smaak en omdat het erg geschikt is voor concentratie op de wijnstok.

Voor het wijnstokkenbestand bestemd voor de productie van rode en roséwijnen gaat de voorkeur naar oorspronkelijke en lokale of regionale wijndruivenrassen, zoals duras N, dat waarschijnlijk uit Gaillac afkomstig is en bijna exclusief in dit wijnbouwgebied aanwezig is, zoals fer N, dat afkomstig is uit het zuidwesten van Frankrijk, of prunelard N, een ras uit Gaillac dat in 1868 door dr. Guyot werd vermeld en waarvan de teelt in de loop van de 20e eeuw is opgegeven, maar dat eind jaren 1990 werd gerehabiliteerd.

Zijn ligging op een kruising van klimaatgebieden en de diversiteit aan geopedologische omstandigheden verlenen het wijnbouwgebied van Gaillac zijn rijkdom. Het geografische gebied, dat een overgangsgebied vormt, is een streek geworden die de oorspronkelijke en hoofdzakelijk inheemse, in de loop der generaties geselecteerde en bewaarde druivenrassen samenbrengt die in dit natuurlijke milieu beschikken over de ecologische niche van hun voorkeur. De producenten kregen dit wijnstokkenbestand onder controle door hun knowhow aan te passen, met name via snoei- en opbindmethoden die een goede verdeling van de trossen mogelijk maken, en zijn er aldus in geslaagd deze wijnteelt in stand te houden.

Hun knowhow komt ook tot uiting door de beheersing van de technieken die hen in staat stellen het beste uit de druiven te halen door hun vinificatietechnieken aan te passen dan wel te behouden. De periode van de opvoeding van de rode wijnen, na gisting, dient om een wijn met complexere aroma's te verkrijgen maar vooral om ervoor te zorgen dat de tannines rond en zijdeachtig worden, met name met een oorspronkelijk maar rustiek wijnstokkenbestand. Om deze doelen te kunnen bereiken, is in het productdossier een minimale opvoedingsperiode vastgelegd die loopt tot en met 1 februari van het jaar volgend op het jaar van de oogst.

Wijnen met de vermelding "vendanges tardives" worden ten minste tot 15 mei van het tweede jaar na dat van de oogst opgevoed, waarvan ten minste twee maanden op fles. Deze lange opvoedingsperiode bevordert het evenwicht van de wijnen en brengt hun aromatische complexiteit tot ontwikkeling. Om deze kenmerken en de specificiteit van het product, en zodoende ook zijn reputatie, te bewaren, vindt de verpakking van deze wijn plaats in het geografische gebied. Alle partijen van de wijnen die voor de vermelding "vendanges tardives" in aanmerking komen, worden aan het einde van de opvoedingsperiode binnen het geografische gebied aan systematische controles onderworpen.

Mousserende wijnen

In de loop der generaties hebben de producenten een knowhow opgebouwd inzake de bereiding van mousserende wijnen aan de hand van verschillende vinificatietechnieken. De techniek die als "méthode ancestrale" wordt beschreven, is gebaseerd op de beheersing van de gisting van gebottelde wijn in kelders. Deze wijnen worden uitsluitend bereid op basis van mauzac B en mauzac rose Rs, rassen die bekendstaan om hun geschiktheid voor een rijkelijke ontwikkeling van koolzuur en om de fijnheid van de bubbels. De overrijpheid van deze wijndruivenrassen op goed aan de zon blootgestelde hellingen maakt het mogelijk mousserende zoete witte wijnen te bereiden.

Nadat zij zich deze eerste techniek eigen hadden gemaakt, ontwikkelden de producenten de methode door tweede gisting op fles, met een verschuiving naar drogere producten en met eerbiediging van de oorspronkelijkheid van het gebied in de samenstelling van hun cuvées. Tot slot draagt de lange opvoeding "op latten" bij aan een goede koolzuurontwikkeling en aan de ontwikkeling van fruitige aroma's.

Uit overblijfselen van amforen afkomstig uit Montans die werden teruggevonden van Zuid-Spanje tot Noord-Schotland blijkt dat de wijnen uit deze wijngaard, die meer dan tweeduizend jaar oud is, via de Tarn en de Garonne werden uitgevoerd. Toen de benedictijnen de abdij van Saint-Michel stichtten, kozen zij de plaatsen die het meest geschikt waren voor de productie van wijn, zetten zij een opmerkelijke knowhow in bij het opzetten van een handelsnetwerk op de Tarn en groeven zij een groot netwerk van kelders uit. De wijn gaat stroomafwaarts via de Tarn en vervolgens de Garonne naar de haven van Bordeaux en verovert vandaaruit Frankrijk en Noord-Europa. In 1253 liet Hendrik III van Engeland twintig vaten "Gaillac"-wijn aanvoeren. De faam van de wijn van Gaillac groeit. Zo was Gaillac in 1306 en 1307, jaren waarvoor de rekeningen bewaard zijn gebleven, goed voor 40 % van de wijnen die door het bekken van de Garonne naar Bordeaux werden gevoerd voor de export.

Sinds de jaren 1980, wanneer de totale oppervlakte van het wijnbouwgebied van de Tarn terugloopt, stijgt het aandeel van de geproduceerde hoeveelheden met de beschermde oorsprongsbenaming "Gaillac". Het grootste deel van de productie wordt verkocht in flessen. Dankzij hun gedrevenheid en knowhow houden de wijnproducenten van Gaillac de naam en faam van de wijnen in deze wijnregio in stand.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van wijn met de beschermde oorsprongsbenaming mag de grotere geografische eenheid "Sud-Ouest" worden vermeld. Deze grotere geografische eenheid kan eveneens worden vermeld in reclamefolders en op alle soorten verpakkingen.

De lettertekens van de vermelding van de grotere geografische eenheid mogen noch hoger, noch breder zijn dan de lettertekens van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming.

Aanvullende opmerkingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De beschermde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de vermelding "méthode ancestrale" voor de wijnen die voldoen aan de voorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld.

De beschermde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de vermelding "primeur" voor de wijnen die voldoen aan de voorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld.

De beschermde oorsprongsbenaming wordt aangevuld met de vermelding "doux" voor de wijnen die voldoen aan de voorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld.

De beschermde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de vermelding "vendanges tardives" voor de wijnen die voldoen aan de voorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld.

Bij wijnen met de vermelding "primeur" en wijnen met de vermelding "vendanges tardives" is het verplicht het jaartal te vermelden.

Mousserende wijnen en mousserende wijnen met de vermelding "méthode ancestrale" (voorouderlijke methode)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Alle productiehandelingen, van de oogst van de druiven tot het degorgeren, of tot de verwijdering van het bezinksel, vinden plaats in het geografische gebied.

De mousserende wijnen worden bereid door tweede gisting op fles en de bewaartijd in flessen op de wijnmoer mag niet minder dan negen maanden bedragen.

De mousserende wijnen met de vermelding "méthode ancestrale" worden bereid op basis van één gisting. Deze gisting begint in de tank. De koolzuurontwikkeling gebeurt alleen op fles op basis van gedeeltelijk gegiste most.

De periode van bewaring in de fles op de wijnmoer mag niet korter zijn dan twee maanden.

De verpakking van de wijnen vindt plaats in het geografische gebied, rekening houdend met de bereiding op basis van koolzuurontwikkeling op fles.

De wijnen bereid op basis van een tweede gisting op fles worden voor consumptie op de markt gebracht na een minimale periode van negen maanden van bewaring op fles op de wijnmoer vanaf de botteling, en niet vroeger dan op 1 september van het jaar dat volgt op het jaar van de oogst.

De wijnen met de vermelding "méthode ancestrale" worden voor consumptie op de markt gebracht na een periode van twee maanden van bewaring op fles op de wijnmoer.

Niet-mousserende witte wijnen met de vermelding "vendanges tardives"

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijnen met de vermelding “vendanges tardives” worden ten minste tot 15 mei van het tweede jaar na dat van de oogst opgevoed, waarvan ten minste twee maanden op fles. Deze lange opvoedingsperiode bevordert het evenwicht van de wijnen en brengt hun aromatische complexiteit tot ontwikkeling.

De wijnen worden verpakt in het afgebakende geografische gebied en alle partijen worden aan systematische controles onderworpen aan het einde van de opvoedingsperiode. De producenten stellen zich tot doel enerzijds beter de essentiële kenmerken te bewaren van de producten die worden onderworpen aan een lange opvoeding waarvoor de beheersing van specialistische kennis vereist is, en anderzijds, door middel van controles in de productieregio, die een specifieke organoleptische expertise vereisen, de kwaliteit en de specificiteit van de producten en bijgevolg de faam van de beschermde oorsprongsbenaming te waarborgen en te vrijwaren.

Link naar het productdossier

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

Kennisgeving aan ondernemingen die voornemens zijn gereguleerde stoffen die de ozonlaag afbreken, in 2021 in te voeren in of uit te voeren uit de Europese Unie en aan ondernemingen die voornemens zijn dergelijke stoffen voor essentiële analytische en laboratoriumtoepassingen in 2021 te produceren of in te voeren

(2020/C 115/04)

1. Deze kennisgeving is gericht aan ondernemingen die vallen onder Verordening (EG) nr. 1005/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 16 september 2009 betreffende de ozonlaag afbrekende stoffen ⁽¹⁾ (hierna “de verordening” genoemd) en die voornemens zijn in 2021:
 - a) in bijlage I bij de verordening vermelde stoffen **in te voeren in of uit te voeren uit** de Europese Unie, of
 - b) dergelijke stoffen voor essentiële analytische en laboratoriumtoepassingen in de Europese Unie te produceren of in te voeren.

Ondernemingen wordt verzocht er nota van te nemen dat de terugtrekking van het Verenigd Koninkrijk van Groot-Brittannië en Noord-Ierland (“het Verenigd Koninkrijk”) uit de Europese Unie een invloed kan hebben op het feit of en de mate waarin dit in 2021 op hen betrekking heeft.

Het akkoord over de terugtrekking voorziet in een overgangperiode gedurende welke Verordening (EG) nr. 1005/2009 van toepassing is op en in het Verenigd Koninkrijk overeenkomstig dat akkoord. Deze overgangperiode eindigt op 31 december 2020, tenzij het bij het terugtrekkingsakkoord opgerichte Gemengd Comité vóór 1 juli 2020 eenmalig een besluit vaststelt tot verlenging van de overgangperiode met één of twee jaar ten hoogste.

Na de overgangperiode zal Verordening (EG) nr. 1005/2009 niet langer van toepassing zijn op en in Groot-Brittannië. Zij blijft echter van toepassing op en in Noord-Ierland overeenkomstig het Protocol inzake Ierland/Noord-Ierland, dat is opgenomen in het terugtrekkingsakkoord en de politieke verklaring over de toekomstige betrekkingen tussen het Verenigd Koninkrijk en de Europese Unie.

2. Het gaat om de volgende groepen stoffen:

Groep I:	CFK 11, 12, 113, 114 of 115
Groep II	andere volledig gehalogeneerde CFK's
Groep III	halon 1211, 1301 of 2402
Groep IV	tetrachloorkoolstof
Groep V:	1,1,1-trichloorethaan
Groep VI	methylbromide
Groep VII	broomfluorkoolwaterstoffen
Groep VIII	chloorfluorkoolwaterstoffen
Groep IX	broomchloormethaan

3. Voor de invoer of uitvoer van gereguleerde stoffen ⁽²⁾ is een vergunning van de Commissie vereist, behalve als deze stoffen gedurende niet langer dan 45 dagen onder de regeling douanevervoer, tijdelijke opslag, douane-entrepot of vrije zone als bedoeld in Verordening (EG) nr. 450/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽³⁾ worden geplaatst. Voor de productie van gereguleerde stoffen voor essentiële analytische en laboratoriumtoepassingen is voorafgaande toestemming vereist.

⁽¹⁾ PB L 286 van 31.10.2009, blz. 1.

⁽²⁾ NB: Alleen de invoer of uitvoer van stoffen die ingevolge de artikelen 15 en 17 van het algemene invoer- of uitvoerverbod zijn vrijgesteld, kan worden toegestaan.

⁽³⁾ PB L 145 van 4.6.2008, blz. 1.

4. Verder gelden voor de volgende activiteiten kwantitatieve beperkingen:
 - a) de productie en invoer van gereguleerde stoffen voor analytische en laboratoriumtoepassingen;
 - b) de invoer van gereguleerde stoffen in de Europese Unie voor kritische toepassingen (halonen), om daar in het vrije verkeer te worden gebracht;
 - c) de invoer van gereguleerde stoffen in de Europese Unie voor gebruik als grondstof, om daar in het vrije verkeer te worden gebracht;
 - d) de invoer van gereguleerde stoffen in de Europese Unie voor gebruik als technische hulpstof, om daar in het vrije verkeer te worden gebracht.

De Commissie wijst quota toe voor de toepassingen en gebruikswijzen als bedoeld in a), b), c) en d). De quota worden bepaald op basis van de aanvragen voor een quotum en:

- in overeenstemming met artikel 10, lid 6, van de verordening en met Verordening (EU) nr. 537/2011 van de Commissie (*) voor het onder a) bedoelde geval;
- in overeenstemming met artikel 16 van de verordening voor de onder b), c) en d) bedoelde gevallen.

Wat betreft de in punt 4 genoemde activiteiten

5. Elke onderneming die in 2021 gereguleerde stoffen voor essentiële analytische en laboratoriumtoepassingen wil invoeren of produceren dan wel gereguleerde stoffen voor kritische toepassingen (halonen), voor gebruik als grondstof of voor gebruik als technische hulpstof wil invoeren, moet de in de punten 6 tot en met 9 beschreven procedure volgen.
6. Ondernemingen die zich nog niet in het nieuwe ODS-vergunningensysteem hebben geregistreerd (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>), moeten dit voor **19 mei 2020** doen.
7. Ondernemingen moeten het via het ODS-vergunningensysteem online beschikbare *aanvraagformulier voor een quotum* invullen en indienen.
Het *aanvraagformulier voor een quotum* is vanaf **19 mei 2020** online beschikbaar via het ODS-vergunningensysteem.
8. Enkel naar behoren ingevulde *aanvraagformulieren voor een quotum* waarin geen fouten staan en die uiterlijk op **19 juni 2020** zijn ontvangen, worden door de Commissie als geldig aangemerkt.
Ondernemingen worden ertoe aangespoord hun *aanvraagformulieren voor een quotum* zo spoedig mogelijk en lang genoeg vóór de uiterste datum in te dienen, zodat eventuele correcties vóór de uiterste datum kunnen worden aangebracht en de formulieren eventueel vóór de uiterste datum opnieuw kunnen worden ingediend.
9. De indiening van een *aanvraagformulier voor een quotum* geeft op zich nog niet het recht gereguleerde stoffen voor essentiële analytische en laboratoriumtoepassingen in te voeren of te produceren dan wel gereguleerde stoffen voor kritische toepassingen (halonen), voor gebruik als grondstof of voor gebruik als technische hulpstof in te voeren. Voordat in 2021 invoer of productie kan plaatsvinden, moet de onderneming een vergunning aanvragen met behulp van het online via het ODS-vergunningensysteem beschikbare *aanvraagformulier voor een vergunning*.

Wat betreft invoer voor andere toepassingen en gebruikswijzen dan vermeld in punt 4 en uitvoer

10. Elke onderneming die in 2021 gereguleerde stoffen wil uitvoeren dan wel gereguleerde stoffen voor andere toepassingen en gebruikswijzen dan vermeld in punt 4 wil invoeren, moet de in de punten 11 en 12 beschreven procedure volgen.
11. Ondernemingen die zich nog niet in het nieuwe ODS-vergunningensysteem hebben geregistreerd, moeten dit zo spoedig mogelijk doen.
12. Voordat in 2021 invoer voor andere toepassingen en gebruikswijzen dan vermeld in punt 4 dan wel uitvoer kan plaatsvinden, moet de onderneming een vergunning aanvragen met behulp van het online via het ODS-vergunningensysteem beschikbare *aanvraagformulier voor een vergunning*.

(*) PB L 147 van 2.6.2011, blz. 4.

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 115/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ uiterlijk drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“BERTHOUD”

EU-nr.: TSG-FR-02466 — 15.11.2019

“Frankrijk”

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

“Berthoud”

2. Productcategorie

Categorie 2.21. Kant-en-klaargerechten

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is

- het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
- vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

De “Berthoud” is een warm eenpersoonsgerecht dat traditioneel wordt gemaakt met gesmolten “Abondance”-kaas (BOB).

3.2. De naam

- wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

De “Berthoud” is een traditioneel recept dat bedacht is en zijn naam kreeg aan het begin van de twintigste eeuw. De naam is afkomstig van een familienaam die vaak voorkomt in de Chablais (regio in het noorden van de Haute-Savoie).

- is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

4. Beschrijving

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

De “Berthoud” is een warm eenpersoonsgerecht op basis van gesmolten “Abondance”-kaas (BOB).

Aanbiedingsvorm

Het product wordt geserveerd in een zogenoemd “Berthoud-bord”, een ovenschaaltje uit porselein.

Het gerecht heeft, wanneer het warm is, een smeltende textuur en een goudgele tot bruine korst die tijdens het bakken ontstaat.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

De specificiteit van de “Berthoud” berust op verscheidene kenmerken:

1. Basisingrediënt van het recept

- “Abondance”-kaas: kaas van rauwe volle koemelk, genoemd naar de Abondance-vallei en het dorp met dezelfde naam. De al eeuwenlang vervaardigde “Abondance”-kaas is erkend met een beschermde oorsprongsbenaming en wordt tot op heden alleen geproduceerd in de bergen van de Haute-Savoie.

Dankzij de halfverhitte geperste kaasmassa van “Abondance” krijgt de “Berthoud” tijdens het bakken een smeltende en smeuijge textuur.

2. Andere specifieke ingrediënten van het recept

- “Vin de Savoie” of “Savoie”: witte wijn met beschermde oorsprongsbenaming die wordt geproduceerd in de Franse departementen Savoie en Haute-Savoie.
- “Madeira”: likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming die wordt geproduceerd op de Portugese eilandengroep Madeira.

OF

- “Porto”: likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming die wordt geproduceerd in de Portugese regio Alto Douro.
- knoflookteentjes: om de bodem van het Berthoud-schaaltje in te wrijven.
- nootmuskaat: een snufje nootmuskaat kan aan de bereiding worden toegevoegd.
- peper.

3. Een individueel schaalte voor een bijzondere textuur

De “Berthoud” wordt geserveerd in een individueel schaalte. Het is een gerecht dat heet en snel moet worden geserveerd, aangezien de textuur tijdens het eten varieert en naarmate het gerecht afkoelt, draderig en elastisch wordt. Door de individuele portionering kan de “Berthoud” dus sneller worden geconsumeerd dan zou het een gerecht om te delen betreffen.

4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

Ingrediënten (voor 1 persoon)

Verplichte ingrediënten:

- “Abondance”-kaas (BOB) zonder korst: minstens 180 g
- “Vin de Savoie” (BOB): tussen 3 cl en 4 cl
- “Madeira” (BOB) of “Porto” (BOB): tussen 1 cl en 2 cl
- Knoflook: genoeg teentjes om de hele binnenwand van de schaal met knoflook in te wrijven
- Peper

Facultatief ingrediënt:

- Muskaatnoot: een snufje

Bij de bereiding van de “Berthoud” hoeven naast de bovengenoemde ingrediënten geen andere ingrediënten te worden toegevoegd.

Indien toch andere ingrediënten worden toegevoegd, worden die geserveerd als bijgerecht.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De werkwijze voor het verkrijgen van het product is in overeenstemming met het traditionele recept van “Berthoud”.

Allereerst wrijft men de bodem van het Berthoud-schaaltje in met een teentje knoflook.

Het moet een porseleinen en vrij dikke schaal zijn die de warmte vasthoudt.

De diameter van het schaalpje moet tussen 12 en 15 cm bedragen, de hoogte tussen 2,5 en 4,5 cm, en de bodem moet ten minste 0,7 cm dik zijn.

Die afmetingen maken het mogelijk de gebruikte hoeveelheden “Abondance” te homogeniseren, geven het gerecht vanbinnen een smeltende en smeuijge textuur en aan het oppervlak een gegrilde textuur en beperken het warmteverlies.

De korst van de “Abondance”-kaas wordt verwijderd en de kaas wordt vervolgens in smalle reepjes gesneden of geraspt (ten minste 180 g kaas per persoon) en in het “Berthoud”-schaaltje gelegd.

Het geheel wordt dan overgoten met “Vin de Savoie” en met “Madeira” of “Porto”.

Indien gewenst kan de kok ook een snufje nootmuskaat toevoegen.

Tot slot wordt het gerecht met peper bestrooid en vervolgens gedurende 8 tot 15 minuten gebakken en gegratineerd in een traditionele oven op een temperatuur tussen 180 en 200 graden, teneinde een gesmolten kaas met een goudkleurige korst te verkrijgen.

Het gerecht wordt onmiddellijk geserveerd en kan niet opnieuw worden opgewarmd.

Het is niet toegestaan een microgolfoven te gebruiken.

Specifieke kenmerken van het recept

- Gebruik van “Abondance”-kaas: teneinde de aroma’s van de kaas tijdens het garen ten volle tot uitdrukking te brengen, wordt de “Abondance” na verwijdering van de korst in smalle reepjes gesneden of geraspt. De kaas wordt nooit in één stuk in het schaalpje gelegd.
- Baktijd: in tegenstelling tot andere op kaas gebaseerde recepten is de baktijd van de “Berthoud” relatief kort: 8 à 15 minuten volstaan om een goudgele korst te verkrijgen.

Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Naast de naam “Berthoud” plaats elke marktdeelnemer op zijn menukaarten in hetzelfde gezichtsveld het Europese GTS-logo.

De vermelding “gegarandeerde traditionele specialiteit” of de overeenkomstige afkorting “GTS” mag onmiddellijk vóór of volgend op de naam “Berthoud” eveneens op de menukaarten worden aangebracht.

4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

Het traditionele karakter van de “Berthoud” berust op het eeuwenoude gebruik van “Abondance”-kaas (BOB sinds 1996) als hoofdingrediënt (en als enige kaas), en van witte wijn, beide streekproducten uit de Chablais (in het noorden van de Haute-Savoie, aan de grens met Zwitserland).

Het gebruik van deze producten als ingrediënten in het recept is te verklaren door de aanwezigheid, beschikbaarheid en het voorafbestaan ervan in de regio van oorsprong van “Berthoud”. “Abondance” is een voor deze regio symbolische kaas (die er al sinds de twaalfde eeuw wordt gemaakt). Wat de witte wijn betreft, die is sinds lang de voornaamste soort wijn die in de Chablais wordt geproduceerd en valt vandaag de dag onder de benaming “Vin de Savoie”.

Voor het overige worden al minstens dertig jaar ook andere aromatische ingrediënten gebruikt: “Porto” of “Madeira”, look.

De “Berthoud” is aan het begin van de 20e eeuw ontstaan in de Cercle Républicain, een bistro in Concise (Thonon-les-Bains) die werd gehouden door de Berthouds, een familie uit de gemeente Abondance in de Abondance-vallei.

De klanten aten er een gerecht bestaande uit gesmolten “Abondance”-kaas met look, witte wijn, peper en nootmuskaat, en dat kreeg de naam van de familie die het bereidde: “Berthoud”.

Het recept voor “Berthoud” werd voorgesteld in het boek van Eugénie Julie, “Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes” (“De keuken van de Savoie: traditionele en moderne recepten”), uitgeverij ATRA, blz. 25-26, gepubliceerd in 1978, waarmee wordt aangetoond dat de naam al meer dan veertig jaar in gebruik is.

De “Berthoud” wordt beschreven in talrijke twintigste-eeuwse werken zoals:

- “Le Fromage d’Abondance”, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d’Abondance, blz. 10, uitgegeven in 1981;

- de werken van Marie-Thérèse Hermann:
 - “La cuisine paysanne de Savoie”, uitgeverij Philippe Sers, blz. 169, uitgegeven in 1982;
 - “La Savoie traditionnelle”, uitgeverij Curandera, blz. 37, uitgegeven in 1987;
 - “Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes”, uitgeverij Christine Bonneton, blz. 21, uitgegeven in 1992.
- Roger Lallemand, “Les Savoies gastronomiques”, uitgeverij Charles Corlet, blz. 32-33, uitgegeven in 1988.
- de gids van CNAC (Conseil national des arts culinaires) “Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995” (blz. 395 met betrekking tot de “Abondance”-kaas).
- Bruno Gillet, “Au fil de la Dranse”, 1992.
- Didier Richard, “Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...”, uitgeverij Didier-Richard, blz. 58, uitgegeven in 1997.
- Franse vereniging van diëtisten “Recettes régionales et menus équilibrés”, uitgeverij Solal, blz. 13, uitgegeven in 1997.

Een verwijzing is ook te vinden op pakpapier van Fermiers Savoyards (tot 1985 in gebruik in de sector), waarop de recepten van “Fondue savoyarde”, “Raclette” en “Berthoud” werden beschreven.

BIJLAGE

Belangrijkste te controleren punten

Bepaling van het productdossier	Verificatiemethode
Gebruik van het basisingrediënt van het recept — “Abondance”-kaas	— Visuele verificatie of verificatie op basis van bewijsstukken
Gebruik van de lijst van verplichte ingrediënten van het recept	— Visuele verificatie of verificatie op basis van bewijsstukken
Individuele portionering van de “Berthoud”	— Visuele verificatie

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 115/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE
OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

“Piave”

EU-nr.: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende Groepering en rechtmatig Belang

Consorzio di tutela del formaggio “Piave” DOP (consortium tot bescherming van “Piave”-kaas BOB) met maatschappelijke zetel in Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Het consortium bestaat uit producenten van “Piave” en is overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Decreet nr. 12511 van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013 gerechtigd een wijzigingsaanvraag in te dienen.

2. Lidstaat of Derde Land

Italië

3. Rubriek van het Productdossier Waarop de Wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de Wijziging(en)

Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

Wijziging van een productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

De kenmerken van de kaas zijn nader gespecificeerd. De wijziging betreft de laatste alinea van artikel 2 (kenmerken van het product) en de laatste alinea van punt 3.2 van het enig document.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Vorige Formulering:

“Consistentie en uiterlijk: gekenmerkt door de afwezigheid van ogen. De kleur van de soort “Fresco” is uniform wit, terwijl het zuivel van de rijpere kazen geleidelijk aan een strogele kleur krijgt en droger, korreliger en brokkeliger wordt. Bij de soorten “Vecchio”, “Vecchio Selezione Oro” en “Vecchio Riserva” heeft het zuivel een karakteristieke, min of meer gelaagde structuur.”

Nieuwe Formulering:

“Consistentie en uiterlijk: de soort Fresco heeft een dichte, compacte, lichtgekleurde en zachte kaasmassa, terwijl het zuivel van de rijpere kazen geleidelijk aan donkerder van kleur wordt, met een droger, korreliger en brokkeliger consistentie. Bij alle soorten van de kaas worden eventuele kleine gaten (ogen) en kleine oneffenheden (scheurtjes) getolereerd, maar oogvorming die erg uitgesproken is en/of veroorzaakt wordt door propionzuurbacteriën is niet toegestaan.”

De voorgestelde wijziging heeft tot doel het sensorisch profiel van de BOB “Piave” op een passender wijze te omschrijven door terminologie te gebruiken die voor de zuivelsector geschikter en relevanter is. De omschrijving van de kleur van de rijpere kazen als “strogeel” is verruimd om de donkerder en variabelere kleur van deze kazen beter te weerspiegelen. Die kleur is afhankelijk van de tijd van het jaar waarin de kazen worden geproduceerd en van de inflorescenties in het voeder van de koeien.

Wat de aanwezigheid van ogen betreft, wordt benadrukt dat de BOB “Piave” een dichte kaas is die soms kleine ogen kan vertonen, veroorzaakt door mechanische middelen of andere redenen, respectievelijk door verschillende perssystemen en de aanwezigheid van kleine kolonies van gasproducerende micro-organismen in de natuurlijke starterculturen. Uitgesproken oogvorming die met name wordt veroorzaakt door propionzuurbacteriën moet uiteraard worden vermeden, aangezien die wijst op een abnormale en ongecontroleerde gisting. Daarnaast is ook de term “scheurtjes” nader verklaard.

Deze wijzigingen zijn noodzakelijk omdat de vorige formulering geen flexibiliteit biedt bij de controle van deze eigenschappen en er daardoor voor zou kunnen zorgen dat sommige kaas ondanks de vereiste eigenschappen niet als “Piave” kan worden gecertificeerd.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De alinea betreffende de productie van de grondstof in artikel 5 van het productdossier en punt 3.3 van het enig document is geherformuleerd met betrekking tot koeienrassen en het voeder van de koeien.

Vorige Formulering:

“De melk die voor de productie van “Piave”-kaas wordt gebruikt, is uitsluitend afkomstig uit het in artikel 3 van dit document bedoelde gebied en wordt voor ten minste 80 % verkregen van de typische koeienrassen van het productiegebied die bijzonder gehard zijn en goed aangepast zijn aan berggebieden: de Italiaanse Bruine koe, de Italiaanse Roodbonte koe en de Italiaanse Friese koe.”

Nieuwe Formulering:

“De melk die voor de productie van “Piave”-kaas wordt gebruikt, is uitsluitend afkomstig uit het in artikel 3 van dit document bedoelde gebied. Ten minste 80 % van de melk wordt verkregen van de typische koeienrassen van het productiegebied die bijzonder gehard zijn en goed aangepast zijn aan berggebieden: Bruna Italiana (de Italiaanse Bruine koe), Pezzata Rossa Italiana (de Italiaanse Roodbonte koe), Frisona Italiana (de Italiaanse Friese koe), Grigio Alpina (Tyrools Grijsvee) en kruisingen van die rassen.”

De gevraagde wijziging heeft tot doel het plaatselijke ras Grigio Alpina opnieuw ingang te doen vinden. Dat ras is in het verleden opgegeven vanwege zijn lagere productiviteit, maar is de afgelopen jaren herontdekt vanwege zijn eigen robuuste karakter en zijn vermogen om zich aan te passen aan het bergachtige landschap. Grigio Alpina, een middelgroot, robuust en eenvoudig koeienras met een sterk foerageerinstinct, zelfs op moeilijk bereikbare weiden, is uitermate geschikt gebleken voor de benutting van de natuurlijke hulpbronnen van de streek. Het feit dat Grigio Alpina een dubbeldoelras is (d.w.z. ook wordt gehouden voor vleesproductie) en uitermate goed is aangepast aan bergachtig terrein, bevordert steeds meer de herinvoering van dit ras op landbouwbedrijven in het bergachtige gebied van de provincie Belluno. De kaas die bereid wordt met melk afkomstig van het Grigio Alpina-ras heeft volledig dezelfde kenmerken als “Piave”-kaas. Een ander typisch kenmerk van rundveehouderij in de bergen en derhalve van het hele productiegebied van de “Piave”-kaas wordt eveneens onder de aandacht gebracht, namelijk het frequente kruisen van de bovengenoemde koeienrassen. Traditioneel wordt in de veehouderijen in het berggebied, die niet specifiek zijn uitgerust voor gerichte genetische selectie, gebruikgemaakt van de gewone nakomelingen van de kudde.

Vorige Formulering:

“Het rantsoen mag geen van de volgende verboden voedingsmiddelen bevatten:

- gemedicineerde industriële diervoeders;
- groenten, fruit en koolzaad;
- ureum, ureumfosfaat, biureet.”

Nieuwe Formulering:

“Het rantsoen mag geen van de volgende soorten voeder bevatten:

- gemedicineerde industriële diervoeders;
- verse groenten, fruit en koolzaad in onverwerkte vorm;
- ureum, ureumfosfaat, biureet.”

De aangebrachte wijziging heeft tot doel te verduidelijken dat groenten, fruit en koolzaad als voeder alleen verboden zijn in onverwerkte, verse vorm, aangezien het vochtgehalte van dit voeder ongewenste gisting kan veroorzaken, waardoor het sensorisch profiel van de melk zou veranderen. Dit probleem doet zich echter niet voor wanneer diezelfde soorten voeder in droge of geconcentreerde vorm aan de koeien worden toegediend; het is dus niet nodig dergelijk veevoeder uit het dieet van de koeien te bannen.

Het adjectief “verboden” zit reeds vervat in “mag niet [...] bevatten” en is daarom geschrapt.

Artikel 5 Opslag, inzameling en vervoer

De methode voor het verzamelen van de melk is bijgewerkt.

Vorige Formulering:

“De melk wordt ingezameld in twee of vier melkbeurten, met maximaal 72 uur tussen de eerste melkbeurt en de verwerking.”

Nieuwe Formulering:

“De melk wordt ingezameld over maximaal drie opeenvolgende dagen.”

Het doel van de wijziging is om af te stappen van het idee van twee of vier melkbeurten, waaronder traditionele melkbeurten worden verstaan, d.w.z. twee per dag. Door de invoering van melkmachines is het mogelijk geworden het aantal opeenvolgende melkbeurten te verhogen en over de dag te spreiden. Vanuit wetenschappelijk oogpunt wijzigt het gebruik van melkmachines de eigenschappen van de melk niet; met name de samenstelling wat betreft het vet- en het eiwitgehalte is statistisch vergelijkbaar met die van melk verkregen uit een traditionele melkbeurt. Bovendien verbetert het gebruik van zulke machines de gezondheid van de koeien, door het wegnemen van de stress die ontstaat wanneer ze tijdens lactatiepieken slechts tweemaal per dag worden gemolken. De mogelijkheid om meer dan tweemaal per dag grote hoeveelheden melk te verkrijgen zorgt ook voor minder spanning op de uiers en de spenen, een betere microbiologische kwaliteit van de melk en het terugdringen van mastitis. Bovendien verbetert het de reologische eigenschappen van de melk, die een maat zijn voor de sterkte van de wrongel en met name aangeven hoe snel die reageert op de enzymatische werking van het stremsel en hoe de wrongel weerstand biedt tegen de mechanische werking van de voor het afscheiden van de wrongel gebruikte “lira”.

De timing van de inzameling/verwerking van de melk wordt gewijzigd omdat het met de huidige melk- en koelsystemen en de melkopslagomstandigheden op het landbouwbedrijf mogelijk is optimale normen voor producthygiëne te waarborgen en de eigenschappen van de melk nu gedurende een langere tijd te behouden, wat betekent dat het niet langer nodig is de tijd tussen inzameling en verwerking te beperken. Dit alles wordt ondersteund door verwerkingsproeven en microbiologische bevindingen, die aantonen dat de melk nog tot meer dan drie dagen na het melken geschikt is voor verwerking.

Deze wijziging moet tegemoetkomen aan de behoeften van kleine veehouders, die in het bijzonder in de winter vaak te maken hebben met slechte omstandigheden op de weg als gevolg van het typische bergweer.

Warmtebehandeling

De warmtebehandelingsmethode is in overeenstemming gebracht met de reële productiemogelijkheden.

Vorige Formulering:

“Pasteurisatie van de melk bij 72 °C +/- 2 °C gedurende 16 seconden, die een negatieve reactie op een fosfatasetest veroorzaakt.”

Nieuwe Formulering:

“Warmtebehandeling

De melk die voor de productie van “Piave”-kaas (BOB) wordt gebruikt mag worden gepasteuriseerd.”

De wijziging van de alinea is gerechtvaardigd op grond van het feit dat de parameters van de behandeling kunnen variëren naargelang van het gebruikte systeem. Het is dus noodzakelijk om ook in systemen te voorzien die hetzelfde resultaat opleveren bij verschillende looptijden en temperaturen (bv. buizenpasteurs in vergelijking met platenpasteurs). Het pasteurisatieproces blijft dus ongewijzigd, maar vaste referentiewaarden worden om de hierboven uiteengezette redenen niet aangegeven aangezien die inherent zijn aan de definitie van pasteurisatie en worden geregeld in specifieke wetgeving.

De wijziging voldoet ook aan de vereisten van een aantal ondernemingen in Belluno, zoals bedrijven en melkveehouderijen in de bergen, die niet over de mogelijkheid beschikken om melk te pasteuriseren. Deze wijziging zal het mogelijk maken rauwe melk te gebruiken, zoals de traditie voorschrijft.

Kaasbereiding

Een aantal technologische parameters van de kaasmakerijen zijn nu beter gedefinieerd.

Vorige formulering:

“Verwarmen tot 44-47 °C en ROEREN-LATEN RUSTEN gedurende in totaal 1,5-2 uur”

Nieuwe formulering:

“Verwarmen tot 44-47 °C”

Door deze wijziging kan de verwerkingsduur worden aangepast aan het systeem dat wordt gebruikt. De verschillende fasen kunnen variëren naargelang van het type en de capaciteit van de vaten. In de loop der jaren is gebleken dat de vaststelling van een minimum- en een maximumduur het gamma van mogelijk bruikbare productiesystemen beperkt.

Het schrappen van de woorden “roeren-laten rusten” is gerechtvaardigd omdat deze fase intrinsiek deel uitmaakt van het productieproces van gekookte kazen. Dit specificeren is dus onnodig en maakt de tekst alleen maar moeilijker leesbaar.

Zouten

Vorige formulering:

“De kaas wordt gezouten door onderdompeling in pekkel gedurende ten minste 48 uur.”

Nieuwe formulering:

“De kaas wordt gezouten door onderdompeling in pekkel.”

In de loop der jaren is gebleken dat de vaststelling van een minimumduur voor het pekelen een zeer grote beperking vormt waardoor deze productiefase niet kan worden aangepast aan verschillende productieomstandigheden. In werkelijkheid variëren de methoden en de duur van het zouten naargelang van de uiteenlopende soorten pekkel, die verschillen qua volume, watercirculatiemethode, temperatuur, onderdompelingsmethode, procedures voor het schoonmaken van de pekkel enz. Deze verschillen leiden ertoe dat het zout de kaas doordringt met een uiteenlopende mate van doeltreffendheid. Daarom werd het passend geacht de minimumduur voor het pekelen te schrappen.

De schrapping van deze beperking komt tegemoet aan de behoeften van de kleine ondernemingen, die deze beperkingen onder de aandacht brachten omdat zij niet beschikken over de benodigde machines of het benodigde personeel om deze fase nauwgezet uit te voeren. De juiste mate van zouten wordt evenwel gewaarborgd door het sensorisch profiel van de BOB “Piave”.

ENIG DOCUMENT

"Piave"

EU-nr.: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen (van de Bob of de Bga)

"Piave"

2. Lidstaat of Derde land

Italië.

3. Beschrijving van het Landbouwproduct of Levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

"Piave" is een gekookte en gerijpte, cilindervormige harde kaas die met koemelk is bereid.

Deze kaas wordt in de volgende soorten in de handel gebracht:

Fresco (jong): met een rijpingstijd van 20 tot 60 dagen, een doorsnede van 320 mm \pm 20 mm, een opstaande kant van 80 mm \pm 20 mm hoog en een gewicht van 6,8 kg \pm 1 kg.Mezzano (halfjong): met een rijpingstijd van 60 tot 180 dagen, een doorsnede van 310 mm \pm 20 mm, een opstaande kant van 80 mm \pm 20 mm hoog en een gewicht van 6,6 kg \pm 1 kg.Vecchio (oud): met een rijpingstijd van meer dan zes maanden, een doorsnede van 290 mm \pm 20 mm, een opstaande kant van 80 mm \pm 20 mm hoog en een gewicht van 6 kg \pm 1 kg.Vecchio Selezione Oro (oud, selectie goud): met een rijpingstijd van meer dan twaalf maanden, een doorsnede van 280 mm \pm 20 mm, een opstaande kant van 75 mm \pm 20 mm hoog en een gewicht van 5,8 kg \pm 1 kg.Vecchio Riserva (oud, reserve): met een rijpingstijd van meer dan 18 maanden, een doorsnede van 275 mm \pm 20 mm, een opstaande kant van 70 mm \pm 20 mm hoog en een gewicht van 5,5 kg \pm 1 kg.

"Piave"-kaas heeft de volgende kenmerken:

Vetgehalte: Fresco 33 % \pm 4 %, Mezzano 34 % \pm 4 %, Vecchio > 35 %.Eiwitgehalte: Fresco 24 % \pm 4 %, Mezzano 25 % \pm 4 %, Vecchio > 26 %.

— Smaak: aanvankelijk een zoete melkachtige smaak, in het bijzonder bij de soort Fresco maar ook nog bij de Mezzano. Naarmate de kaas rijpt, wordt de smaak sterker en steeds intenser en voller; in latere fasen van de rijpingsperiode wordt hij enigszins scherp.

— Korst: aanwezig, bij de soort Fresco zacht en lichtgekleurd. Naarmate de rijping vordert, wordt ze dikker en harder. Ook de kleur van de korst wordt geleidelijk aan donkerder en is vrijwel okergeel bij de soorten Vecchio, Vecchio Selezione Oro en Vecchio Riserva.

— Consistentie en uiterlijk: de soort Fresco heeft een dichte, compacte, lichtgele en zachte kaasmasse, terwijl het zuivel van de rijpere kazen geleidelijk aan donkerder van kleur wordt, met een droger, korreliger en brokkeliger consistentie. Bij alle soorten van de kaas worden eventuele kleine gaten (ogen) en kleine oneffenheden (scheurtjes) getolereerd, maar oogvorming die erg uitgesproken is en/of veroorzaakt wordt door propionzuurbacteriën is niet toegestaan.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het voeder van de melkkoeien moet aan de volgende eisen voldoen:

het voeder bestaat voor ten minste 70 % uit voedergewassen en 50 % van het rantsoen berekend op de droge stof wordt geproduceerd in het in punt 4 omschreven productiegebied in de bergen.

Het rantsoen mag geen van de volgende soorten voeder bevatten:

- gemedicineerde industriële diervoeders;
- verse groenten, fruit en koolzaad in onverwerkte vorm;
- ureum, ureumfosfaat, biureet.

De melk die voor de productie van “Piave”-kaas wordt gebruikt, is uitsluitend afkomstig uit de provincie Belluno en wordt voor ten minste 80 % verkregen van de typische koeienrassen van het productiegebied: Bruna Italiana (de Italiaanse Bruine koe), Pezzata Rossa Italiana (de Italiaanse Roodbonte koe), Frisona Italiana (de Italiaanse Friese koe), Grigio Alpina (Tyrools Grijsvee) en kruisingen van die rassen.

Ook de overige gebruikte grondstoffen voldoen aan de eisen ten aanzien van het behoud van de lokale tradities. Er worden namelijk speciale starterculturen gebruikt die, steeds in het afgebakende gebied, zijn verkregen uit in de provincie Belluno geproduceerde melk en uit afgevoelde wei die melkzuurbacteriën van autochtone stammen bevat.

De zuurtegraad van de uit melk geselecteerde starter is $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

De zuurtegraad van de uit wei geselecteerde starter is $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het volledige productieproces (melkproductie, titratie, warmtebehandeling, productie starterculturen, stremmen, afvloeien/invormen, persen, merken, laten rusten voorafgaand aan rijping, zouten en rijpen) moet plaatsvinden in het in punt 4 bepaalde gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De productnaam “Piave” wordt verticaal op de hele opstaande kant van de kaas aangebracht. De opschriften (70 mm \pm 5 mm hoog) lopen afwisselend van boven naar beneden en omgekeerd.

Elk kaaswiel is voorzien van een partijcode waarvan de dag, de maand en het jaar van productie kunnen worden afgeleid. Deze code moet op de opstaande kant of op een van de platte kanten van het wiel worden gedrukt.

Op de nog vrije platte kant van de kaas wordt een etiket met de volgende opschriften aangebracht:

- “Piave” Denominazione d’Origine Protetta (beschermde oorsprongsbenaming);
- Fresco, Mezzano of Vecchio (Vecchio Selezione Oro — Vecchio Riserva);
- het handelsmerk of de handelsnaam van de producent.

4. **Beknorte Beschrijving van het af Gebakende geografische Gebied**

Het productiegebied van “Piave” valt samen met het grondgebied van de provincie Belluno.

5. **Verband met het geografische Gebied**

De provincie Belluno ligt in de bergen en wordt in het oosten begrensd door de bergketens tussen de provincie Belluno en het oostelijke deel van de regio Friuli Venezia Giulia, in het zuiden door de laagvlakte van de provincies Treviso en Vicenza in de regio Veneto, in het westen door de regio Trentino Alto Adige en in het noorden door Oostenrijk. De rivier de Piave doorkruist het grondgebied van het noorden naar het zuiden en zuidoosten en ontspringt op Monte Peralba in Val Visdende, een vallei in de streek van Comelico, in het uiterste noorden van de provincie Belluno.

De aanwezigheid en de specifieke ligging van de bergketens, en met name de Dolomieten in het noordwesten en de Voor-Alpen in het zuidoosten, alsmede de aanwezigheid van de rivier de Piave die het gebied over de hele lengte doorkruist, vormen de componenten voor een bijzonder milieu dat zich van dat in de aangrenzende streken onderscheidt door een zeer hoge gemiddelde jaarlijkse neerslag en lagere gemiddelde minimumjaartemperaturen dan in het omliggende gebied. De bijzondere klimatologische omstandigheden qua temperatuur en neerslag bevorderen de ontwikkeling van typische soorten bergvegetatie. De provincie Belluno ligt in de Italiaanse Alpen, in het gebied van de Dolomieten, dat twee belangrijke natuurgebieden omsluit: het Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi (nationaal park Dolomiti Bellunesi) en het Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d’Ampezzo (regionaal natuurgebied Dolomiti d’Ampezzo).

Het hele grondgebied van de provincie Belluno bestaat uitsluitend uit gebergte. Het feit dat deze streek geen laaggelegen gebieden en heuvels kent en de hoogte- en hellingswaarden aanzienlijk zijn, heeft ertoe geleid dat de hele provincie wat de landbouwmogelijkheden betreft als een gebied met een ongunstige ligging is aangemerkt, maar vormt tegelijkertijd de grondslag voor haar specifieke geschiktheid voor de zuivelproductie: de provincie Belluno beschikt immers over een enorme oppervlakte graasweiden, die ongeveer 13 000 hectaren belooft, met een beschikbaarheid per dier van maar liefst 4,38 hectare: een waarde die het gemiddelde in de omliggende gebieden (0,67 ha/dier) ruim overschrijdt.

“Piave”-kaas heeft de volgende kenmerken:

- een onderscheidend sensorisch profiel tijdens de verschillende rijpingsfasen, als een rechtstreeks gevolg van de proteolyse- en lipolyseprocessen die zich door de combinatie van de twee soorten starters en de daarin aanwezige autochtone micro-organismen voltrekken;

- compact zuivel door de afwezigheid van gasvorming in de wrongel;
- een melkachtig aroma, dat sterker is in de minder gerijpte soorten;
- een geleidelijk aan intenser en voller wordende smaak, die in de latere fasen van de rijpingsperiode gepaard gaat met een licht scherpe bijmaak die echter nooit overheersend wordt. Dit aspect vormt een specifiek kenmerk van de evenwichtige, unieke en herkenbare smaak van “Piave”-kaas.

Bovengenoemde kwaliteitskenmerken houden verband met twee belangrijke factoren:

- a) de melk die voor de kaasbereiding wordt gebruikt is vetter en eiwitrijker dan melk uit andere streken (zelfs die uit andere delen van Veneto).

De melk die voor de productie van “Piave”-kaas wordt gebruikt, is uitsluitend afkomstig uit de provincie Belluno. De gemiddelde waarden van het vet- en eiwitgehalte (3,93 % respectievelijk 3,35 %) zijn hoger dan die van melk uit de overige provincies van de regio Veneto (3,69 % respectievelijk 3,27 %) en tevens hoger dan het landelijke gemiddelde (3,7 % respectievelijk 3,28 %).

- b) de typische, autochtone microflora van de gebruikte melk.

De starterculturen die voor de productie van “Piave” worden gebruikt, worden in het afgebakende gebied verkregen uit melk en afgevoerde wei die melkzuurbacteriën van autochtone stammen bevatten. Omdat ze in het gebied zelf worden gereproduceerd, fungeert de bacterieflora van deze natuurlijke starters als het ware als een soort microbiologische stempel van het geografische gebied. De complexe processen die zich tussen de verschillende organismen in de starters voltrekken, mogen als een van de bepalende factoren voor het ontstaan van de bijzondere organoleptische eigenschappen van “Piave”-kaas worden beschouwd.

De organoleptische eigenschappen en de voedingswaarde van “Piave” zijn een rechtstreeks gevolg van de bijzondere geografische, omgevings- en productievoorwaarden in het berggebied waar deze kaas wordt geproduceerd.

De hoogwaardige kwaliteit van de melk die voor de productie van “Piave” wordt gebruikt en hoge concentraties vet en eiwit bevat, kan immers worden teruggevoerd op de veehouderij in bergstreken.

Het is bekend dat de melkproductie in bergstreken in het algemeen, en in de provincie Belluno in het bijzonder, vrij laag zijn. De melkproductie per beschikbare hectare blijvend voederareaal/graasweide in de provincie Belluno (minder dan 10 l in vergelijking met 272 l gemiddelde melkproductie per hectare graasweide in andere provincies) en de melkproductie per dier (44 hl per jaar per dier tegen een regionaal gemiddelde van 57) liggen duidelijk onder de gemiddelde waarden van andere gebieden. Ook is de graasveedichtheid in de provincie Belluno veel lager dan in de omliggende streken en provincies. Zoals eerder gesteld, is de beschikbare oppervlakte blijvend voederareaal/graasweide per dier in het productiegebied van “Piave” 4,38 hectare en derhalve aanzienlijk hoger dan die in nabijgelegen gebieden en het regionale gemiddelde (0,67 ha/dier).

Daarbij speelt ook een rol dat de klimatologische omstandigheden zoals de temperatuur en de gemiddelde neerslag — die sterk verschillen van die in de nabijgelegen gebieden — gunstig zijn voor de ontwikkeling van typische soorten bergvegetatie waaraan de melk van Belluno en dus ook de “Piave”-kaas hun bijzondere aromatische bestanddelen ontleent.

Alle bovengenoemde factoren, zoals de lage melkproductie in het afgebakende gebied, de grote beschikbare grasoppervlakte en de ruime hoeveelheden voedergrassen en typische bergvegetatie waarmee de koeien zich voeden, vormen samen een specifieke ecologische niche en de basis voor de bijzondere kwalitatieve eigenschappen van melk uit de provincie Belluno.

De bijzondere kwaliteit van de melk in combinatie met het gebruik van twee natuurlijke starters die in de kaasfabriek zelf worden gereproduceerd (entculturen van melk en wei) vormen de bepalende factoren voor de bijzondere organoleptische eigenschappen van “Piave”.

De bereidingsmethode van “Piave” is van generatie op generatie in de provincie Belluno doorgegeven en de oorsprong van deze kaas gaat terug tot het einde van de negentiende eeuw toen in Italië de eerste zuivelcoöperaties in de bergen werden opgericht.

Het begin van de kaasproductie die specifiek de naam “Piave” kreeg, maar niettemin gebaseerd was op een langdurige traditie, viel in het jaar 1960, de periode waarin een derde van de tien ton melk die per dag bij de zuivelcoöperatie Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina werd binnengebracht, bestemd was voor de productie van “Piave”- en “Fior di latte”-kazen.

De naam van de kaas “Piave” is afgeleid van de gelijknamige rivier, die de hele provincie Belluno van het noorden naar het zuiden en zuidoosten doorkruist.

“Piave” is nu een zeer bekend en door de consument gewaardeerd product, in die mate dat het sinds de jaren tachtig vanwege zijn bijzondere en typische eigenschappen zelfs belangrijke kwaliteitserkenningen heeft gekregen, zowel op nationaal niveau door het behalen van de Spino d’Oro in 1986, 1992 en 1994 op de 23e, respectievelijk 26e en 27e Kaasbeurs van Thiene, als in internationale wedstrijden voor bergkazen door het behalen van de 1e prijs Buonitalia (de hoogste Italiaanse onderscheiding voor smaak) bij de Olimpiadi van Verona in 2005 voor de beste exportkaas en de 1e prijs in de categorie extra oude kaas bij de World Cheese Award van Dublin en de PIR Cheese van Moskou in 2007.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De volledige tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door de startpagina van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op “Qualità” (rechtsboven in het scherm), vervolgens op “Prodotti DOP, IGP e STG” (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

