



Spis treści

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 115/01	Kursy walutowe euro — 6 kwietnia 2020 r.	1
---------------	---	---

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2020/C 115/02	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9753 – Hexcel/Woodward) Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	2
---------------	--	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2020/C 115/03	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33	4
---------------	---	---

2020/C 115/04	Zawiadomienie dla przedsiębiorstw zamierzających w 2021 r. przywozić do Unii Europejskiej lub z niej wywozić substancje kontrolowane, które zubożają warstwę ozonową, oraz dla przedsiębiorstw zamierzających w 2021 r. produkować lub przywozić te substancje do nieodzwonnych zastosowań laboratoryjnych i analitycznych	14
---------------	--	----

2020/C 115/05	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	16
---------------	---	----

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

6 kwietnia 2020 r.

(2020/C 115/01)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,0791	CAD	Dolar kanadyjski	1,5280
JPY	Jen	117,54	HKD	Dolar Hongkongu	8,3651
DKK	Korona duńska	7,4660	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8200
GBP	Funt szterling	0,87800	SGD	Dolar singapurski	1,5480
SEK	Korona szwedzka	10,9788	KRW	Won	1 326,04
CHF	Frank szwajcarski	1,0560	ZAR	Rand	20,3534
ISK	Korona islandzka	155,50	CNY	Yuan renminbi	7,6519
NOK	Korona norweska	11,3875	HRK	Kuna chorwacka	7,6255
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	17 710,73
CZK	Korona czeska	27,603	MYR	Ringgit malezyjski	4,7097
HUF	Forint węgierski	365,24	PHP	Peso filipińskie	54,667
PLN	Złoty polski	4,5643	RUB	Rubel rosyjski	82,4810
RON	Lej rumuński	4,8335	THB	Bat tajlandzki	35,459
TRY	Lir turecki	7,3136	BRL	Real	5,7056
AUD	Dolar australijski	1,7790	MXN	Peso meksykańskie	27,0896
			INR	Rupia indyjska	82,1060

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.9753 – Hexcel/Woodward)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 115/02)

1. W dniu 27 marca 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾ i po odesłaniu sprawy zgodnie z art. 4 ust. 5 tego rozporządzenia, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Hexcel Corporation („Hexcel”, Stany Zjednoczone),
- Woodward, Inc. („Woodward”, Stany Zjednoczone).

Przedsiębiorstwo Hexcel łączy się, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. a) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, z przedsiębiorstwem Woodward.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku Hexcel: opracowywanie, produkcja i dostarczanie lekkich materiałów strukturalnych o wysokich parametrach, w tym włókien węglowych, specjalistycznych wzmocnień, preimpregnatów oraz innych wzmacnianych włóknem materiałów matrycowych, spoiw i struktur kompozytowych o komercyjnym zastosowaniu w przemyśle kosmicznym, lotniczym i obronnym oraz w innych sektorach przemysłowych,
- w przypadku Woodward: projektowanie, produkcja, dostarczanie i serwisowanie systemów sterowania dla przemysłu lotniczego i kosmicznego oraz innych sektorów przemysłowych.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, p. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9753 – Hexcel/Woodward

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 115/03)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„GAILLAC”

PDO-FR-A0502-AM03

Data przekazania informacji: 19.12.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego („code officiel géographique”)

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 lit. a) i b) po słowie „Tarn” dodaje się sformułowanie „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (»code officiel géographique«) z 2019 r.”.

Odniesienie do obszaru geograficznego opiera się na obowiązującej wersji oficjalnego kodu geograficznego „code officiel géographique” redagowanego corocznie przez INSEE. Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2. Zmiany redakcyjne

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 lit. b) dodaje się gminę „Bellegarde-Marsal” i usuwa się gminy „Bellegarde” i „Marsal”.

Zmiana ta wynika z połączenia tych dwóch gmin. Obszar geograficzny nie uległ zmianie.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu.

3. Wyznaczona działka rolna

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 po słowach „6 listopada 2014 r.” dodaje się słowa „oraz 18–19 czerwca 2019 r.”.

Zmiana ta ma na celu dodanie dat zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany dotyczącej działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Obrót między uprawnionymi właścicielami składów

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. Środek przejściowy

Usuwa się rozdział I pkt XI ppkt 4.

Zmiana ta polega na usunięciu środka przejściowego, który wygasł.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. Odniesienie do INAO

W rozdziale III pkt II gminę „Montreuil-sous-Bois” zastępuje się gminą „Montreuil”.

Przedmiotowa zmiana ma na celu uwzględnienie zmiany nazwy tej gminy.

Nie dotyczy ona jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Gaillac

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Białe wina niemusujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych niemusujących wynosi co najmniej 10,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego) wynosi ≤ 4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

Wina te charakteryzują się aromatami owocowymi i kwiatowymi oraz umiarkowaną kwasowością. Mogą być opatrzone określeniem „primeur” – poddaje się je wówczas procesowi winifikacji w celu szybkiego spożycia w miesiącach następujących po ich wytworzeniu.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Białe wina niemusujące opatrzone określeniem „doux” (słodkie)

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w białych winach niemusujących opatrzonych określeniem „doux” wynosi co najmniej 12,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi ≥ 45 g/l (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego).

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 15 %.

Wina te często rozwijają aromaty dojrzałych jabłek, gruszek i owoców egzotycznych i mogą być przechowywane przez okres do 5 lat.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

Białe wina niemusujące opatrzone określeniem „vendanges tardives” (późny zbiór)

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w białych winach niemusujących opatrzonych określeniem „vendanges tardives” wynosi co najmniej 17 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina zapakowanego) wynosi ≥ 100 g/l.

Wina te rozwijają aromaty suszonych lub kandyzowanych owoców lub nuty miodowe. Dzięki równowadze między kwasowością, zawartością alkoholu i zawiesistością z biegiem lat wina te mogą nabierać jeszcze bardziej złożonego charakteru.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

Czerwone wina niemusujące

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi 11 %.

W winach opatrzonych określeniem „primeur” (wczesne) minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %.

W winach charakteryzujących się naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą ≤ 14 % zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego) wynosi $\leq 2,5$ g/l.

W winach charakteryzujących się naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą > 14 % zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego) wynosi ≤ 4 g/l.

W winach opatrzonych określeniem „primeur” zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina zapakowanego) wynosi ≤ 2 g/l.

Zawartość kwasu jabłkowego w partiach win gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu wynosi $\leq 0,4$ g/l.

W partiach win gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem, które mogą być opatrzone określeniem „primeur”, kwasowość lotna wynosi $\leq 10,2$ meq/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach opatrzonych określeniem „primeur” po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

W smaku win wyczuwa się często aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczeki) i nuty przypraw. Obecność tanin nadaje winom strukturę i krągłość w miarę dojrzewania. Można je pić, gdy są one młode, jednak doskonale nadają się także do dojrzewania.

Wina opatrzone określeniem „primeur” są winami zrównoważonymi, charakteryzującymi się owocowymi aromatami łączącymi lekkość i aromatyczną subtelność, produkowanymi wyłącznie z odmiany gamay N.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Różowe wina niemusujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach różowych niemusujących wynosi co najmniej 11 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego) wynosi ≤ 4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

Wina różowe charakteryzują się mniej lub bardziej głębszą wiśniową barwą. Rozwijają owocowe aromaty i przyjemną świeżość.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina musujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach musujących wynosi co najmniej 9 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych w winach musujących produkowanych metodą drugiej fermentacji w butelce wynosi < 50 g/l (po drugiej fermentacji i – w stosownych przypadkach – dodaniu *expedition liqueur*).

W przypadku win poddawanych wzbogaceniu moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 13 %.

Wina musujące wyprodukowane z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce charakteryzują się przeważnie kwaśną strukturą, która nadaje winom całą ich świeżość i subtelność. Kwasowości tej towarzyszą owocowe nuty.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina musujące opatrzone określeniem „*méthode ancestrale*” (metoda tradycyjna)

Wina musujące opatrzone określeniem „*méthode ancestrale*” są aromatycznymi gatunkowymi winami musującymi.

Wina musujące opatrzone określeniem „*méthode ancestrale*” charakteryzują się drobnymi pęcherzykami i obfitą pianką. Są bogate w aromaty, które mogą przywołać na myśl jabłka, charakterystyczne dla odmiany winorośli mauzac B.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina musujące opatrzone określeniem „doux” (słodkie)

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach musujących opatrzonych określeniem „doux” wynosi co najmniej 11 %.

Po drugiej fermentacji zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi ≥ 50 g/l, natomiast zawartość wolnego dwutlenku siarki wynosi maksymalnie 25 mg/l.

W przypadku win poddawanych wzbogaceniu moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	25

Analityczne cechy charakterystyczne, których nie wskazano, odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Gęstość obsady i odstęp

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady wynosi 4 000 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,5 metra.

Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,8 metra.

W przypadku winorośli prowadzonych w formie kielicha odstęp między rzędami wynosi maksymalnie 2,2 metra.

W przypadku winorośli posadzonych na terasach powierzchnia przypadająca na jedną roślinę wynosi maksymalnie 2,5 m².

Zasady przycinania winorośli

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się:

- albo krótko (kształt kielicha lub sznur Royat), albo w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 12 oczek na łozie,
- albo w formie dwuramiennego sznura Guyota (tzw. „tirette”), pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie.

Niezależnie od techniki przycinania liczba gałązek owocujących w roku na roślinę po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) nie przekracza 10.

Nawadnianie

Praktyka uprawy

Można zezwolić na nawadnianie.

Przepisy szczególne dotyczące zbiorów

Praktyka uprawy

Wina czerwone, które mogą być opatrzone określeniem „primeur”, i wina musujące, które mogą być opatrzone określeniem „méthode ancestrale”, produkuje się z zebranych ręcznie winogron.

Wina, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives”, produkuje się z winogron zebranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

Przepisy szczególne dotyczące transportu zbiorów

Praktyka uprawy

Podczas transportu zbiorów z winnicy do piwnicy winiarskiej wysokość winogron w zbiornikach zawierających zbiory przeznaczone do produkcji win czerwonych, które mogą być opatrzone określeniem „primeur”, i win musujących, które mogą być opatrzone określeniem „méthode ancestrale”, wynosi maksymalnie 0,60 metra.

Stosowanie węgla do celów enologicznych

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkankach stosowanych w preparatach.

Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie subtraktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza:

- 13 % w białych winach niemusujących,
- 13 % w winach musujących (w przypadku wzbogacania moszczu),
- 13 % w winach czerwonych, które mogą być opatrzone określeniem „primeur”,
- 13,5 % w winach czerwonych i różowych,
- 14 % w winach musujących, które mogą być opatrzone określeniem „doux” (w przypadku wzbogacania moszczu),
- 15 % w białych winach niemusujących, które mogą być opatrzone określeniem „doux”.

b) *Maksymalne zbiory*

Białe wina niemusujące i wina musujące

72 hektolitry z hektara

Białe wina niemusujące opatrzone określeniem „doux” i wina musujące opatrzone określeniem „doux”

54 hektolitrow z hektara

Białe wina niemusujące opatrzone określeniem „vendanges tardives” (późny zbiór)

25 hektolitrow z hektara

Czerwone i różowe wina niemusujące

66 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja białych win niemusujących, a także zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja win musujących i białych win niemusujących, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives”, ich dojrzewanie i pakowanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie 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, Lasgraises, 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.

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja win różowych, a także zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win czerwonych odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie 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. Główne odmiany winorośli

fer N – fer servadou, brauacol, 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. Opis związku lub związków

Wina niemusujące

Klimat oceaniczny stwarza korzystne warunki dla wzrostu winorośli w okresie wiosennym i zapewnia łagodne zimy, ograniczając ryzyko silnych mrozów. Wpływ Morza Śródziemnego, przekładający się na gorące i suche lata i jesień, sprzyja regularnemu i optymalnemu dojrzewaniu winogron przy umiarkowanym niedoborze wody w okresie letnim. Wiatr autan, gorący, suchy i zwykle bardzo intensywny, odgrywa ważną rolę w całym cyklu wegetacyjnym winorośli, w szczególności przyspieszając rozwijanie pąków, kwitnienie oraz mięknięcie i przebarwienie winogron. Wczesną jesienią może wiać mocno, a dzięki osuszającemu działaniu jego ciepłych powiewów sprzyja on dojrzewaniu winogron i ogranicza rozwój chorób. Od połowy września naprzemiennie występowanie chłodnych i często wilgotnych nocy oraz gorących dni sprzyja powstawaniu *Botrytis cinerea* i „szlachetnej pleśni” na działkach, na których nie przeprowadzono jeszcze zbiorów. Wczesną jesienią mogą występować mocne powiewy autanu. W jeszcze niezebranych winogronach szybko gromadzą się cukry i kwasy. Te przejrzałe winogrona, w których koncentracja cukru następuje wskutek naturalnego podsuszania winogron na krzewie dzięki autanowi lub w wyniku działania „szlachetnej pleśni”, zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych, a zbiory mają miejsce późno w porównaniu ze zbiorami winogron przeznaczonych do produkcji słodkich win białych. Wytwarza się z nich wina opatrzone określeniem „vendanges tardives” (późny zbiór).

Pierwsze przymrozki nadchodzą późno, co umożliwia należyte stwardnienie drewna.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami i w oparciu o znajomość środowiska wyznaczone działki rolne dostosowane do każdej jednostki geograficznej obejmują najczęściej tereny o przepuszczalnych i łatwo nagrzewających się glebach, z wyłączeniem chłodnych i mroźnych obszarów oraz najżyźniejszych terenów.

Pochodzące z regionu Gaillac odmiany winorośli mauzac B i mauzac rose Rs wykształcają w tych warunkach właściwości, dzięki którym nadają się one idealnie do produkcji białych wytrawnych win niemusujących. Produkuje się z nich delikatne wina o niskiej kwasowości i przyjemnych aromatach jabłek. Na dobrze wyeksponowanych zboczach winogrona, które zbiera się po osiągnięciu przez nie przejrzałości, mają wysoką zawartość cukru.

Z regionu Gaillac pochodzi również odmiana winorośli len de l'el B. Nie potwierdzono występowania tej odmiany w innych regionach winiarskich. Winom białym nadaje ona subtelność i bukiet, a także stanowi główną odmianę winorośli stosowaną do produkcji wina opatrzonego określeniem „vendanges tardives” (późny zbiór). We wszystkich regionach naturalnych tworzących obszar geograficzny nazwy winogrona tej odmiany mogą się bowiem charakteryzować wysoką zawartością cukru wskutek naturalnego podsuszania winogron, który to proces zawdzięczany jest autanowi lub działaniu „szlachetnej pleśni”. Odmiany winogron wykorzystywane do produkcji białych win uzupełniają odmiana ondenc B, która dawniej była rozpowszechniona w południowo-zachodniej Francji, ale utrzymała się jedynie w regionie winiarskim „Gaillac” ze względu na swój przyjemny smak i duży potencjał do koncentracji cukru.

Wśród odmian winorośli przeznaczonych do produkcji win czerwonych i różowych chętniej wykorzystuje się również odmiany pierwotne i lokalne lub regionalne, takie jak pochodzącą prawdopodobnie z regionu winiarskiego Gaillac i występującą niemal wyłącznie w tym regionie odmianę duras N, pochodzącą z południowo-zachodniej Francji odmianę fer N lub pochodzącą z regionu Gaillac odmianę prunelard N, wspomnianą w 1868 r. przez doktora Guyota, której uprawy zaprzestano w XX wieku, lecz która wróciła do łask pod koniec lat 90. XX wieku.

Bogactwo regionu winiarskiego „Gaillac” wynika z jego położenia na skrzyżowaniu terenów o różnorodnych warunkach klimatycznych oraz z różnorodności występujących w tym regionie warunków geologicznych i pedologicznych. Na obszarze geograficznym, będącym początkowo terenem przejściowym, występują obecnie pierwotne i głównie rodzime, wyselekcjonowane i zachowane na przestrzeni pokoleń odmiany winorośli, które w tym środowisku naturalnym mają wyjątkową niszę ekologiczną. Producenci opanowali sposób uprawy przedmiotowych odmian winorośli, dostosowując swoje umiejętności, w szczególności poprzez metody przycinania i palikowania, które pozwalają na odpowiednie rozmieszczenie kiści, dzięki czemu udało im się utrzymać uprawę winorośli na obszarze.

Umiejętności producentów znajdują również odzwierciedlenie w opanowaniu technik pozwalających im na wydobycie z winogron tego, co najlepsze, dzięki dostosowaniu lub ugruntowaniu ich technik produkcji wina. Okres dojrzewania win czerwonych po fermentacji okazał się niezbędny – nie tylko po to, by uzyskać wino o bardziej złożonych aromatach, lecz przede wszystkim po to, by taniny stały się krągłe i jedwabiste, zwłaszcza w przypadku wykorzystywania pierwotnych, ale odpornych odmian winorośli. Aby osiągnąć te cele, w specyfikacji produktu określono minimalny czas dojrzewania wina trwający do dnia 1 lutego roku następującego po roku zbiorów.

Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives” dojrzewają co najmniej do dnia 15 maja drugiego roku następującego po roku zbiorów, w tym przez co najmniej 2 miesiące w butelce. Dzięki tak długiemu czasowi dojrzewania wina zyskują równowagę i wykształcają złożoność aromatyczną. Aby zachować te właściwości i specyfikę produktu, a tym samym jego renomę, pakowanie przedmiotowych win odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wszystkie partie win, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives”, pod koniec okresu dojrzewania podlegają systematycznym kontrolom przeprowadzanym na przedmiotowym obszarze geograficznym.

Wina musujące

Na przestrzeni lat producenci udoskonaliли umiejętności w zakresie produkcji win musujących przy użyciu różnych technik produkcji wina. Technika nazywana „méthode ancestrale” opiera się na opanowaniu zjawiska fermentacji win butelkowanych w piwnicach winiarskich. Wina te produkuje się wyłącznie z winogron odmian mauzac B i mauzac rose Rs, które znane są z tego, że podczas drugiej fermentacji wytwarzają obfitą piankę charakteryzującą się drobnymi bąbelkami. Dzięki temu, że na dobrze wyeksponowanych zboczach winogrona przedmiotowych odmian mogą osiągnąć stan przejrzystości, możliwa jest produkcja białych słodkich win musujących.

Po opanowaniu tej pierwszej techniki producenci opracowali metodę drugiej fermentacji w butelce w związku ze zwrotem w kierunku bardziej wytrawnych produktów, zapewniając, by skład ich *cuvées* zachował swoją oryginalność terytorialną. Ponadto długie dojrzewanie „sur lattes” (w pozycji leżącej) przyczynia się do odpowiedniego przeprowadzenia procesu drugiej fermentacji i do wykształcenia się złożonych aromatów owocowych.

Wydóz wina z tego liczącego ponad 2 000 lat regionu winiarskiego odbywa się Tarnem i Garonną, o czym świadczą ślady amfor z gminy Montans znajdujące od południa Hiszpanii po północ Szkocji. Kiedy benedyktyni zakładali opactwo św. Michała, wybrali miejsca najbardziej sprzyjające produkcji wina, wykorzystali wyjątkowe umiejętności w celu organizacji sieci handlowej na rzece Tarn i stworzyli dużą sieć piwnic winiarskich. Wino spławiano Tarnem, a następnie Garonną, do portu w Bordeaux, skąd wyruszało ono na podbój Francji i Europy Północnej. W 1253 r. Ryszardowi III Yorkowi wysłano 20 beczek wina „Gaillac”. Renoma win z regionu Gaillac stale rosła. W latach 1306–1307, czyli w latach, za które zachowały się księgi rachunkowe, region Gaillac dostarczał 40 % win, które przepływały tranzytem przez zlewisko Garonny w kierunku Bordeaux, a następnie były wywożone.

Od lat 80. XX wieku chociaż całkowita powierzchnia regionu winiarskiego Tarn maleje, wzrasta wielkość produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Gaillac”. Większość wyprodukowanych win wprowadza się do obrotu w butelkach. Dzięki dynamice i umiejętnościom producentów wina z Gaillac wina z tego regionu winiarskiego wciąż cieszą się niesłabnącą sławą i renomą.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej „Sud-Ouest”. Nazwa przedmiotowej większej jednostki geograficznej może również występować na ulotkach lub na dowolnych pojemnikach.

Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Uwagi dodatkowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „*méthode ancestrale*” (metoda tradycyjna) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „*primeur*” (wczesne) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia uzupełnia się określeniem „*doux*” (słodkie) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „*vendanges tardives*” (późny zbiór) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Oznaczenie rocznika win opatrzonych określeniem „*primeur*” i win opatrzonych określeniem „*vendanges tardives*” jest obowiązkowe.

Wina musujące i wina musujące opatrzone określeniem „méthode ancestrale” (metoda tradycyjna)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wszystkie czynności związane z produkcją – od zbioru winogron aż po degorżowanie lub usuwanie osadu – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wina musujące wytwarza się z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce, a czas dojrzewania w butelkach na osadzie wynosi co najmniej 9 miesięcy.

Wina musujące opatrzone określeniem „*méthode ancestrale*” wytwarza się z zastosowaniem metody pojedynczej fermentacji. Fermentacja ta rozpoczyna się w kadzi. Druga fermentacja odbywa się wyłącznie w butelce, przy użyciu częściowo sfermentowanego moszczu.

Czas dojrzewania w butelkach na osadzie wynosi co najmniej 2 miesiące.

Ponieważ wina wytwarzane są z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelkach, ich pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Przeznaczone dla konsumenta wina wyprodukowane z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce wprowadza się do obrotu po zakończeniu trwającego co najmniej 9 miesięcy okresu dojrzewania w butelkach na osadzie po butelkowaniu oraz najwcześniej w dniu 1 września roku następującego po roku zbiorów.

Przeznaczone dla konsumenta wina opatrzone określeniem „*méthode ancestrale*” wprowadza się do obrotu po zakończeniu trwającego 2 miesiące okresu dojrzewania na osadzie w butelkach.

Białe wina niemusujące opatrzone określeniem „vendanges tardives” (późny zbiór)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives” dojrzewają co najmniej do dnia 15 maja drugiego roku następującego po roku zbiorów, w tym przez co najmniej 2 miesiące w butelce. Dzięki tak długiemu czasowi dojrzewania wina zyskują równowagę i wykształcają złożoność aromatyczną.

Wina pakuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym, a wszystkie partie win pod koniec okresu dojrzewania podlegają systematycznym kontrolom. Celem producentów jest, z jednej strony, lepsze zachowanie istotnych cech produktów poddawanych długiemu procesowi dojrzewania, który to proces wymaga opanowania określonych umiejętności, a z drugiej strony, poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji, które wymagają szczególnej wiedzy organoleptycznej, zagwarantowanie i zachowanie jakości i specyfiki produktów, a tym samym renomy kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

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

Zawiadomienie dla przedsiębiorstw zamierzających w 2021 r. przywozić do Unii Europejskiej lub z niej wywozić substancje kontrolowane, które zubożają warstwę ozonową, oraz dla przedsiębiorstw zamierzających w 2021 r. produkować lub przywozić te substancje do nieodzownych zastosowań laboratoryjnych i analitycznych

(2020/C 115/04)

1. Niniejsze zawiadomienie jest skierowane do przedsiębiorstw, których dotyczy rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1005/2009 z dnia 16 września 2009 r. w sprawie substancji zubożających warstwę ozonową⁽¹⁾ („rozporządzenie”) i które w 2021 r. zamierzają:
 - a) **przywozić** do Unii Europejskiej lub z niej **wywozić** substancje wymienione w załączniku I do rozporządzenia; lub
 - b) produkować lub przywozić te substancje do nieodzownych zastosowań laboratoryjnych i analitycznych w Unii Europejskiej.

Przedsiębiorstwa są proszone o odnotowanie, że wystąpienie Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej („Zjednoczone Królestwo”) z Unii Europejskiej może mieć wpływ na to, czy i w jakim zakresie rozporządzenie będzie ich dotyczyło w 2021 r.

Umowa o wystąpieniu przewiduje okres przejściowy, w którym rozporządzenie (WE) nr 1005/2009 ma zastosowanie do Zjednoczonego Królestwa i w nim zgodnie z tą umową. Okres ten upłynie z dniem 31 grudnia 2020 r., chyba że Wspólny Komitet ustanowiony na mocy umowy o wystąpieniu przyjmie przed dniem 1 lipca 2020 r. jedną decyzję przedłużającą okres przejściowy o maksymalnie rok lub 2 lata.

Po okresie przejściowym rozporządzenie (WE) nr 1005/2009 nie będzie już miało zastosowania do Wielkiej Brytanii ani w niej. Będzie jednak nadal miało zastosowanie do Irlandii Północnej i w niej zgodnie z protokołem w sprawie Irlandii/Irlandii Północnej zawartym w umowie o wystąpieniu i deklaracji politycznej w sprawie przyszłych stosunków Unią Europejską a Zjednoczonym Królestwem.

2. Zawiadomienie dotyczy następujących grup substancji:

Grupa I:	CFC 11, 12, 113, 114 lub 115
Grupa II:	inne całkowicie fluorowane chlorofluorowęglowodory
Grupa III:	halon 1211, 1301 lub 2402
Grupa IV:	tetrachlorek węgla
Grupa V:	1,1,1-trichloroetan
Grupa VI:	bromek metylu
Grupa VII:	wodorobromofluorowęglowodory
Grupa VIII:	wodorochlorofluorowęglowodory
Grupa IX:	bromochlorometan

3. Jakikolwiek przywóz lub wywóz substancji kontrolowanych⁽²⁾ wymaga uzyskania licencji wydanej przez Komisję, z wyjątkiem przypadków tranzytu, czasowego składowania, składowania celnego lub procedury wolnego obszaru celnego, o których mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 450/2008⁽³⁾, w okresie nie dłuższym niż 45 dni. Wszelka produkcja substancji kontrolowanych do niezbędnych zastosowań laboratoryjnych i analitycznych wymaga wcześniejszego zezwolenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 286 z 31.10.2009, s. 1.

⁽²⁾ Uwaga: dozwolony może być jedynie przywóz lub wywóz zwolniony z ogólnego zakazu przywozu i wywozu na podstawie art. 15 i 17.

⁽³⁾ Dz.U. L 145 z 4.6.2008, s. 1.

4. Ponadto następujące działania podlegają limitom ilościowym:
 - a) produkcja i przywóz do zastosowań laboratoryjnych i analitycznych;
 - b) przywóz w celu dopuszczenia do swobodnego obrotu w Unii Europejskiej do zastosowań krytycznych (halony);
 - c) przywóz w celu dopuszczenia do swobodnego obrotu w Unii Europejskiej do zastosowań w charakterze substratów;
 - d) przywóz w celu dopuszczenia do swobodnego obrotu w Unii Europejskiej do zastosowań w charakterze czynników ułatwiających procesy chemiczne.

Komisja przydziela kwoty na działania wymienione w lit. a), b), c) i d). Kwoty są określane na podstawie wniosków o ich przydzielenie oraz:

- zgodnie z art. 10 ust. 6 rozporządzenia i zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 537/2011 ⁽⁴⁾ w odniesieniu do lit. a) powyżej,
- zgodnie z art. 16 rozporządzenia w odniesieniu do lit. b), c) i d) powyżej.

W odniesieniu do działań wymienionych w pkt 4

5. Każde przedsiębiorstwo, które zamierza w 2021 r. przywozić lub produkować substancje kontrolowane do nieodzownych zastosowań laboratoryjnych i analitycznych lub przywozić substancje kontrolowane do zastosowań krytycznych (halony), do zastosowań jako substraty lub jako czynniki ułatwiające procesy chemiczne, musi zastosować się do procedury przedstawionej w pkt 6–9.
6. Przedsiębiorstwo dotąd niezarejestrowane w systemie wydawania licencji na substancje zubożające warstwę ozonową (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>) powinno to uczynić przed dniem **19 maja 2020 r.**
7. Przedsiębiorstwa muszą wypełnić i przekazać formularz wniosku o przydzielenie kwot dostępny w internecie w ramach systemu wydawania licencji na substancje zubożające warstwę ozonową.
Formularz wniosku o przydzielenie kwot będzie dostępny w internecie w ramach systemu wydawania licencji na substancje zubożające warstwę ozonową od dnia **19 maja 2020 r.**
8. Komisja uzna za ważne wyłącznie prawidłowo wypełnione *formularze wniosku o przydzielenie kwot*, niezawierające błędów i złożone do dnia **19 czerwca 2020 r.**
Przedsiębiorstwom zaleca się jak najszybsze przesyłanie formularzy wniosków o przydzielenie kwot, aby umożliwić wprowadzenie ewentualnych korekt i ponowne złożenie wniosku przed upływem terminu.
9. Samo złożenie formularza wniosku o przydzielenie kwot nie uprawnia do przywozu ani wytwarzania substancji kontrolowanych do nieodzownych zastosowań laboratoryjnych i analitycznych, ani do przywozu substancji kontrolowanych do zastosowań krytycznych (halony), do zastosowań jako substraty bądź jako czynniki ułatwiające procesy chemiczne. Zanim dojdzie do takiego przywozu lub wytwarzania w 2021 r., przedsiębiorstwa muszą wystąpić o licencję, korzystając z *formularza wniosku o wydanie licencji* dostępnego w internecie w ramach systemu wydawania licencji na substancje zubożające warstwę ozonową.

W odniesieniu do przywozu do zastosowań innych niż wymienione w pkt 4 i w odniesieniu do wywozu

10. Każde przedsiębiorstwo, które chce w 2021 r. dokonywać wywozu substancji kontrolowanych lub przywozu substancji kontrolowanych do zastosowań innych niż te wymienione w pkt 4, musi zastosować się do procedury przedstawionej w pkt 11 i 12.
11. Przedsiębiorstwo dotąd niezarejestrowane w systemie wydawania licencji na substancje zubożające warstwę ozonową powinno to uczynić jak najszybciej.
12. Zanim w 2021 r. dojdzie do przywozu do zastosowań innych niż wymienione w pkt 4 lub do wywozu, przedsiębiorstwa muszą wystąpić o licencję, korzystając z *formularza wniosku o wydanie licencji* dostępnego w internecie w ramach systemu wydawania licencji na substancje zubożające warstwę ozonową.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 147 z 2.6.2011, s. 4.

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 115/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„BERTHOUD”

Nr UE: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

Francja

1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

„Berthoud”

2. Typ produktu

Klasa 2.21. Dania gotowe

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Berthoud” jest serwowanym indywidualnie ciepłym daniem, które przyrządza się tradycyjnie na bazie sera topionego objętego ChNP „Abondance”.

3.2. Czy nazwa:

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

Danie „Berthoud” przyrządza się w oparciu o tradycyjny przepis, który powstał na początku XX wieku, i od tego czasu nosi ono tę nazwę. Nazwa dania pochodzi od nazwiska rozpowszechnionego w regionie Chablais (na północy departamentu Haute-Savoie).

- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Berthoud” jest serwowanym indywidualnie ciepłym daniem, które przyrządza się na bazie sera topionego objętego ChNP „Abondance”.

Prezentacja

Produkt serwuje się w porcelanowej miseczce do zapiekania zwanej „assiette à Berthoud”.

Jeżeli chodzi o konsystencję dania, rozpływa się ono pod wpływem ciepła, a na jego wierzchu w trakcie pieczenia tworzy się skórka w kolorze od złocistego do brązowego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Specyficzny charakter dania „Berthoud” opiera się na jego różnych właściwościach:

1. Podstawowy składnik przepisu

- ser „Abondance”: jest to ser z surowego pełnego mleka krowiego, którego nazwa pochodzi od doliny rzeki Abondance i wsi o takiej samej nazwie. Ser „Abondance” produkuje się od setek lat – obecnie jest on objęty chronioną nazwą pochodzenia i wytwarzany wyłącznie w górach w departamencie Haute-Savoie.

Prasowana półgotowana masa sera „Abondance” sprawia, że danie „Berthoud” uzyskuje w trakcie pieczenia rozplywającą się i aksamitną konsystencję.

2. Pozostałe szczególne składniki przepisu

- wino „Vin de Savoie”/„Savoie”: jest to wino białe objęte chronioną nazwą pochodzenia, które produkuje się we francuskich departamentach Savoie i Haute-Savoie;
- wino „Madeira”: wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia, które produkuje się na portugalskim archipelagu Madera;

LUB

- wino „Porto”: wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia, które produkuje się w regionie Alto Douro w Portugalii;
- ząbki czosnku: stosowane do natarcia dna miseczki, w której zapieka się danie „Berthoud”;
- gałka muszkatołowa: podczas przygotowywania można dodać szczyptę gałki muszkatołowej;
- pieprz.

3. Indywidualne naczynie, dzięki któremu danie uzyskuje wyjątkową konsystencję

Danie „Berthoud” serwuje się w indywidualnym naczyniu. Jest to bowiem danie, które należy jeść na ciepło i niezwłocznie po przygotowaniu, ponieważ jego konsystencja zmienia się na poszczególnych etapach degustacji i staje się coraz bardziej ciągnąca i elastyczna w miarę stygnięcia dania. W związku z tym serwowanie dania „Berthoud” w indywidualnych naczyniach umożliwia szybszą konsumpcję, niż gdyby serwowano je w naczyniach przeznaczonych dla większej liczby osób.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Składniki (porcja dla jednej osoby)

Składniki obowiązkowe:

- ser ChNP „Abondance” (bez skórki) – co najmniej 180 g,
- wino ChNP „Vin de Savoie” – 3–4 cl,
- wino ChNP „Madeira” lub wino ChNP „Porto” – 1–2 cl,
- czosnek: ilość odpowiednia do natarcia ząbkami czosnku wszystkich wewnętrznych ścianek naczynia,
- pieprz.

Składniki nieobowiązkowe:

- gałka muszkatołowa – szczypta.

Poza wskazanymi powyżej składnikami do dania „Berthoud” nie można dodawać żadnych innych składników.

Jeżeli do przepisu dodaje się inne składniki, należy je podać jako dodatek.

Metoda produkcji

Metoda produkcji jest zgodna z tradycyjnym przepisem na danie „Berthoud”.

Na początku należy natrzeć ząbkiem czosnku dno miseczki, w której zapieka się danie „Berthoud”.

Miseczka ta powinna być porcelanowa i mieć odpowiednio grube ścianki, aby dobrze trzymać ciepło.

Jej średnica powinna wynosić 12–15 cm, a wysokość – 2,5–4,5 cm, zaś grubość dna powinna wynosić co najmniej 0,7 cm.

Usystematyzowanie tych wymiarów umożliwia ujednoczenie wykorzystywanej ilości sera „Abondance”, zapewnienie, by danie miało rozpluwającą się w ustach i aksamitną konsystencję w środku oraz przypieczony wierzch, a także ograniczenie strat ciepła.

Z sera „Abondance” należy zdjąć skórkę, a następnie pokroić go na cienkie paseczki lub zetrzeć (co najmniej 180 g na osobę) oraz umieścić w miseczce na danie „Berthoud”.

Następnie ser należy połać winem „Vin de Savoie” oraz winem „Madeira” lub winem „Porto”.

Można dodać również – wedle uznania – szczyptę gałki muszkatołowej.

Następnie należy doprawić danie pieprzem, a później zapiekać w tradycyjnym piecu w temperaturze 180–200 °C przez 8–15 minut, tak aby ser się roztopił i by wytworzyła się złocista skórka.

Danie serwuje się bezzwłocznie po przygotowaniu – nie nadaje się ono do odgrzewania.

Zabrania się stosowania kuchenek mikrofalowych.

Szczególne elementy przygotowywania potrawy zgodnie z przepisem

- Wykorzystanie sera „Abondance”: aby jak najlepiej wydobyć aromaty sera „Abondance” podczas pieczenia, należy najpierw zdjąć z niego skórkę, a następnie pokroić na cienkie paseczki lub zetrzeć. W żadnym wypadku nie należy go wkładać do naczynia w jednym kawałku.
- Czas pieczenia: w przeciwieństwie do innych przepisów na bazie sera czas pieczenia dania „Berthoud” jest stosunkowo krótki i wynosi 8–15 minut, co wystarcza, aby uzyskać złocistą skórkę.

Szczególne zasady dotyczące etykietowania

Poza nazwą „Berthoud” każdy podmiot gospodarczy powinien umieścić w menu lub karcie dań logo unijne GTS w tym samym polu widzenia co nazwę.

W menu lub w karcie dań po nazwie „Berthoud” lub przed nią można zamieścić również napis „gwarantowana tradycyjna specjalność” lub skrótowiec „GTS”, bez żadnych wzmianek pośrednich.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Tradycyjny charakter dania „Berthoud” opiera się na wykorzystaniu sera „Abondance” (objętego ChNP od 1996 r.) jako głównego składnika (i jedyne go sera) oraz wina białego – są to produkty lokalne wytwarzane w regionie Chablais (położonym na północy departamentu Haute-Savoie, przy granicy ze Szwajcarią) od setek lat.

Obecność, dostępność i bogata historia tych produktów w regionie pochodzenia dania „Berthoud” uzasadniają ich wykorzystanie jako składników w przepisie. Ser „Abondance” jest wizytówką wspomnianego regionu (jego produkcja sięga XII wieku). Jeżeli chodzi o wino białe, stanowi ono od dawna trzon produkcji wina w regionie Chablais, a obecnie jest objęte nazwą pochodzenia „Vin de Savoie”.

Od co najmniej 30 lat stosuje się również inne aromatyczne składniki: wino „Porto” lub wino „Madeira” oraz czosnek.

Przepis na danie „Berthoud” powstał na początku XX wieku w bistro Cercle Républicain w Concise (w miejscowości Thonon-les-Bains), prowadzonym przez rodzinę Berthoud pochodzącą z gminy Abondance w dolinie rzeki Abondance.

Klienci mogli skosztować dania na bazie roztopionego sera „Abondance” z czosnkiem, białym winem, pieprzem i gałką muszkatołową, które nazwano później „Berthoud” od nazwiska rodziny, która je przyrządzała.

Przepis na danie „Berthoud” znajduje się w książce Eugénie Julie pt. „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes” („Kuchnia sabaudzka: przepisy tradycyjne i nowoczesne”), wyd. ATRA, wydanie z 1978 r., s. 25–26, co wskazuje, że nazwę tę stosuje się od ponad 40 lat.

Nazwa „Berthoud” występuje w wielu publikacjach wydanych w XX wieku, np.:

- w publikacji Laurent Chapeau pt. „Le Fromage d’Abondance” („Ser Abondance”), Syndicat agricole du Val d’Abondance, s. 10, wydanie z 1981 r.,

- w publikacjach Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie” („Kuchnia wiejska w Sabaudii”), wyd. Philippe Sers, s. 169, wydanie z 1982 r.;
 - „La Savoie traditionnelle” („Sabaudia tradycyjna”), wyd. Curandera, s. 37, wydanie z 1987 r.,
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes” („Słownik kuchni sabaudzkiej: tradycje i przepisy”), wyd. Christine Bonneton, s. 21, wydanie z 1992 r.,
- w publikacji Rogera Lallemanda pt. „Les Savoies gastronomiques” („Gastronomia Sabaudii”), wyd. Charles Corlet, s. 32–33, wydanie z 1988 r.,
- w przewodniku CNAC (Conseil national des arts culinaires – Krajowa Rada Sztuki Kulinarnej) pt. „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995” („Inwentarz francuskiego dziedzictwa kulinarnego – region Rodan-Alpy, 1995”) (s. 395 poświęcona serowi „Abondance”),
- w publikacji Bruna Gilleta pt. „Au fil de la Dranse” („Z biegiem rzeki Dranse”), 1992 r.,
- w publikacji Didiera Richarda „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...” („Lokalne przysmaki: tradycje, przepisy, zakupy...”), wyd. Didier-Richard, s. 58, wydanie z 1997 r.,
- w publikacji frankofońskiego stowarzyszenia dietetyków „Recettes régionales et menus équilibrés” („Regionalne przepisy i zrównoważone menu”), wyd. Solal, s. 13, wydanie z 1997 r.

Wzmiankę o przedmiotowym daniu można znaleźć również na papierze do pakowania spółdzielni Fermiers Savoyards (z którego producenci korzystali do 1985 r.), na którym przedstawiono przepisy na dania „Fondue savoyarde”, „Raclette” i „Berthoud”.

ZAŁĄCZNIK

Główne punkty podlegające kontroli

Przepis specyfikacji produktu	Metoda oceny
Wykorzystanie sera „Abondance” jako podstawowego składnika przepisu	— Wizualna lub na podstawie dokumentacji
Zastosowanie się do wykazu składników obowiązkowych przepisu	— Wizualna lub na podstawie dokumentacji
Serwowanie dania „Berthoud” w naczyniach indywidualnych	— Wizualna

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 115/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Piave”

Nr UE: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di tutela del formaggio „Piave” DOP [konsorcjum na rzecz ochrony sera objętego ChNP „Piave”] z siedzibą przy Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Stowarzyszenie składa się z producentów sera „Piave” i jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

Etykietowanie

Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Dokładniej określono cechy charakterystyczne sera. Zmiana dotyczy art. 2 akapit ostatni (cechy szczególne produktu) oraz pkt 3.2 akapit ostatni jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Obecne brzmienie:

„Miąsż: cechuje się brakiem dziur. Ma barwę białą i konsystencję jednorodną w przypadku typu »Fresco«. W przypadku typów dłużej dojrzewających barwa staje się słomkowo-żółta, a konsystencja bardziej sucha, ziarnista i miałka, natomiast w przypadku rodzajów »Vecchio«, »Vecchio Selezione Oro« i »Vecchio Riserva« konsystencja charakteryzuje się lekką kruchością”.

Zmieniony tekst:

„Konsystencja i wygląd: bez oczek, zwarty, wyróżniający się jasną barwą i jednorodną konsystencją w przypadku typu Fresco. W miarę dojrzewania sera jego barwa staje się ciemniejsza, a konsystencja bardziej sucha, ziarnista i krucha. We wszystkich rodzajach można dopuścić występowanie nielicznych niewielkich oczek oraz drobnych niedoskonałości (kruszenie) sera, jednak niedozwolone są oczka o znacznym rozmiarze lub powstałe w wyniku działania bakterii kwasu propionowego”.

Celem proponowanej zmiany jest bardziej odpowiednie określenie profilu sensorycznego sera objętego ChNP „Piave” poprzez zastosowanie terminologii, która jest lepiej dostosowana i bardziej adekwatna do sektora mleczarskiego. Rozszerzono opis barwy serów bardziej dojrzałych, który dotychczas obejmował jedynie barwę słomkowożółtą, aby lepiej oddać ciemniejsze i bardziej zróżnicowane warianty barw tych serów. Barwa zależy od pory roku, podczas której sery są produkowane, a także od obecności kwiatostanów w diecie krów.

Jeżeli chodzi o występowanie oczek, powtórzono, że ser objęty ChNP „Piave” jest serem bez oczek, w którym mogą jednak niekiedy występować niewielkie oczka powstałe wskutek czynności mechanicznych lub innego rodzaju, spowodowane z jednej strony przez używanie różnych systemów pras, a z drugiej strony przez obecność nielicznych kolonii mikroorganizmów wytwarzających gaz występujących w naturalnych kulturach starterowych. Należy oczywiście unikać dużych oczek, zwłaszcza powstałych w wyniku działalności bakterii wytwarzających kwas propionowy, ponieważ świadczą one o nieprawidłowej i niekontrolowanej fermentacji. Wyjaśniono również znaczenie terminu „kruszenie”.

Wprowadzenie tych zmian jest konieczne, ponieważ poprzednie brzmienie nie dopuszcza żadnej elastyczności pod względem sprawdzenia tych właściwości, co może skutkować wykluczeniem niektórych serów z objęcia nazwą „Piave”, mimo że posiadają one wszystkie niezbędne cechy charakterystyczne.

Metoda produkcji

W art. 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu zmieniono brzmienie akapitu dotyczącego produkcji surowca w odniesieniu do ras bydła i diety krów.

Obecne brzmienie:

„Mleko stosowane do produkcji sera »Piave« wytwarzane jest na obszarze, o którym mowa w art. 3 niniejszego dokumentu, przy czym co najmniej 80 % pochodzi od ras bydła typowych dla obszaru produkcji, które są szczególnie wytrzymałe i przystosowane do obszarów górskich, a mianowicie Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana i Frisona Italiana”.

Zmieniony tekst:

„Mleko stosowane do produkcji sera »Piave« wytwarzane jest na obszarze, o którym mowa w art. 3 niniejszego dokumentu. Co najmniej 80 % mleka pochodzi od ras bydła typowych dla obszaru produkcji, które są szczególnie wytrzymałe i przystosowane do obszarów górskich, a mianowicie Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina i ich krzyżówek”.

Wnioskowana zmiana ma na celu przywrócenie lokalnej rasy alpejskiej szarej (Grigio Alpina), którą wykluczono w przeszłości z powodu niższej wydajności, lecz którą odkryto ponownie w ostatnich latach dzięki jej specyfice występowania na terenach wiejskich i zdolności przystosowania się do terenu górskiego. Ponieważ krowy rasy alpejskiej szarej wyróżniają się średnim rozmiarem, dobrze radzą sobie na terenach wiejskich i nie pobierają zbyt dużych ilości pokarmu, a także posiadają silny instynkt poszukiwania pożywienia nawet na niedostępnych pastwiskach, rasa ta okazała się szczególnie odpowiednia, by wykorzystywać zasoby naturalne tego obszaru. Dwukierunkowe wykorzystywanie krów rasy alpejskiej szarej, które przeznaczone są również do produkcji mięsa, oraz ich szczególne przystosowanie do terenów górskich, stanowią cechy charakterystyczne, które w coraz większym stopniu zachęcają do ponownego wprowadzenia tej rasy do gospodarstw na obszarze górskim prowincji Belluno. Ser wytwarzany z mleka pochodzącego od krów rasy alpejskiej szarej odpowiada w pełni właściwościom sera „Piave”. Kolejną równie wyraźnie wskazaną cechą charakterystyczną chowu bydła typową dla obszarów górskich, a tym samym dla całego obszaru produkcji sera „Piave”, jest częste krzyżowanie wspomnianych wyżej ras bydła. W przeszłości gospodarstwa położone na obszarach górskich, które nie są szczególnie przystosowane do celowej selekcji genetycznej, wykorzystywały zwykle potomstwo stada.

Obecne brzmienie:

„Niedozwolone jest dodawanie do racji żywnościowej następujących produktów:

- przemysłowej paszy leczniczej;
- warzyw, owoców i rzepaku;
- mocznika, fosforanu mocznika, biuretu”.

Zmieniony tekst:

„Niedopuszczalne jest dodawanie do racji żywnościowej następujących produktów:

- przemysłowej paszy leczniczej;
- podanych bezpośrednio świeżych warzyw, owoców i rzepaku;
- mocznika, fosforanu mocznika, biuretu”.

Wprowadzona zmiana ma na celu wyjaśnienie, że stosowanie warzyw, owoców i rzepaku jako materiału paszowego jest niedozwolone wyłącznie wówczas, gdy są one podawane bezpośrednio w postaci świeżej, ponieważ zawartość wilgoci w tych surowcach może powodować niepożądaną fermentację wywołującą zmiany w profilu sensorycznym mleka. Problem ten nie pojawia się jednak w przypadku, gdy te same środki spożywcze wykorzystywane są w dawce pokarmowej krów lub w formie suszonej lub skoncentrowanej. Dlatego też nie ma potrzeby zakazywania stosowania takich materiałów paszowych w diecie krów.

Przymiotnik „niedozwolone” stanowi powtórzenie wyrażenia „nie może zawierać” i został w związku z tym skreślony.

Art. 5 Przechowywanie, zbieranie i transport

Zaktualizowano metodę zbioru mleka.

Obecne brzmienie:

„Mleko zbierane jest podczas dwóch lub czterech udojów, przy czym między pierwszym udojem a przetwarzaniem mogą upłynąć maksymalnie 72 godziny”.

Zmieniony tekst:

„Mleko zbiera się maksymalnie przez trzy kolejne dni”.

Zmiana ta ma na celu odejście od koncepcji dwóch lub czterech udojów rozumianych jako tradycyjne udoje, tj. odbywające się dwa razy dziennie. Wprowadzenie udoju automatycznego umożliwiło zwiększenie liczby kolejnych udojów w ciągu dnia. Z naukowego punktu widzenia stosowanie systemów udoju automatycznego nie narusza właściwości mleka. W szczególności jego skład jest statystycznie porównywalny pod względem zawartości tłuszczu i frakcji białkowej ze składem mleka otrzymywanego w wyniku udoju tradycyjnego. Korzystanie z takich systemów poprawia w rzeczywistości zdrowie krów, ponieważ wyklucza stres wywołany przez dojenie ich jedynie dwa razy dziennie w szczytowych okresach laktacji. Możliwość uzyskania dużych ilości mleka częściej niż dwa razy dziennie skutkuje również zmniejszeniem stresu dla wymion i strzyków, poprawą jakości mikrobiologicznej mleka i rzadszym występowaniem zapalenia wymion. Ponadto poprawia to właściwości reologiczne mleka będące miarą siły skrzepów, tj. szybkości ich reakcji na enzymatyczne działanie podpuszczki, oraz oporu wobec mechanicznego działania „harfy” stosowanej do ich rozdzielenia.

Jeżeli chodzi o czas zbierania/przetwarzania mleka, zmiana wynika z faktu, że współczesne systemy udojowe i chłodnicze oraz warunki przechowywania mleka w gospodarstwie pozwalają spełnić optymalne normy w zakresie higieny produktu oraz zachować cechy charakterystyczne mleka przez większą liczbę dni niż w przeszłości, co oznacza, że ustalanie limitu czasu, jaki może upłynąć między zebraniem a przetwarzaniem, nie jest już konieczne. Twierdzenia te są poparte badaniami dotyczącymi przetwarzania i wynikami badań mikrobiologicznych, z których wynika, że mleko nadaje się do przetwarzania przez ponad trzy dni po udoju.

Zmiana ta powinna zaspokoić potrzeby rolników zajmujących się chowem zwierząt gospodarskich na niewielką skalę, którzy często, w szczególności zimą, muszą radzić sobie w warunkach drogowych, na które wpływają zjawiska klimatyczne typowe dla obszarów górskich.

Obróbka termiczna

Metodę obróbki termicznej dostosowano do rzeczywistych możliwości produkcyjnych.

Obecne brzmienie:

„Pasteryzacja mleka w temperaturze 72 °C +/- 2 °C przez 16 sekund, która pozwala uzyskać ujemny wynik testu na fosfatazę”.

Zmieniony tekst:

„Obróbka termiczna

Dopuszcza się pasteryzację mleka wykorzystywanego do produkcji sera objętego ChNP »Piave«.

Zmianę tego akapitu uzasadnia fakt, że parametry obróbki mogą różnić się w zależności od rodzaju stosowanego systemu. W związku z tym należy uwzględnić również systemy, które pozwalają uzyskać takie same rezultaty, lecz różnią się pod względem czasu trwania i temperatury obróbki (jak np. pasteryzatory rurowe i pasteryzatory płytowe). W związku z tym etap pasteryzacji nie ulega zmianie, ale z powodów wskazanych powyżej nie podaje się stałych wartości referencyjnych, ponieważ są one wpisane w definicję samej pasteryzacji oraz uregulowane w konkretnych przepisach.

Zmiana ta spełnia także wymogi szeregu przedsiębiorstw w obszarze Belluno takich jak gospodarstwa znajdujące się w górach lub małe górskie gospodarstwa mleczarskie, które nie mają możliwości pasteryzacji mleka. Powyższa zmiana umożliwi stosowanie mleka surowego zgodnie z tradycją.

Produkcja sera

Doprecyzowano niektóre parametry technologiczne produkcji sera.

Obecne brzmienie:

„Gotowanie w temperaturze 44–47 °C oraz mieszanie i odstawienie do czasu, aż osiądzie, przez łączny czas 1,5–2 godzin”.

Zmieniony tekst:

„Gotowanie w temperaturze 44–47 °C”.

Zmiana ta umożliwi dostosowanie czasu przetwarzania do rodzaju stosowanego systemu. Poszczególne etapy mogą różnić się w zależności od rodzaju i pojemności kadzi. Na przestrzeni lat stwierdzono, że określanie minimalnego i maksymalnego czasu przetwarzania ogranicza gamę systemów produkcyjnych, które można stosować.

Skreślenie słów „mieszanie i odstawienie do czasu, aż osiądzie”, jest uzasadnione, ponieważ etap ten stanowi nieodłączny element technologii produkcji serów z masy gotowanej i określenie go nie jest konieczne, a jedynie zmniejsza czytelność tekstu.

Solenie

Obecne brzmienie:

„Solenie przeprowadza się poprzez zanurzenie w solance na co najmniej 48 godzin”.

Zmieniony tekst:

„Solenie przeprowadza się poprzez zanurzenie w solance”.

Z biegiem lat stwierdzono, że określanie minimalnego czasu moczenia w solance stanowi bardzo restrykcyjne ograniczenie, które nie umożliwia dostosowania tego etapu do różnych sytuacji produkcyjnych. Metody i czas trwania solenia różnią się bowiem w zależności od poszczególnych rodzajów solanki, w których stosuje się różne objętości, metody obiegu wody, temperatury, metody zanurzenia, procedury oczyszczania solanki itp. Różnice te skutkują zróżnicowanym stopniem skuteczności przenikania soli do sera, dlatego też uznano, że należy usunąć informacje na temat minimalnego czasu trwania zanurzenia w solance.

Skreślenie tego warunku zaspokaja potrzeby produkcyjne małych przedsiębiorstw, które zwracały uwagę na swoje ograniczenia wynikające z faktu, że nie dysponują zautomatyzowanymi systemami ani niezbędnym personelem, by zarządzać tym etapem w sposób zapewniający rygorystyczne przestrzeganie tego warunku. Prawidłową zawartość soli gwarantuje jednak profil sensoryczny sera objętego ChNP »Piave“.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Piave”

Nr UE: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„Piave”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Piave” to twarde, dojrzewający ser o cylindrycznym kształcie, z masy gotowanej, wytwarzany z mleka krowiego.

Do obrotu wprowadza się następujące warianty sera:

Fresco [świeży]: dojrzewający przez 20–60 dni; średnica 320 mm ± 20 mm; wysokość ściany bocznej 80 mm ± 20 mm; masa 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano [średni]: dojrzewający przez 60–180 dni; średnica 310 mm ± 20 mm; wysokość ściany bocznej 80 mm ± 20 mm; masa 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio [dojrzały]: dojrzewający dłużej niż 6 miesięcy; średnica 290 mm ± 20 mm; wysokość ściany bocznej 80 mm ± 20 mm; masa 6 kg ± 1 kg.

Vecchio Selezione Oro [dojrzały typu *Selezione Oro*]: dojrzewający dłużej niż 12 miesięcy; średnica 280 mm ± 20 mm; wysokość ściany bocznej 75 mm ± 20 mm; masa 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio Riserva [dojrzały typu *Riserva*]: dojrzewający dłużej niż 18 miesięcy; średnica 275 mm ± 20 mm; wysokość ściany bocznej 70 mm ± 20 mm; masa 5,5 kg ± 1 kg.

Ser „Piave” posiada następujące właściwości:

zawartość tłuszczu: Fresco 33 % ± 4 %, Mezzano 34 % ± 4 %, Vecchio > 35 %;

zawartość białka: Fresco 24 % ± 4 %, Mezzano 25 % ± 4 %, Vecchio > 26 %;

— smak: początkowo łagodny i mleczny, w szczególności w przypadku typu „Fresco”, ale wyczuwalny również w typie „Mezzano”. W miarę dojrzewania smak staje się mocniejszy i stopniowo nabiera intensywności i wyrazistości, a w przypadku dłużej dojrzewających serów staje się lekko ostry,

— skórka: zaznaczona, delikatna i jasna w przypadku typu „Fresco”, w miarę dojrzewania staje się grubsza i twardsza, a w przypadku typów „Vecchio”, „Vecchio Selezione Oro” i „Vecchio Riserva” staje się twarda i ciemnieje, nabierając barwy ochry,

— konsystencja i wygląd: bez oczek, zwarty, wyróżniający się jasnożółtą barwą i jednorodną konsystencją w przypadku typu Fresco. W miarę dojrzewania sera jego barwa staje się ciemniejsza, a konsystencja bardziej sucha, ziarnista i krucha. We wszystkich rodzajach można dopuścić występowanie nielicznych niewielkich oczek oraz drobnych niedoskonałości (kruszenie) sera, jednak niedozwolone są oczka o znacznym rozmiarze lub powstałe w wyniku działania bakterii kwasu propionowego.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Dieta krów mlecznych musi spełniać następujące wymogi:

co najmniej 70 % zielonki i 50 % suchej masy musi pochodzić z obszaru produkcji określonego w pkt 4, który położony jest na obszarach górskich.

Niedopuszczalne jest dodawanie do racji żywnościowej następujących produktów:

- przemysłowej paszy leczniczej,
- podanych bezpośrednio świeżych warzyw, owoców i rzepaku,
- mocznika, fosforanu mocznika, biuretu.

Mleko stosowane do produkcji sera „Piave” wytwarzane jest wyłącznie w prowincji Belluno, przy czym co najmniej 80 % pochodzi od ras bydła typowych dla obszaru produkcji, a mianowicie Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina i ich krzyżówek.

Pozostałe surowce wykorzystywane w produkcji tego sera również spełniają wymóg poszanowania tradycji lokalnej. Stosuje się mianowicie specjalną kulturę starterową i zakwas serwatkowy, które produkowane są na miejscu z mleka wytwarzanego na terenie prowincji Belluno oraz z serwatki zawierającej kultury należące do szczepów bakteryjnych charakterystycznych dla tego obszaru.

Kwasowość kultury starterowej wynosi $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Kwasowość zakwasu serwatkowego wynosi $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji (produkcja mleka, miareczkowanie, obróbka termiczna, wprowadzanie kultur bakterii, powstawanie skrzepu, zlewanie serwatki/formowanie, prasowanie, znakowanie, odstawianie przed dojrzewaniem, solenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa produktu („Piave”) nanoszona jest pionowo na całą boczną ścianę sera, a słowo zapisuje się naprzemianlegle w odwrotnym kierunku (wysokość $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$).

Na każdym kręgu należy umieścić oznaczenie partii produkcyjnej, dzięki któremu można ustalić dzień, miesiąc i rok produkcji. Kod partii musi być nadrukowany na ścianie bocznej lub na jednej powierzchni kręgu.

Na drugiej powierzchni kręgu naklejana jest etykieta zawierająca następujące napisy:

- „Piave” Denominazione d'Origine Protetta [chroniona nazwa pochodzenia],
- Fresco, Mezzano lub Vecchio (Vecchio Selezione Oro – Vecchio Riserva),
- znak towarowy lub nazwa handlowa producenta.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji sera „Piave” obejmuje terytorium prowincji Belluno.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Prowincja Belluno położona jest w całości na obszarze górskim, a jej granice geograficzne wyznaczają łańcuchy górskie, które oddzielają obszar prowincji Belluno od regionu Friuli-Wenecja Julijska na wschodzie, od Niziny Weneckiej w prowincjach Treviso i Vicenza na południu, od Trydentu-Górnej Adygi na zachodzie oraz od Austrii na północy. Obszar ten przecina płynąca z północy na południe i południowy wschód rzeka Piave, której źródło znajduje się na szczycie Monte Peralba w Val Visdende w regionie Comelico, który stanowi najbardziej wysuniętą na południe część prowincji Belluno.

Obecność i układ łańcuchów górskich, w szczególności Dolomitów na północnym zachodzie i Prealp na południowym wschodzie, a także rzeka Piave przepływająca przez ten obszar na całej jego długości tworzą szczególne środowisko, które różni się pod względem panujących warunków od przylegających do niego obszarów, tj. charakteryzuje się bardzo wysokim średnim rocznym poziomem opadów, a średnie roczne temperatury minimalne są zwykle niższe niż na sąsiadujących obszarach. Te specyficzne warunki środowiskowe wynikające z połączenia panujących temperatur i poziomu opadów umożliwiają rozwój typowej roślinności górskiej. Prowincja Belluno znajduje się na obszarze Dolomitów w Alpach włoskich i obejmuje dwa duże parki przyrodnicze: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi [Park Narodowy Dolomiti Bellunesi] oraz Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo [Regionalny Park Naturalny Dolomitów rejonu Ampezzo].

Obszar prowincji Belluno charakteryzuje się wyłącznie górzystym ukształtowaniem powierzchni. Czynniki takie jak brak obszarów nizinnych i pagórkowatych oraz wysokość nad poziomem morza i nachylenie terenu sprawiają, że w całej prowincji panują warunki niesprzyjające rolnictwu. Te same cechy uzasadniają jednak wykorzystanie tych terenów jako obszarów produkcji mleka i sera. Prowincja Belluno wyróżnia się rozległymi pastwiskami, których powierzchnia wynosi około 13 000 ha, w związku z czym przypadający na zwierzę obszar wynoszący 4,38 ha jest dużo większy niż średnia sąsiadujących obszarów (0,67 ha na zwierzę).

Ser „Piave” posiada następujące właściwości:

- specyficzny profil smakowy na poszczególnych etapach dojrzewania wynikający z procesów proteolizy i lipolizy dokonujących się dzięki połączeniu dwóch rodzajów kultur bakterii i mikroorganizmów charakterystycznych dla tego obszaru,

- twardość wynikająca z braku gazów powstałych w wyniku fermentacji,
- mleczny aromat, bardziej wyraźny w produktach dojrzewających przez krótszy czas,
- smak stopniowo nabiera intensywności i wyrazistości, a w długo dojrzewających typach sera staje się lekko ostry, lecz nigdy zbyt mocny, co powoduje, że wyjątkowy, wyważony i rozpoznawalny smak jest charakterystyczną cechą sera „Piave”.

Powyższe cechy jakościowe związane są z dwoma podstawowymi czynnikami:

- a) mleko wykorzystywane do produkcji sera ma większą zawartość tłuszczu i jest bogatsze w białko w porównaniu z mlekiem pochodzącym z innych obszarów (nawet innych części regionu Veneto).

Ser „Piave” powstaje z mleka pochodzącego wyłącznie z prowincji Belluno, którego średnia zawartość tłuszczu (3,93 %) i białka (3,35 %) jest większa niż w mleku produkowanym w innych prowincjach regionu Veneto (zawierającym 3,69 % tłuszczu i 3,27 % białka), jak również wyższa od średniej krajowej (wynoszącej 3,7 % tłuszczu i 3,28 % białka);

- b) stosowana typowa mikroflora mlekowa, która jest charakterystyczna dla tego obszaru.

Kultury starterowe i zakwasy serwatkowe stosowane do produkcji sera „Piave” wytwarzane są lokalnie z mleka i serwatki zawierających kultury bakterii należące do szczepów charakterystycznych dla tego obszaru. Z uwagi na fakt, że kultury i szczepy bakterii pochodzą z tego obszaru, mikroflora wytwarzana z tych naturalnych kultur jest pewnym znacznikiem mikrobiologicznym typowym dla obszaru geograficznego produkcji. Złożone interakcje, jakie zachodzą między poszczególnymi organizmami, można uznać za jeden z czynników decydujących o powstawaniu specyficznych organoleptycznych cech charakterystycznych sera „Piave”.

Ser „Piave” zawdzięcza swoje właściwości organoleptyczne i odżywcze cechom geograficznym i środowiskowym obszaru górskiego oraz stosowanym metodom produkcji.

Szczególne właściwości mleka wykorzystywanego do produkcji sera „Piave”, które charakteryzuje się wyższą zawartością tłuszczu i białka, wynikają z prowadzenia działalności rolniczej na obszarach górskich.

Co do zasady obszary górskie, w szczególności te położone w prowincji Belluno, charakteryzują się niskimi wskaźnikami produkcji mleka. Produkcja mleka z hektara trwałej powierzchni paszowej/trwałego pastwiska w prowincji Belluno (mniej niż 10 l w porównaniu ze średnią 272 l mleka z hektara pastwisk w innych prowincjach) oraz produktywność na zwierzę (44 hl rocznie w porównaniu ze średnią regionu wynoszącą 57 hl) są zdecydowanie niższe od średnich osiągniętych na innych obszarach. Również liczba zwierząt przypadających na hektar pastwiska w prowincji Belluno jest dużo niższa niż na sąsiadujących z nią obszarach i w sąsiadujących z nią prowincjach. Jak już wspomniano, areał trwałej powierzchni paszowej/trwałego pastwiska dostępny dla bydła na obszarze produkcji sera „Piave” (4,38 ha na zwierzę) jest o wiele większy niż na obszarach sąsiadujących oraz w porównaniu ze średnią regionalną (0,67 ha na zwierzę).

Ponadto warunki środowiskowe takie jak temperatura i średni poziom opadów, które różnią się znacznie w porównaniu z obszarami sąsiadującymi, umożliwiają występowanie typowych górskich gatunków roślinności, którym mleko z prowincji Belluno, a zarazem ser „Piave”, zawdzięcza zawartość szczególnych składników aromatycznych.

Wszystkie te czynniki – niskie wskaźniki produkcji mleka na wyznaczonym obszarze, dostępność dużej powierzchni pastwisk oraz duże ilości zielonki i typowych górskich gatunków roślinności na potrzeby pasz dla bydła – tworzą szczególną niszę ekologiczną i wpływają na powstanie specyficznych cech jakościowych mleka pochodzącego z prowincji Belluno.

Te szczególne cechy w połączeniu ze stosowaniem dwóch rodzajów produkowanych lokalnie kultur bakterii (kultura starterowa i zakwas serwatkowy) stanowią najważniejsze czynniki nadające serowi „Piave” szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Metoda produkcji sera „Piave” jest przekazywana w prowincji Belluno z pokolenia na pokolenie. Jej początki sięgają końca XIX w., kiedy zakładano pierwsze górskie mleczarnie pracujące w systemie wspólnoty własności we Włoszech.

Pierwsze partie produkcyjne opatrzone nazwą „Piave” – zapożyczoną od nazwy rzeki o wielkich tradycjach i nadaną tradycyjnemu produktowi – pochodzą z 1960 r., z okresu, gdy jedna trzecia z każdego dziesięciu ton mleka przekazywanych codziennie do spółdzielni mleczarskiej Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina przeznaczana była na produkcję serów „Piave” i „Fior di latte”.

Nazwa sera „Piave” pochodzi od rzeki o tej samej nazwie, która – płynąc z północy na południe i południowy wschód – przecina całą prowincję Belluno.

W dzisiejszych czasach produkt jest powszechnie znany i ceniony wśród konsumentów, o czym świadczą liczne dowody uznania dla jego szczególnych właściwości i charakterystycznych cech, przyznawane od lat 80. XX w. zarówno na poziomie krajowym – nagroda Spino d'Oro w latach 1986, 1992 i 1994 przyznana odpowiednio podczas 23., 26. i 27. targów serowarskich Mostra delle Produzioni Casarie w Thiene, jak i na międzynarodowych wydarzeniach takich jak Mountain Cheese Olympics w Weronie w 2005 r. 1. nagroda Buonitalia – włoska doskonałość smaku – dla najlepszego sera eksportowego oraz 1. nagroda w kategorii serów długo dojrzewających podczas World Cheese Awards w Dublinie oraz World Food Exhibition w Moskwie w 2007 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL