

Dziennik Urzędowy C 186

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 63

5 czerwca 2020

Spis treści

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Rada

2020/C 186/01 Konkluzje Rady w sprawie zarządzania ryzykiem w obszarze dziedzictwa kulturowego 1

Komisja Europejska

2020/C 186/02 Kursy walutowe euro — 4 czerwca 2020 r. 7

V Ogłoszenia

INNE AKTY

Komisja Europejska

2020/C 186/03 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 8

2020/C 186/04 Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 19

2020/C 186/05 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 23

2020/C 186/06 Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 38

PL

IV

*(Informacje)*INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

RADA

Konkluzje Rady w sprawie zarządzania ryzykiem w obszarze dziedzictwa kulturowego

(2020/C 186/01)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

BIORĄC POD UWAGĘ:

1. kontekst polityczny przedstawiony w załączniku;

PRZYPOMINAJĄC, ŻE:

2. dziedzictwo kulturowe w całej jego różnorodności (materialne – w tym obiekty i krajobrazy, artefakty i pomniki – lub niematerialne, obejmujące wiedzę, umiejętności i praktyki, tradycje ustne i sztuki widowiskowe) stanowi istotne źródło tożsamości, innowacji i kreatywności dla poszczególnych osób i społeczeństwa i, poza przyrodzoną wartością, jaką stanowi dla rozwoju i dobrostanu społeczeństwa europejskiego i której nie da się ocenić, wnosi również istotny wkład we wzrost gospodarczy, włączenie społeczne i zrównoważony rozwój;
3. znaczenie dziedzictwa kulturowego, które zostało podkreślone w nowym unijnym Programie strategicznym na lata 2019–2024 i któremu nadano priorytet w planie prac w dziedzinie kultury na lata 2019–2022 oraz w Nowym europejskim programie na rzecz kultury, powinno być brane pod uwagę zarówno przy realizacji celów zrównoważonego rozwoju, jak i podczas przygotowywania programów rozwoju na szczeblu krajowym;
4. dziedzictwo kulturowe może być zagrożone na wiele sposobów: z powodu niezamierzonej lub zamierzonej działalności człowieka, zagrożenia naturalnego, jednorazowego lub powtarzającego się wydarzenia lub z powodu powolnego niszczenia, wyludniania lub nagłej klęski lub katastrofy;
5. osiągnięcia Europejskiego Roku Dziedzictwa Kulturowego 2018 powinny posłużyć za podstawę działań afirmatywnych w odniesieniu do określania ryzyka i zarządzania nim w obszarze dziedzictwa kulturowego;
6. ochrona dziedzictwa kulturowego przed różnymi zagrożeniami jest celem ukierunkowanego zestawu działań objętych trzecim filarem europejskich ram działania w zakresie dziedzictwa kulturowego „Dziedzictwo kulturowe na rzecz odpornej Europy”.

UZNAJĄC:

7. uznane na szczeblu międzynarodowym instrumenty normatywne, standardy i zasady dotyczące konserwacji i restauracji oraz wkład organizacji międzynarodowych (takich jak Unesco i Rada Europy) oraz rządowych i międzyrządowych (takich jak ICCROM), pozarządowych i zawodowych (takich jak ICOMOS i ICOM) w zachowanie dziedzictwa kulturowego;
8. pilny charakter zachęcania do współpracy na wszystkich stosownych szczeblach i ze wszystkimi stosownymi partnerami, by rozpoznawać czynniki zagrożenia, a tym samym znaczenie stworzenia i wdrażania planów zarządzania ryzykiem w obszarze dziedzictwa kulturowego;

9. że ustanowienie długoterminowych środków poprzez wdrażanie planów zarządzania ryzykiem równoległe z planowanymi politykami, środkami ochrony i dobrymi praktykami jest kluczowe dla sprawnego zapobiegania szkodom i ich ograniczania w ukierunkowanym na ludzi podejściu do zabezpieczania dziedzictwa kulturowego.

UZNAJĄC, ŻE:

10. zmiana klimatu to zjawisko globalne i ogromne wyzwanie, które ma duży wpływ na dziedzictwo kulturowe i przyrodnicze, i że konieczne jest, w jak największym stopniu, podejmowanie środków służących zapobieganiu negatywnym skutkom, ich ograniczaniu, dostosowywaniu się do nich, a tam gdzie to możliwe – ich likwidowaniu;
11. w czasach rosnącej niepewności na szczeblu międzynarodowym, w tym coraz większej liczby sytuacji nagłych i klęsk lub katastrof, zabezpieczenie dziedzictwa kulturowego i zrównoważone zarządzanie nim jest istotnym źródłem odporności społecznej i plusem w działaniach klimatycznych i, w tym względzie, UE i państwa członkowskie mogą odgrywać ważną rolę jako globalny podmiot w zarządzaniu ryzykiem dotyczącym dziedzictwa kulturowego;
12. kryzysy, takie jak pandemia COVID-19, mają ogromny wpływ na sektory kulturalny i kreatywny pod względem gospodarczym i społecznym. Radykalna utrata dochodów, zakłócenie wymiany wiedzy, przerwanie prac w zakresie utrzymania i restauracji, ograniczenie dostępu i uczestnictwa wymagają między innymi większego skupienia się na zrównoważoności i odporności jako kluczowym elemencie zarządzania dziedzictwem kulturowym;
13. planowanie przestrzenne, budownictwo i zagospodarowanie terenu, tak w miastach, jak i w obszarach wiejskich, wymagają pełnego zaangażowania zainteresowanych stron, tak by dziedzictwo kulturowe było postrzegane jako zasób i nie było zagrożone lub zaniedbywane;
14. włączenie zarządzania ryzykiem do kształcenia, zarówno w ramach szkoleń zawodowych, jak i uczenia się przez całe życie, jest konieczne do zapewnienia, by społeczności były informowane o ryzyku i bardziej uczestniczyły w środkach służących zabezpieczeniu i ochronie;
15. badania odgrywają istotną rolę w zrozumieniu charakteru i skutków zagrożeń, takich jak zmiana klimatu, i w opracowywaniu innowacyjnych i sprawnych metodologii zarządzania ryzykiem w obszarze dziedzictwa kulturowego;

ZWRACA SIĘ DO PAŃSTW CZŁONKOWSKICH, BY W RAMACH SWOICH KOMPETENCJI I Z NALEŻYTYM POSZANOWANIEM ZASADY POMOCNICZOŚCI:

16. określili innowacyjne narzędzia i podejścia dostępne na szczeblu UE służące identyfikowaniu ryzyka, zapobieganiu mu, gotowości w przypadku jego wystąpienia i ograniczaniu go i by aktywnie z nich korzystały, by przyczynić się do procesu zrównoważonego zachowania, monitorowania i łatwiejszej oceny ryzyka;
17. dzieliły się informacjami na temat istniejących sieci ekspertów ds. dziedzictwa, na szczeblu krajowym i innych szczeblach, aby propagować identyfikowanie, ochronę, konserwację lub restaurowanie dziedzictwa kulturowego Europy;
18. opracowywały, w odpowiednich przypadkach, wspólne mechanizmy zarządzania ryzykiem, propagowały współpracę na wszystkich szczeblach i wzmacniały, w całym procesie decyzyjnym i na wszystkich szczeblach zarządzania dziedzictwem, przyjęcie podejść opartych na współpracy i zasadach partycypacyjnego sprawowania rządów i dzielonej odpowiedzialności;
19. uznawały i włączały dziedzictwo kulturowe w polityki dotyczące ryzyka związanego z klęskami lub katastrofami i plany zarządzania na szczeblu lokalnym, regionalnym, krajowym i unijnym i ustanawiały, w odpowiednich przypadkach, współpracę międzysektorową, tak by zapewnić odpowiednie zarządzanie ryzykiem w obszarze dziedzictwa kulturowego, uwzględniając stosowne przepisy, jak określono w decyzji nr 1313/2013/UE w sprawie Unijnego Mechanizmu Ochrony Ludności;
20. zwracały szczególną uwagę na ochronę dziedzictwa kulturowego w mniej zaludnionych obszarach, z myślą o udostępnieniu odpowiednich środków ograniczania ryzyka na szczeblu lokalnym i regionalnym;

21. wzmocniły rolę rejestrowania i dokumentowania w odniesieniu do zachowywania treści niecyfrowych, zdigitalizowanych i pierwotnie cyfrowych, w stosunku do których należy brać pod uwagę takie cechy jak interoperacyjność, kompatybilność, dostępność i trwałość;
22. zachęcały do działań wspierających regularne prace konserwatorskie nieruchomego i ruchomego dziedzictwa kulturowego i gospodarowanie krajobrazem oraz stosowanie odpowiednich i wysokiej jakości metod, technik i materiałów w procesach konserwatorskich, tak by propagować zrównowagę;
23. propagowały zachowywanie i przekazywanie tradycyjnych umiejętności i rzemiosł i przygotowały, w odpowiednich przypadkach, konkretne działania szkoleniowe, by uwzględnić zarządzanie ryzykiem na wszystkich etapach rozwoju zawodowego ekspertów ds. dziedzictwa i innych profesjonalistów w tej dziedzinie;
24. zwiększały wiedzę na temat pojawiającej się technologii cyfrowej – w szczególności postępów w technologiach 3D – i ją wykorzystywały; technologia ta stanowi podstawę innowacyjnych badań, dokumentacji i interpretacji dziedzictwa kulturowego oraz stosowania odpowiednich metod zabezpieczenia;
25. wykorzystywały, w odpowiednich przypadkach, dostępne dane dostarczane przez programy satelitarne, takie jak Copernicus, i inne źródła, by monitorować dziedzictwo kulturowe; w tym kontekście korzystać można z produktów otrzymywanych dzięki technologiom obserwacji Ziemi, takich jak mapy oceny ryzyka i wskaźniki zmiany klimatu;
26. wzmocniały znaczącą rolę odgrywaną w zarządzaniu ryzykiem przez władze, instytucje kulturalne, takie jak muzea, archiwa, biblioteki, galerie, depozytariuszy i właścicieli dóbr kultury oraz obywateli i społeczeństwo obywatelskie, i podkreślały potrzebę bliskiej współpracy pomiędzy nimi;

ZWRACA SIĘ DO PAŃSTW CZŁONKOWSKICH I KOMISJI, BY:

27. zwiększały świadomość na temat istniejących finansowych i logistycznych zasobów w odniesieniu do kwestii związanych z zabezpieczaniem zagrożonego dziedzictwa i uruchamiały te zasoby;
28. wzmocniały możliwości zwiększania świadomości, mobilności i wymiany doświadczeń pomiędzy stosownymi zainteresowanymi stronami, tak by bardziej sprawnie móc dzielić się dobrymi praktykami, w szczególności dotyczącymi przywrócenia sytuacji po klęsce lub katastrofie, i najnowszymi postępami w obszarze zarządzania ryzykiem oraz by wspierać budowanie zdolności i transfer wiedzy;
29. zachęcały młodych ludzi z Europy do uczestniczenia w różnych działaniach w obszarze dziedzictwa kulturowego, również w tych, które zwiększają wagę przykładaną do zabezpieczania dziedzictwa;
30. wносиły wkład, w odpowiednim przypadku, w dyskusje na tematy dotyczące zarządzania ryzykiem w ramach grupy ekspertów Komisji ds. dziedzictwa kulturowego, ze szczególnym uwzględnieniem metod identyfikowania i zmniejszania strat oraz zapobiegania im oraz analizy i nadawania priorytetów w działaniach następczych po wystąpieniu ryzyka;
31. przekazywały pozytywne komunikaty opinii publicznej na temat wartości dziedzictwa kulturowego poprzez propagowanie odpowiedzialnego zachowania i uczestnictwa w działaniach służących zabezpieczeniu dziedzictwa;

ZWRACA SIĘ DO KOMISJI, BY:

32. rozważyła przygotowanie podręcznika UE na temat zarządzania ryzykiem w obszarze dziedzictwa kulturowego, którego podstawą mogłyby być: a) wyniki projektów wymienionych w ramach dziewiątego klastra o nazwie „Ochrona dziedzictwa kulturowego przed katastrofami naturalnymi i zmianą klimatu”, b) analiza krajowych sprawozdań dotyczących zarządzania ryzykiem związanym z klęskami lub katastrofami; sprawozdania te mają zostać przedłożone Komisji do 31 grudnia 2020 r., zgodnie z Wytocznymi dotyczącymi sprawozdawczości w zakresie zarządzania ryzykiem związanym z klęskami lub katastrofami, art. 6 ust. 1 lit. d) decyzji nr 1313/2013/UE w sprawie Unijnego Mechanizmu Ochrony Ludności i c) stosowne elementy krajowych planów lub strategii dostosowania do zmiany klimatu. W tym kontekście wykorzystywać można również wysiłki na rzecz ustanawiania sieci centrów kompetencji w całej UE służące zabezpieczeniu wiedzy na temat zagrożonego dziedzictwa kulturowego poprzez digitalizację na dużą skalę, ogłoszoną w Nowym europejskim programie na rzecz kultury;

33. kontynuowały toczący się dialog i współpracę z sieciami, które nabywają cenne doświadczenia w dziedzinie zarządzania ryzykiem w obszarze dziedzictwa kulturowego;
 34. dążyły do synergii ze stosownymi międzynarodowymi (rządowymi, międzyrządowymi i pozarządowymi) organizacjami, tak by w sposób zrównoważony zachowywać i chronić dziedzictwo kulturowe dla obecnych i przyszłych pokoleń.
-

ZAŁĄCZNIK

Dokumenty źródłowe dotyczące polityki**Rada Europejska**

- Konkluzje Rady Europejskiej z dnia 14 grudnia 2017 r. (dok. EUCO 19/1/17 REV 1)
- Nowy program strategiczny na lata 2019–2024 (przyjęty przez Radę Europejską w dniu 20 czerwca 2019 r.)

Deklaracje ministerialne

- Deklaracja z Davos – W kierunku wysokiej jakości Baukultur w Europie, 20–22 stycznia 2018 r.
- Deklaracja współpracy w sprawie postępów w zakresie digitalizacji dziedzictwa kulturowego, Bruksela, Digital Day 2019, 8 kwietnia 2019 r.
- Deklaracja bukareszteńska ministrów kultury i ich przedstawicieli na temat roli kultury w budowaniu przyszłości Europy, 16 kwietnia 2019 r.
- Deklaracja przyjęta podczas nieformalnego posiedzenia ministrów państw członkowskich Unii Europejskiej odpowiedzialnych za sprawy kultury i sprawy europejskie, Paryż, 3 maja 2019 r.

Rada

Konkluzje

- Konkluzje Rady na temat architektury: udział kultury w zrównoważonym rozwoju (Dz.U. C 319 z 13.12.2008, s. 13).
- Konkluzje Rady z dnia 12 maja 2009 r. w sprawie kultury jako katalizatora kreatywności i innowacji (8749/1/09 REV 1)
- Konkluzje Rady w sprawie udziału kultury w rozwoju lokalnym i regionalnym (Dz.U. C 135 z 26.5.2010, s. 15).
- Konkluzje Rady w sprawie dziedzictwa kulturowego jako strategicznego zasobu zrównoważonej Europy (Dz.U. C 183 z 14.6.2014, s. 36).
- Konkluzje Rady na temat zarządzania partycypacyjnego dziedzictwem kulturowym (Dz.U. C 463 z 23.12.2014, s. 1).
- Konkluzje Rady w sprawie promowania dostępu do kultury za pomocą środków cyfrowych ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju odbiorców (Dz.U. C 425 z 12.12.2017, s. 4).
- Konkluzje Rady w sprawie potrzeby wyeksponowania dziedzictwa kulturowego we wszystkich politykach UE (Dz.U. C 196 z 8.6.2018, s. 20).
- Konkluzje Rady w sprawie planu prac w dziedzinie kultury na lata 2019–2022 (Dz.U. C 460 z 21.12.2018, s. 12).
- Konkluzje Rady w sprawie młodego pokolenia twórców (Dz.U. C 189 z 5.6.2019, s. 34).
- Konkluzje Rady w sprawie strategicznego podejścia UE do międzynarodowych stosunków kulturalnych i ram działania (Dz.U. C 192 z 7.6.2019, s. 6).

Rezolucje

- Rezolucja ministrów odpowiedzialnych za sprawy kultury, zebranych w Radzie w dniu 13 listopada 1986 r., w sprawie ochrony europejskiego dziedzictwa architektonicznego (Dz.U. C 320 z 13.12.1986, s. 1).
- Rezolucja Rady Unii Europejskiej i przedstawicieli rządów państw członkowskich zebranych w Radzie w sprawie kulturowego wymiaru zrównoważonego rozwoju (Dz.U. C 410 z 6.12.2019, s. 1).

Komisja

Komunikaty

- Ku zintegrowanemu podejściu do dziedzictwa kulturowego w Europie (COM(2014) 477 final)
- Wzmocnienie tożsamości europejskiej dzięki edukacji i kulturze. Wkład Komisji Europejskiej w spotkanie przywódców w Göteborgu, 17 listopada 2017 r. (COM(2017) 673 final)
- Nowy europejski program na rzecz kultury (COM(2018) 267)
- Europejski Zielony Ład (COM(2019) 640 final)

Wspólne komunikaty Komisji Europejskiej i Wysokiego Przedstawiciela Unii do Spraw Zagranicznych i Polityki Bezpieczeństwa

— W stronę strategii UE w dziedzinie międzynarodowych stosunków kulturalnych (JOIN(2016) 29 final)

Zawiadomienia

— Wytyczne dotyczące sprawozdawczości w zakresie zarządzania ryzykiem związanym z klęskami lub katastrofami, art. 6 ust. 1 lit. d) decyzji nr 1313/2013/UE (OJ C 428 z 20.12.2019, p. 8)

Dokumenty robocze służb Komisji

— Europejskie ramy działania w zakresie dziedzictwa kulturowego (SWD(2018) 491 final)

Sprawozdania

— Sprawozdanie Komisji dla Parlamentu Europejskiego, Rady, Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego i Komitetu Regionów w sprawie wdrożenia, wyników i ogólnej oceny Europejskiego Roku Dziedzictwa Kulturowego 2018 (COM(2019) 548 final)

Badania

— Ochrona dziedzictwa kulturowego przed klęskami żywiołowymi i katastrofami spowodowanymi przez człowieka. Analiza porównawcza zarządzania ryzykiem w UE – badanie (kwiecień 2018)

Organizacja Narodów Zjednoczonych

— Plan działania z Hyogo na lata 2005-2015: Budowanie odporności krajów i społeczności na klęski żywiołowe

— Ramy z Sendai dotyczące ograniczania ryzyka klęsk żywiołowych w latach 2015–2030

UNESCO

— Konwencja o ochronie dóbr kultury w razie konfliktu zbrojnego (Haga, 1954)

— Konwencja sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturalnego i naturalnego (1972)

— Konwencja o ochronie podwodnego dziedzictwa kulturowego (2001)

— Karta ochrony dziedzictwa cyfrowego (2003)

— Konwencja w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego (2003)

— Strategia ograniczania ryzyka w odniesieniu do dóbr światowego dziedzictwa (wersja zmieniona, 2007)

— Zarządzanie ryzykiem związanym z klęskami i katastrofami w odniesieniu do światowego dziedzictwa (podręcznik, czerwiec 2010)

— Deklaracja budapesztańska światowego dziedzictwa (przyjęta przez Komitet Światowego Dziedzictwa Unesco w czerwcu 2002)

Rada Europy

— Konwencja ramowa w sprawie znaczenia dziedzictwa kulturowego dla społeczeństwa (konwencja z Faro, 2005)

— Zalecenie Komitetu Ministrów Rady Europy (2017) 1 dla państw członkowskich dotyczące strategii europejskiego dziedzictwa kulturowego na XXI wiek (2017)

— Europejska konwencja o przestępstwach przeciwko dobrom kultury (2017)

— Porozumienie między UE i krajami basenu Morza Śródziemnego dotyczące poważnych zagrożeń (EUR-OPA)

Inne opracowania

— Pierwsza pomoc dla dziedzictwa kulturowego w czasach kryzysu (ICCRUM i Prince Claus Fund for Culture and Development, 2018)

— Europejskie zasady jakości dotyczące finansowanych przez UE interwencji o potencjalnym wpływie na dziedzictwo kulturowe (ICOMOS, 2019)

— Sprawozdanie dotyczące zagrożeń globalnych 2020 (Światowe Forum Ekonomiczne)

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

4 czerwca 2020 r.

(2020/C 186/02)

1 euro =

	Waluta	Kurs wymiany		Waluta	Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1250	CAD	Dolar kanadyjski	1,5203
JPY	Jen	122,48	HKD	Dolar Hongkongu	8,7189
DKK	Korona duńska	7,4557	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7510
GBP	Funt szterling	0,89685	SGD	Dolar singapurski	1,5758
SEK	Korona szwedzka	10,4172	KRW	Won	1 368,73
CHF	Frank szwajcarski	1,0786	ZAR	Rand	19,0059
ISK	Korona islandzka	148,50	CNY	Yuan renminbi	8,0066
NOK	Korona norweska	10,6048	HRK	Kuna chorwacka	7,5725
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 856,88
CZK	Korona czeska	26,623	MYR	Ringgit malezyjski	4,8077
HUF	Forint węgierski	344,90	PHP	Peso filipińskie	56,109
PLN	Złoty polski	4,4372	RUB	Rubel rosyjski	77,8132
RON	Lej rumuński	4,8373	THB	Bat tajlandzki	35,539
TRY	Lir turecki	7,5868	BRL	Real	5,6989
AUD	Dolar australijski	1,6276	MXN	Peso meksykańskie	24,4761
			INR	Rupia indyjska	84,9320

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

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 186/03)

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.

WNIOSEK 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

„QUEIJO TERRINCHO”

Nr UE: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Grupa składająca wniosek

QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. [Spółdzielnia producentów mleka owczego w regionie Terra Quente]

Uzasadniony interes

Grupa producentów utworzona przez podmioty (producentów i przetwórców) „Queijo Terrincho” ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany. QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. – to grupa producentów odpowiadająca za złożenie pierwotnego wniosku o rejestrację.

Nazwa grupy	QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Rodzaj grupy	Liczba członków większa niż jeden
Uczestnicy	Producenci, przetwórcy
Adres	Quinta Branca – Larinho 5160 – Torre de Moncorvo

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Państwo	Portugalia
Telefon	+ 351 279258090
E-mail	queitec@sapo.pt

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Portugalia

3. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

Etykietowanie

Inne: dodanie logo produktu

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**

Wszystkie zmiany dotyczą specyfikacji produktu, ponieważ nigdy nie opublikowano jednolitego dokumentu.

Opis produktu

Zmiana 1

— Zakresy podane wcześniej w pierwotnej specyfikacji dotyczące średnicy (13–20 cm) oraz wagi (0,8–1,2 kg) sera określono na nowo jako odpowiednio 12–20 cm i 0,7–1,1 kg.

— Wprowadzono nowy rozmiar sera wielkości „merendeira” (pojemnika na żywność), o którym nie było mowy w pierwotnej specyfikacji, o średnicy 8–12 cm, wysokości 3–6 cm i masie 0,35–0,55 kg.

— Dopuszczalne zakresy procentowe zawartości tłuszczu w suchej masie i wilgotności suchej masy beztłuszczowej określone w pierwotnej specyfikacji odpowiednio jako 45–60 % i 55–65 % określono na nowo jako 25–50 % tłuszczu w suchej masie oraz 35–60 % wilgotności suchej masy beztłuszczowej.

— Chociaż dotychczas nie określono jej w pierwotnej specyfikacji, minimalną dopuszczalną temperaturę dla długiego przechowywania serów „Queijo Terrincho” i „Queijo Terrincho” *Velho* [dojrzałego] określono jako -11 °C, która to temperatura jest wyższa niż temperatura zamrażania sera (-12 °C), a jednocześnie pozwala na zachowanie charakterystycznego aromatu, smaku i konsystencji masy.

Zmiany te wprowadzono ze względu na zmiany nawyków konsumenckich, tj. tendencję do konsumpcji mniejszych serów o niższej zawartości tłuszczu, które lepiej nadają się do przechowywania i mają dłuższy okres przydatności do spożycia, aby dostosować podaż do bieżącego popytu na mniejsze porcje, które są gotowe do użycia w konkretnych zastosowaniach w kuchni (produkt pokrojony i zapakowany). Zmiany wprowadzono również ze względu na wyniki badań przeprowadzonych w ciągu ostatnich kilku lat świadczące o potrzebie skorygowania pierwotnych wartości (dopuszczalna wilgotność i zawartość tłuszczu), tak aby odzwierciedlić rzeczywistą sytuację.

Zmiana 2

- Określono dwie nowe formy przechowywania i prezentacji „Queijo Terrincho” *Velho*, których nie wymieniono w pierwotnej specyfikacji; ser ten dojrzewa lub leżakuje przez co najmniej 90 dni i może być także wystawiany do sprzedaży w formie pokrytej masą z czerwonego pieprzu lub pokrojony na kawałki i zanurzony w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Wykorzystanie tych technik jest uzasadnione, ponieważ dzięki nim ser lepiej nadaje się do przechowywania i ma dłuższy okres przydatności do spożycia, a wśród konsumentów istnieje popyt na sery pokryte masą z czerwonego pieprzu lub pokrojone na kawałki i zanurzone w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia; techniki te szybko zaczęto kojarzyć z serami o wydłużonym okresie dojrzewania, takimi jak „Queijo Terrincho” *Velho*. Ponadto te formy prezentacji, a mianowicie pokrywanie sera masą z czerwonego pieprzu lub krojenie go na kawałki i zanurzanie w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, to techniki, które lokalnie stosowano już od dawna.

Zmiany te mają na celu zaspokojenie nowych potrzeb rynku bez zmiany swoistych cech produktu, które nadają mu jego specyficzny charakter.

Zmiany te dotyczą także sekcji pt. „Metoda produkcji”, która zawiera teraz opis warunków wytwarzania „Queijo Terrincho” *Velho*, oraz sekcji pt. „Etykietowanie”, jeżeli chodzi o oznaczenie „Queijo Terrincho” *Velho*.

Obszar geograficzny

Zmiana 3

Obszar geograficzny pozostaje bez zmian.

Pierwotny tekst: „Artykuł 1

Obszar, na którym wytwarza się ser „Queijo Terrincho” i na którym ser ten dojrzewa, obejmuje gminy Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães i Macedo de Cavaleiros (z wyjątkiem sołectw Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós i Soutelo de Mourisco) w dystrykcie Bragança; sołectwa Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales i Possacos w gminie Valpaços w dystrykcie Vila Real; gminę São João da Pesqueira (z wyjątkiem sołectw Riodades i Paredes da Beira) w dystrykcie Viseu, gminę Vila Nova de Foz Côa, sołectwa Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto i Meda w gminie Meda oraz sołectwa Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres i Mata de Lobos w gminie Figueira de Castelo Rodrigo w dystrykcie Guarda, które znajdują się w podregionach Terra Quente i doliny Alto Douro.”

otrzymuje brzmienie:

„Obszar, na którym wytwarza się produkt i na którym produkt ten dojrzewa, obejmuje gminy Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães i Macedo de Cavaleiros (z wyjątkiem sołectw Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós i Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (z wyjątkiem sołectw Riodades i Paredes da Beira) i Vila Nova de Foz Côa oraz sołectwa Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales i Possacos w gminie Valpaços, sołectwa Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto i Meda w gminie Meda oraz sołectwa Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres i Mata de Lobos w gminie Figueira de Castelo Rodrigo.”.

Ze specyfikacji produktu usunięto odniesienia do dystryktów należących do podregionów Terra Quente i doliny Alto Douro, aby tekst był jaśniejszy, ponieważ wymienione gminy wyraźnie określają granice administracyjne wymagane do spełnienia wymogów określonych w art. 5 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Metoda produkcji

Zmiana 4

Podano szczegółowe informacje dotyczące czynności związanych z etapem produkcji, których nie podano w pierwotnej specyfikacji, a mianowicie dotyczące przetwarzania mleka (podgrzewanie i koagulacja), odsączania serwatki (wyciskanie), utwardzania oraz dojrzewania (obracanie i czyszczenie).

Zmiany te wprowadzono ze względu na potrzebę przedstawienia szczegółów czynności związanych z etapem produkcji, w szczególności czynności, które decydują o zgodności produktu z jego opisem, zwłaszcza jeżeli chodzi o etapy koagulacji i obróbki skrzepu.

- Mimo że dotychczas nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, teraz doprecyzowano, że mleko musi być przetwarzane niezwłocznie po zakończeniu udoju. Określono także, że jeżeli nie jest to możliwe, mleko należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 6 °C.
- Chociaż w pierwotnej specyfikacji określono, że mleko należy podgrzewać do stałej temperatury 35 °C, obecnie podano zakres optymalnej temperatury, którą musi osiągnąć mleko przed dodaniem podpuszczki (temperatura koagulacji: 30–35 °C), aby lepiej dostosować opis tego procesu do rzeczywistych warunków.

Poza możliwością korzystania z wag i pras ręcznych, o czym mowa w pierwotnej specyfikacji, dopuszczono także korzystanie z pras pneumatycznych z czasem wyciskania od trzech do pięciu godzin zgodnie z już stosowaną metodą. Zmiana ta wynika jedynie z postępu technologicznego, który można wykorzystać w procesie produkcji, i nie ma wpływu na ostateczne właściwości produktu.

- Tak samo jak w pierwotnej specyfikacji, proces leżakowania lub dojrzewania odbywa się w miejscach naturalnego dojrzewania lub w kontrolowanym środowisku. Zakres, w jakim mogą się wahać pomiary wilgotności względnej podczas tego procesu, ustalono na 80–90 % zamiast zakresu 80–85 %, który był podany w pierwotnej specyfikacji.
- Podobnie, chociaż nie podano go w pierwotnej specyfikacji, określono dolny i górny limit temperatury (8–14 °C) i wilgotności (75–85 %) podczas procesu dojrzewania sera „Queijo Terrincho” *Velho*, aby uzupełnić opis metody produkcji.

Zmiana 5

- Dotychczas w pierwotnej specyfikacji określono, że „stada owiec rasy Churra da Terra Quente utrzymywane na tym obszarze, których szczególne cechy są do niego dobrze dostosowane, stanowią podstawowy inwentarz, jeżeli chodzi o podstawową działalność w zakresie chowu zwierząt gospodarskich, i zasadniczo utrzymywane są dzięki pastwiskom i podmokłym łąkom. Pastwiska obejmują wysoko położone tereny, ugory i ogromne połacie nieużytków, które pokrywa szorstka i skąpa trawa. Nie rosną tu jednak wystarczające ilości trawy, w związku z czym konieczne jest korzystanie z podmokłych łąk i dodatkowych roślin pastewnych – żyta, jęczmienia, rzepy, soczewicy i liści drzew takich jak jesion, wiąz, dąb, migdałowiec oraz drzew oliwnych, a nawet winorośli”.

Ponieważ, jak określono w pierwotnej specyfikacji, nie produkuje się wystarczającej ilości trawy, wprowadzono także możliwość korzystania z pasz takich jak słoma i siano produkowanych w gospodarstwie lub przez innych hodowców owiec, a także z roślin pastewnych wysiewanych jesienią/zimą (owsa, wyki, żyta i żółtego łubinu) oraz wiośną (kukurydza i sorgo), pochodzących z określonego obszaru geograficznego.

Tekst zastąpiono i zmieniono w następujący sposób: „Nie rosną tu jednak wystarczające ilości trawy, w związku z czym konieczne jest korzystanie z podmokłych łąk i dodatkowych roślin pastewnych – żyta, jęczmienia, rzepy, soczewicy i liści drzew takich jak jesion, wiąz, dąb, migdałowiec oraz drzew oliwnych, a nawet winorośli pochodzących z obszaru geograficznego”.

- Cała pasza podawana owcom pochodzi z obszaru geograficznego, chociaż wprowadzono możliwość korzystania z pasz z innych regionów w okresie niedoboru, jednak roczna ilość takich pasz nie może przekraczać 50 % suchej masy. Pasza ta jest taka sama i ma taki sam skład jak pasza pochodząca z obszaru geograficznego.

Zmiana 6

Usunięto art. 4 pierwotnej wersji specyfikacji:

„Artykuł 4

Opakowanie i konserwacja

Ser należy zawsze pakować z wykorzystaniem nietoksycznego materiału, który nie wchodzi w reakcję z zawartością.

Ser należy zawsze wstępnie pakować, a pakowanie musi odbywać się zgodnie z dobrymi praktykami higienicznymi oraz w warunkach, które pozwalają na zachowanie czystości i cech charakterystycznych sera podczas normalnego przechowywania i sprzedaży.

Proces ten musi przeprowadzać producent.”.

Opisy te zastąpiono powodami istnienia przepisów szczegółowych dotyczących pakowania; aby lepiej uzasadnić konieczność wstępnego pakowania produktu przez producenta, dodano następujący akapit:

„Krojenie i pakowanie musi odbywać się w obrębie określonego obszaru geograficznego w celu zachowania integralności produktu i zagwarantowania cech nadających mu jego szczególny charakter, który łatwo może ulec zmianie w wyniku kolejnych czynności podejmowanych w odniesieniu do produktu lub w wyniku rozciągnięcia takich czynności w czasie.”.

Zmiana 7

— Dodano następujący tekst, którego nie było w pierwotnej specyfikacji, aby wyjaśnić produkcję poszczególnych form sera „Queijo Terrincho” *Velho*:

„Ser »Queijo Terrincho« *Velho* to ser dojrzewający przez okres co najmniej 90 dni, który smaruje się masą z wyciągu z czerwonego pieprzu i okowity z wytlóków z winogron lub oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Może być także zanurzany w oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Produkcja sera »Queijo Terrincho« *Velho* pokrytego czerwonym pieprzem obejmuje smarowanie sera, który dojrzewał przez co najmniej 90 dni, mieszaniną czerwonego pieprzu i okowity z wytlóków z winogron lub mieszaniną czerwonego pieprzu i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Z czerwonego pieprzu przygotowuje się masę, która powstaje podczas smarowania sera przez zmieszanie pieprzu z okowitą z wytlóków z winogron lub z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia. Mieszaninę tę należy stosować jednorazowo, aby zapewnić jej odpowiednią konsystencję i smak. Na 1 kg czerwonego pieprzu używa się około 250 ml okowity z wytlóków z winogron lub 250 ml oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Powyższe techniki wykorzystuje się na tym obszarze od dawna, ponieważ dzięki nim ser lepiej nadaje się do przechowywania i ma dłuższy okres przydatności do spożycia.”.

Zmiana 8

Etykietowanie

Usunięto art. 5 pierwotnej wersji specyfikacji:

„Artykuł 5

Etykietowanie i wprowadzanie do obrotu

Na etykietach serów muszą zostać podane następujące informacje:

1. Nazwa handlowa – »Queijo Terrincho«
2. Zawartość tłuszczu 45–60 %
3. Masa netto (wyrażona w gramach lub kilogramach)
4. Data minimalnej trwałości [miesiąc i rok]
5. Ser wytworzony z surowego i czystego mleka owczego
6. Nazwa i adres producenta

Etykieta musi być przyczepiona do jednej ze stron sera.

Ser może być sprzedawany konsumentom w porcjach, pod warunkiem że są one wstępnie zapakowane.”.

Powyższe ogólne odniesienia zawarte w art. 5 początkowej wersji pierwotnie zarejestrowanej specyfikacji usunięto i zastąpiono je wymogiem, by na etykiecie podawano, w zależności od rodzaju produktu, logo produktu oraz słowa „»QUEIJO TERRINCHO« – Denominação de Origem Protegida” [„QUEIJO TERRINCHO” – chroniona nazwa pochodzenia] lub „»QUEIJO TERRINCHO« – DOP” [„QUEIJO TERRINCHO” – ChNP] lub „»QUEIJO TERRINCHO« *VELHO* – Denominação de Origem Protegida” [„QUEIJO TERRINCHO” *VELHO* – chroniona nazwa pochodzenia] lub „»QUEIJO TERRINCHO« *VELHO* – DOP” [„QUEIJO TERRINCHO” *VELHO* – ChNP] zgodnie z opisem produktu.

Zmiany te wprowadzono ze względu na potrzebę dostosowania wymogów w zakresie etykietowania do opisu produktu i usunięcia ogólnych odniesień.

Zmiana 9

Usunięto art. 6 pierwotnej wersji specyfikacji:

„Artykuł 6

1. Do produkcji mleka wykorzystywanego do produkcji sera »Queijo Terrincho« odpowiednie są wyłącznie owce rasy Churra da Terra Quente, które hodowane są na obszarze produkcji określonym w art. 1 w niniejszym dokumencie.
2. Wszystkie stada muszą być zarejestrowane jako oficjalnie wolne od brucelozy i nie mogą wykazywać żadnych oznak chorób, które mogą być przenoszone przez mleko.
3. Stada należy monitorować w celu zapewnienia, aby wszelkie leczenie, któremu poddaje się zwierzęta, było zgodne z zalecanymi okresami karencji.
4. W dojarniach oraz podczas transportu mleka do zakładów produkcyjnych należy przestrzegać zasad higieny.

5. Serowarstwo musi spełniać określone w przepisach warunki techniczne i funkcjonalne, a także zdrowotne i higieniczne.
6. We wszystkich zakładach, w których produkuje się ser, należy prowadzić dokumentację dotyczącą otrzymywanego mleka, produkcji, dojrzewania oraz wprowadzania do obrotu.”

Informacje dotyczące rasy owiec podane w ust. 1 zawarto w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, w którym opisano produkt, oraz w odpowiednim pkt 2 specyfikacji produktu.

Ust. 2–6 usunięto, ponieważ dotyczą one zasad, które mają powszechne zastosowanie w tym obszarze działalności i zostały już określone w ogólnych przepisach.

Zmiana 10

Usunięto także odniesienia do obowiązków grup producentów i operatorów oraz do naruszeń i kar, które w pierwotnym dokumencie zawarto w art. 7, 8, 9 i 10, ponieważ nie stanowią one integralnej części specyfikacji produktu i dotyczą zasad, które mają powszechne zastosowanie do produkcji sera i zostały już określone w ogólnych przepisach.

Zmiana 11

Związek

Jeżeli chodzi o związek między określonym obszarem geograficznym a właściwościami produktu, art. 1 pierwotnej wersji specyfikacji w następującym brzmieniu:

„Artykuł 1

Jest to rozległy obszar 400 000 ha, na którym znajdują się rowy tektoniczne (Mirandela-Vilarica), głębokie i ukształtowane przez erozję doliny (Baixo-Coa, Sabor i dolina Alto Douro) oraz płaskowyże położone na wysokości 600–800 m. Dzięki ukształtowaniu terenu obszar ten cechuje się unikalnymi warunkami klimatycznymi: im dalej na wschód wzdłuż rzeki Douro, tym bardziej klimat zmienia się z subatlantyckiego klimatu śródziemnomorskiego w półsuchy klimat śródziemnomorski, a im bliżej do płaskowyżów, tym bardziej odczuwalny staje się klimat kontynentalny.

Jest to obszar, na którym warunki klimatyczne i topograficzne przyczyniły się do dużej dywersyfikacji upraw. Charakteryzuje się on pejzażem upraw winorośli i oliwek, rozległymi obszarami uprawy oliwek, obszarami, na których rosną zarówno drzewa oliwne, jak i migdałowce, obszarami uprawy zbóż nawadnianych deszczem (ugór i zboża) oraz różnymi uprawami albo na obszarach, na których nie ma wody do nawadniania, albo w najżyźniejszych dolinach (Mirandela i Vale da Vilarica). Jednak biorąc pod uwagę znaczenie ekonomiczne uprawy drzew oliwnych i winorośli, na tym właśnie koncentrują się rolnicy.

Natomiast utrzymywane na tym obszarze stada owiec rasy Churra da Terra Quente, których szczególne cechy są do tego obszaru dobrze dostosowane, stanowią podstawowy inwentarz, jeżeli chodzi o działalność w zakresie chowu zwierząt gospodarskich, i zasadniczo utrzymywane są dzięki pastwiskom i podmokłym łąkom. Pastwiska obejmują wysoko położone tereny, ugory i ogromne połacie nieużytków, które pokrywa szorstka i skąpa trawa.

»Nie rosną tu jednak wystarczające ilości trawy, w związku z czym konieczne jest korzystanie z podmokłych łąk i dodatkowych roślin pastewnych – żyta, jęczmienia, rzepy, soczewicy i liści drzew takich jak jesion, wiąz, dąb, migdałowiec oraz drzew oliwnych, a nawet winorośli pochodzących z obszaru geograficznego«. To tam właśnie znajdują się pastwiska trwałe owiec. Niemal przez cały rok owce spędzają noce w zagrodach lub owczarniach na gruntach rolnych.

To właśnie połączenie wysoko położonego terenu, suchych płaskowyżów i jasnego nieba, tworzących szczególnie warunki środowiskowe, z tradycyjnymi metodami uprawy przyczynia się do wykształcenia szczególnych cech mleka produkowanego przez owce rasy Churra da Terra Quente (Terrincha).

Z tego to mleka, kiedy jest ono umiejętnie przetwarzane przez lokalnych mieszkańców posiadających wiedzę fachową przekazywaną z pokolenia na pokolenie, produkuje się ser o bezkonkurencyjnym, wyróżniającym się charakterze.”

otrzymuje brzmienie:

„Jakość »Queijo Terrincho« wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z określonym obszarem geograficznym.

Istnieją informacje, zgodnie z którymi produkcja sera owczego upowszechniła się w związku z działalnością średnio-wiecznych chrześcijańskich klasztorów w tym regionie i w innych regionach. Najlepszym dowodem pochodzenia tego sera jest prawdopodobnie fakt, że w regionie Terra Quente Transmontana – od obszaru, z którego pochodzi rasa owiec Churra da Terra Quente, mianowicie od doliny Vilarica, a konkretnie od Quinta da Terrincha – nadano rasie jej alternatywną nazwę: »Terrincha« i tak również nazwano ser, tj. »Terrincho«. Świadczy to o tym, że na tym podobszarze występuje zbieżność różnych czynników, naturalnych i ludzkich, które są charakterystyczne dla całego obszaru produkcji.

Region Terra Quente Transmontana oraz dolina Alto Douro, czyli obszary, na których znajduje się określony obszar geograficzny, są miejscem pochodzenia bardzo odpornej i dobrze przystosowanej rasy owiec Badana. To właśnie z tej rasy pod koniec XIX w., przez skrzyżowanie z trykami rasy Mondegueiro, powstała rasa Churra da Terra Quente. Pełen potencjał osiągnęła ona w połowie XX w. Rasa ta jest zatem odporna, dobrze przystosowana do życia w tym regionie i dość płodna – często rodzą się bliźnięta jagnięta. Z rasy tej produkuje się umiarkowane ilości mięsa, jest to przede wszystkim rasa owiec mlecznych, ściśle związana z produkcją sera w regionie.

W regionie tym występują pagórkowate płaskowyże i strome zbocza, a gleby są kwaśne i niezbyt żyzne, chociaż istnieje kilka obszarów dobrych gruntów rolnych. Opady deszczu, które występują głównie w miesiącach zimowych, są w pełni wykorzystywane podczas długiego, suchego lata. Wszystko to oznacza, że dostępność zasobów żywności nie jest stała: wiosna jest czasem obfitości, natomiast lato – czasem deficytów.

Warunki te mają duży wpływ na rozmieszczenie upraw w regionie; sprzyjają one systemom tradycyjnej produkcji ekstensywnej i powodują, że hodowane w ten sposób owce rasy Churra da Terra Quente dają mleko, które w wyniku przetwarzania przez lokalną ludność z wykorzystaniem przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności i wiedzy fachowej ma właściwości, dzięki którym powstaje z niego ser o wyjątkowym charakterze, który przetrwał próbę czasu.

Łagodny aromat i smak, które w miarę dojrzewania sera »Queijo Terrincho« stają się mocniejsze i bardziej intensywne, wynikają w związku z tym z właściwości wykorzystywanego do jego produkcji czystego, surowego mleka i są ściśle związane z rasą owiec i roślinnością typową dla wysoko położonych terenów i podmokłych łąk, która stanowi istotną część pożywienia owiec hodowanych na określonym obszarze geograficznym.

Zwarta i jednolita konsystencja, barwa oraz nieznacznie tłusty wygląd masy wynikają z tradycyjnego procesu produkcji, który opiera się na wiedzy fachowej lokalnej ludności, zwłaszcza jeżeli chodzi o sposób obróbki skrzepu i postępowania z nim w taki sposób, by odsączyć serwatkę i uzyskać zwartą masę.

Proces leżakowania i dojrzewania odbywa się w miejscach naturalnego dojrzewania w kontrolowanym środowisku w warunkach, które określono poniżej.

Dojrzewanie	»Queijo Terrincho«	»Queijo Terrincho« <i>Velho</i>
Temperatura (°C)	5–12	8–14
Wilgotność (%)	80–90	75–85
Minimalny czas (ilość dni)	30	90

Utrzymanie tych warunków oraz odpowiednia dbałość podczas procesu dojrzewania – zwłaszcza jeżeli chodzi o mycie sera, którego częstotliwość zależy od wyglądu skórki, która zawsze musi być gładka i czysta – to czynności, których podstawę stanowi lokalna wiedza fachowa i które są decydującymi czynnikami, jeżeli chodzi o zapewnienie, aby masa otrzymanego sera miała pożądaną konsystencję, barwę i wygląd.

Lokalna wiedza fachowa przejawia się również w sposób oczywisty w tradycyjnych technikach konserwacji stosowanych w przypadku dłużej dojrzewających serów, które to techniki umożliwiają zachowanie dłuższej trwałości produktu bez zmiany jego szczególnych właściwości. Dotyczy to praktyki pokrywania skórki sera masą z czerwonego pieprzu – półpłynną mieszaniną czerwonego pieprzu i okowity z wytlóków z winogron lub czerwonego pieprzu i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia produkowanej lokalnie w tradycyjnych aparatach destylacyjnych lub w olejarniach – a także konserwacji sera przez zanurzenie go w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia po usunięciu skórki i pokrojeniu sera na kawałki.

Jeżeli chodzi o związek między czynnikami ludzkimi a produktem, ser »Queijo Terrincho« uważa się za produkt tradycyjny regionu Trás-os-Montes, a przekazywane z pokolenia na pokolenie metody produkcji i konserwacji są stosowane do dziś.”

Treść art. 1 pierwotnej specyfikacji przeformułowano, aby zapewnić bardziej szczegółowy opis naturalnych czynników, mianowicie warunków glebowych i klimatycznych, czynników ludzkich i lokalnej wiedzy fachowej, które stanowią cechy obszaru geograficznego, z których to cech wynika szczególny charakter produktu. Wyjaśniono, w jaki sposób cechy obszaru geograficznego wpływają na określone właściwości produktu, oraz stwierdzono, że jakość sera „Queijo Terrincho” wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z określonym obszarem geograficznym.

Treść zmieniono w taki sposób, by była zgodna z przepisami dotyczącymi opracowywania jednolitego dokumentu, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, w szczególności jeżeli chodzi o pkt 5 („Związek z obszarem geograficznym”), ponieważ niezwykle ważne jest, aby jednolity dokument zawierał dokładne i spójne wyjaśnienie ustalonego związku przyczynowego, którego to wyjaśnienia brakowało w pierwotnym tekście.

Inne

Nałożono obowiązek stosowania logo produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„QUEIJO TERRINCHO”

Nr UE: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Queijo Terrincho”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

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

Nazwa „Queijo Terrincho” oznacza dojrział ser produkowany przez powolne odsączenie skrzepu otrzymanego dzięki koagulacji surowego i czystego mleka owczego pochodzącego od owiec maciorek rasy Churra da Terra Quente z podpuszczką pochodzenia zwierzęcego. Minimalny okres dojrzewania sera „Queijo Terrincho” wynosi 30 dni. Jeżeli ser leżakował lub dojrzewał przez co najmniej 90 dni, nazwa pochodzenia sera „Queijo Terrincho” jest kwalifikowana jako *Velho* (dojrział).

Główne cechy określono poniżej:

Cechy serów „Queijo Terrincho” i „Queijo Terrincho” *Velho*

Sery	„Queijo Terrincho”	„Queijo Terrincho” <i>Velho</i>
Kształt	Krótki walec (krążek), lekko wklęsły na środku, bez wyraźnych krawędzi	Krótki walec (krążek), lekko wypukły na środku, o nierównej krawędzi
Wysokość	3,0–6,0 cm	2,0–6,0 cm
Masa	0,7–1,1 kg	0,5–1,0 kg
średnica	12–20 cm	10,0–18,0 cm
Masa (rozmiar pojemnika na żywność)	0,35–0,55 kg	0,25–0,45 kg
Średnica (rozmiar pojemnika na żywność)	8,0–12,0 cm	5,0–10,0 cm
Skórka	Sprężysta, pełna, dobrze uformowana, gładka, cała o jasnej słomkowo-żółtej barwie	Twarda, pełna, dobrze uformowana, o czerwonej barwie, niekiedy szorstka

Masa

Sery	„Queijo Terrincho”	„Queijo Terrincho” <i>Velho</i>
Konsystencja	Zwarta i równa, nieco maślana, niekiedy traci kształt w wyniku krojenia (półmiękką)	Zwarta i równa, dobrze uformowana, nie maślana, utrzymuje swój kształt podczas krojenia (twarda)
Wygląd	Nieco kremowy, z nielicznymi dziurami	Niezbyt kremowy, z nielicznymi dziurami
Barwa	Jednolicie biała	Żółtawa
Zapach i smak	Intensywny zapach, łagodny i czysty, niezbyt ostry	Mocny, o zrównoważonej mieszance różnych zapachów
Zawartość tłuszczu (w suchej masie) (%)	25–50	35–60
Wilgotność (w suchej masie bez-tłuszczowej) (%)	35–60	20–55

Sery „Queijo Terrincho” i „Queijo Terrincho” *Velho* są wprowadzane do obrotu w całości, pokrojone lub podzielone na porcje i zapakowane.

Ser „Queijo Terrincho” *Velho* może być także wystawiany do sprzedaży w formie pokrytej masą z czerwonego pieprzu lub pokrojony na kawałki i zanurzony w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

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

Owce żywią się przede wszystkim na pastwiskach znajdujących się na wysoko położonych terenach, ugorach i ogromnych połaciach nieużytków, które pokrywa szorstka i skąpa trawa, a także na podmokłych łąkach lub na naturalnych pastwiskach w obrębie określonego obszaru geograficznego.

Ponieważ nie ma wystarczającej ilości trawy, konieczne jest wykorzystanie dodatkowych roślin pastewnych, np. żyta, jęczmienia, owsa, rzepy i soczewicy, a także liści drzew takich jak jesion, wiąz, dąb, migdałowiec oraz drzew oliwnych, a nawet winorośli pochodzących z obszaru geograficznego.

Wykorzystuje się także inne pasze takie jak słoma i siano, a także rośliny pastewne wysiewane jesienią/zimą (owies, wykę, żyto i żółty łubin) oraz wiosną (kukurydza i sorgo), produkowane w gospodarstwie lub przez innych hodowców owiec na określonym obszarze geograficznym.

Wszystkie pasze, którymi karmi się owce, pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego. Jedynie w okresie niedoboru możliwe jest wykorzystanie pasz z innych regionów, jednak roczna ilość takich pasz nie może przekraczać 50 % suchej masy. Pasza ta jest taka sama i ma taki sam skład jak pasza pochodząca z określonego obszaru geograficznego, aby korzystanie z niej nie wpływało na właściwości produktu.

Do produkcji stosuje się sól spożywczą w proporcji wagowej 15–20 % do masy sera oraz podpuszczkę pochodzenia zwierzęcego.

Czyste, surowe mleko pochodzące od owiec macierek rasy Churra da Terra Quente musi mieć następujące cechy fizykochemiczne:

Kwasowość (ml Na OH N\1)	25–30
pH	6,5–6,6
Gęstość (przy 20 °C)	1 036–1 038
Zawartość tłuszczu (g/100 g)	8,5
Zawartość białka (g/100 g)	6,4–6,6
Azot całkowity (%)	1,0–1,1
Azot niekazeinowy (%)	0,2–0,3

Czerwony pieprz, oliwa z oliwek oraz okowita z wytloków z winogron wykorzystywane do przygotowania masy z czerwonego pieprzu pochodzą z określonego obszaru geograficznego.

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

Produkcja mleka oraz wytwarzanie sera, w tym dojrzewanie i leżakowanie, musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Długie przechowywanie produktu jest dopuszczalne w temperaturze nie niższej niż -11 °C.

Krojenie i pakowanie musi odbywać się w obrębie określonego obszaru geograficznego w celu zachowania integralności produktu i zagwarantowania cech nadających mu jego szczególny charakter, który łatwo może ulec zmianie w wyniku kolejnych czynności podejmowanych w odniesieniu do produktu lub w wyniku rozciągnięcia takich czynności w czasie.

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

Poza logo produktu, które przedstawiono poniżej, na etykiecie produktu muszą znaleźć się następujące słowa: „»QUEIJO TERRINCHO« – Denominação de Origem Protegida” [„QUEIJO TERRINCHO” – chroniona nazwa pochodzenia] lub „»QUEIJO TERRINCHO« – DOP” [„QUEIJO TERRINCHO” – ChNP] lub „»QUEIJO TERRINCHO« – Denominação de Origem Protegida VELHO” [„QUEIJO TERRINCHO” – chroniona nazwa pochodzenia VELHO] lub „»QUEIJO TERRINCHO« – DOP VELHO” [„QUEIJO TERRINCHO” VELHO – ChNP VELHO].



4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym wytwarza się produkt i na którym produkt ten dojrzewa, obejmuje gminy Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães i Macedo de Cavaleiros (z wyjątkiem sołectw Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós i Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (z wyjątkiem sołectw Riodades i Paredes da Beira) i Vila Nova de Foz Côa oraz sołectwa Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales i Possacos w gminie Valpaços, sołectwa Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto i Meda w gminie Meda oraz sołectwa Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres i Mata de Lobos w gminie Figueira de Castelo Rodrigo.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Jakość „Queijo Terrincho” wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z określonym obszarem geograficznym.

Istnieją informacje, zgodnie z którymi produkcja sera owczego upowszechniła się w związku z działalnością średnio-wiecznych chrześcijańskich klasztorów w tym regionie i w innych regionach. Najlepszym dowodem pochodzenia tego sera jest prawdopodobnie fakt, że w regionie Terra Quente Transmontana – od obszaru, z którego pochodzi rasa owiec Churra da Terra Quente, mianowicie od doliny Vilarica, a konkretnie od Quinta da Terrincha – nadano rasie jej alternatywną nazwę: »Terrincha« i tak również nazwano ser, tj. »Terrincho«. Świadczy to o tym, że na tym podobszarze występuje zbieżność różnych czynników, naturalnych i ludzkich, które są charakterystyczne dla całego obszaru produkcji.

Region Terra Quente Transmontana oraz dolina Alto Douro, czyli obszary, na których znajduje się określony obszar geograficzny, są miejscem pochodzenia bardzo odpornej i dobrze przystosowanej rasy owiec Badana. To właśnie z tej rasy pod koniec XIX w., przez skrzyżowanie z trykami rasy Mondegueiro, powstała rasa Churra da Terra Quente. Pełen potencjał osiągnęła ona w połowie XX w. Rasa ta jest zatem odporna, dobrze przystosowana do życia w tym regionie i dość płodna – często rodzą się bliźniacze jagnięta. Z rasy tej produkuje się umiarkowane ilości mięsa, jest to przede wszystkim rasa owiec mlecznych, ściśle związana z produkcją sera w regionie.

W regionie tym występują pagórkowate płaskowyże i strome zbocza, a gleby są kwaśne i niezbyt żyzne, chociaż istnieje kilka obszarów dobrych gruntów rolnych. Opady deszczu, które występują głównie w miesiącach zimowych, są w pełni wykorzystywane podczas długiego, suchego lata. Wszystko to oznacza, że dostępność zasobów żywności nie jest stała: wiosna jest czasem obfitości, natomiast lato – czasem deficytów.

Warunki te mają duży wpływ na rozmieszczenie upraw w regionie; sprzyjają one systemom tradycyjnej produkcji ekstensywnej i powodują, że hodowane w ten sposób owce rasy Churra da Terra Quente dają mleko, które w wyniku przetwarzania przez lokalną ludność z wykorzystaniem przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności i wiedzy fachowej ma właściwości, dzięki którym powstaje z niego ser o wyjątkowym charakterze, który przetrwał próbę czasu.

Łagodny aromat i smak, które w miarę dojrzewania sera „Queijo Terrincho” stają się mocniejsze i bardziej intensywne, wynikają w związku z tym z właściwości wykorzystywanego do jego produkcji czystego, surowego mleka i są ściśle związane z rasą owiec i roślinnością typową dla wysoko położonych terenów i podmokłych łąk, która stanowi istotną część pożywienia owiec hodowanych na określonym obszarze geograficznym.

Zwarta i jednolita konsystencja, barwa oraz nieznacznie tłusty wygląd masy wynikają z tradycyjnego procesu produkcji, który opiera się na wiedzy fachowej lokalnej ludności, zwłaszcza jeżeli chodzi o sposób obróbki skrzepu i postępowania z nim w taki sposób, by odsączyć serwatkę i uzyskać zwartą masę.

Proces leżakowania i dojrzewania odbywa się w miejscach naturalnego dojrzewania w kontrolowanym środowisku w warunkach, które określono poniżej.

Dojrzewanie	„Queijo Terrincho”	„Queijo Terrincho” <i>Velho</i>
Temperatura (°C)	5–12	8–14
Wilgotność (%)	80–90	75–85
Minimalny czas (ilość dni)	30	90

Utrzymanie tych warunków oraz odpowiednia dbałość podczas procesu dojrzewania – zwłaszcza jeżeli chodzi o mycie sera, którego częstotliwość zależy od wyglądu skórki, która zawsze musi być gładka i czysta – to czynności, których podstawę stanowi lokalna wiedza fachowa i które są decydującymi czynnikami, jeżeli chodzi o zapewnienie, aby masa otrzymanego sera miała pożądaną konsystencję, barwę i wygląd.

Lokalna wiedza fachowa przejawia się również w sposób oczywisty w tradycyjnych technikach konserwacji stosowanych w przypadku dłużej dojrzewających serów, które to techniki umożliwiają zachowanie dłuższej trwałości produktu bez zmiany jego szczególnych właściwości. Dotyczy to praktyki pokrywania skórki sera masą z czerwonego pieprzu – półpłynną mieszaniną czerwonego pieprzu i okowity z wyłoków z winogron lub czerwonego pieprzu i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia produkowanej lokalnie w tradycyjnych aparatach destylacyjnych lub w olejarniach – a także konserwacji sera w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Jeżeli chodzi o związek między czynnikami ludzkimi a produktem, ser „Queijo Terrincho” uważa się za produkt tradycyjny regionu Trás-os-Montes, a przekazywane z pokolenia na pokolenie metody produkcji i konserwacji są stosowane do dziś.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.pdf

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 186/04)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TOMME DE SAVOIE”

Nr UE: PGI-FR-0177-AM03 – 10.1.2020

ChNP ()ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Tomme de Savoie”

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Francja

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

„Tomme de Savoie” to prasowany ser z masy niegotowanej, produkowany z mleka krowiego surowego lub poddanego obróbce cieplnej. Minimalna długość dojrzewania wynosi 30 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką do opuszczenia dojrzewalni.

Ser ma formę płaskiego cylindra, o wymiarach średnicy 18–21 cm i 5–8 cm wysokości. Jego masa wynosi 1,2–2 kg. Ser ten może również mieć mniejszy rozmiar, zachowując jednak te same właściwości organoleptyczne. W takim przypadku jego maksymalna wysokość wynosi 8 cm, a masa 400–900 gr.

Skórka jest gładka i lekko zróżnicowana, o barwie szarej do szaro-białej, z możliwą obecnością wtórnych pleśni.

Masa serowa jest półtwarda, ma barwę od białej do żółtej. W masie obecne są małe otwory. Jego smak jest wyraźny i lekko słony, czasami z nutą kwaśną lub ostrą.

Minimalna zawartość tłuszczu w masie całkowitej wynosi 9 %, a minimalna zawartość suchej masy – 45 %.

Zawartość soli wynosi 1,2–2 %.

Ser „Tomme de Savoie” jest wprowadzany do obrotu pod następującymi postaciami: w całości, krojony: w porcjach lub plastrach, lub w detalicznych opakowaniach jednostkowych: w porcjach lub plastrach.

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

Dopuszczone rodzaje paszy to:

- pasze objętościowe (trawy, siano, siano z drugiego odrostu, zielona kukurydza, sorgo, słoma, międzyplon),
- kłosa kukurydzy i kukurydza na ziarno wilgotne są dopuszczalne jedynie w okresie od dnia 1 października do dnia 1 maja,
- susz paszowy suszony sztucznie, suszona lucerna, wysłodki buraczane suszone, buraki pastewne, winny być podawane czyste i zdrowe,

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

- następujące mieszanki paszowe uzupełniające i dodatki:
 - ziarna zbóż i ich pochodne (otręby, śrutę, mąkę, wywar gorzelniany suszony sztucznie); ziarna zbóż można przechowywać w atmosferze obojętnej,
 - ziarna i makuchy z roślin oleistych i wysokobiałkowych,
 - produkty uboczne: koncentrat białek z lucerny, azot pozabiałkowy, mocznik < 3 % w mieszankach paszowych uzupełniających,
 - melasa i olej roślinny, minerały, witaminy, mikroskładniki pokarmowe i naturalne ekstrakty z roślin,
 - zezwala się na stosowanie serwatki wyprodukowanej w gospodarstwie maksymalnie w ciągu 24 godzin.

W odniesieniu do krów w okresie laktacji:

- 100 % pasz objętościowych pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego,
- ilość suszu paszowego suszonego sztucznie, kłosa kukurydzy, kukurydzy na ziarno wilgotne i buraka pastewnego, który nie pochodzi z obszaru geograficznego, ogranicza się do 4 kg suchej masy na krowę w okresie laktacji w średniej dawce dziennej w ciągu roku.

Ograniczenia te pozwalają zagwarantować, że większość masy suchej spożywanej przez krowy mleczne pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego. Poprawiają one również związek między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia.

W przypadku produkcji sera w gospodarstwach mleko wykorzystywane w produkcji przeznaczone do produkcji sera „Tomme de Savoie” pochodzi ze stada krów mlecznych, w którym co najmniej 75 % stanowią krowy rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

U przetwórcy odbierane mleko przeznaczone do produkcji sera „Tomme de Savoie” pochodzi ze stada krów mlecznych, w którym co najmniej 75 % stanowią krowy rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

Utrzymanie tradycji chowu bydła tradycyjnych ras Abondance, Montbéliarde i Tarentaise jest uzasadnione, ponieważ są to rasy, które wykazały zdolność dostosowania się do ograniczeń związanych z warunkami fizycznymi i klimatycznymi środowiska: ich morfologia jest przystosowana do wypasu na pochyłych użytkach zielonych, są wytrzymałe na zmiany temperatur, mogą korzystać z pastwisk w okresie letnim a z suchych pasz w okresie zimowym.

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

Wszystkie czynności związane z produkcją mleka, przetwarzaniem i dojrzewaniem odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Tomme de Savoie” na obszarze geograficznym jest uzasadniona znacznymi zasobami paszowymi tego regionu, które wykorzystuje się w produkcji serów.

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

Etykiety serów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Tomme de Savoie” muszą być zgodne z następującymi zasadami:

- nazwa „Tomme de Savoie” jest podawana na wszystkich opakowaniach z logo ChOG Unii Europejskiej i w tym samym polu widzenia,
- producent, dojrzewalnia lub zakład pakowania są zobowiązani umieścić na etykiecie swoje nazwisko/nazwę i adres,
- podana jest nazwa jednostki certyfikującej,
- każdy ser wprowadzany do obrotu pod chronionym oznaczeniem geograficznym musi posiadać na powierzchni płaskiej lub z boku zapis odnoszący się do pochodzenia geograficznego, w formacie określonym przez grupę. Taka identyfikacja nie obowiązuje przy sprzedaży serów bezpośrednio konsumentom przez rolnika-producenta lub serowara,
- ponadto, na etykiecie, fakturach i dokumentach handlowych może pojawić się określenie „mały”, jeżeli sery wytworzono w małych formach, ale nie można umieszczać go przy oznaczeniu „Tomme de Savoie”, ani bezpośrednio nad nim.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje całe departamenty Savoie i Haute Savoie oraz niżej wymienione gminy w departamentach Ain i Isère.

w departamencie Ain: Angletfort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

w departamencie Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Charreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek sera „Tomme de Savoie” z pochodzeniem opiera się na określonej jakości produktu.

Środowisko naturalne, w którym wytwarzany jest ser „Tomme de Savoie”, jest bardzo zróżnicowane pod względem gleby poddanej wpływowi jednorodnego klimatu górskiego.

Pod względem ukształtowania terenu i geologii obszar geograficzny sera „Tomme de Savoie” jest dość zróżnicowany. Ukształtowanie terenu charakteryzuje się wysokościami nad poziomem morza mieszczącymi się głównie w przedziale 200–2 500 metrów; charakterystyczne gleby pochodzą zarówno z masywów krystalicznych, jak i wapiennych.

Klimat jest typowo górski: zimy są długie i często surowe, a lata ciepłe. Z wyjątkiem położonych między górami dolin Maurienne i Tarentaise, które są zasadniczo mniej nawodnione, roczne opady są wysokie – wynoszą średnio 1 000 mm, a nawet 1 500 mm u podnóża masywu przedalpejskiego. Opady występują podczas całego roku.

Obszar geograficzny stanowiący połączenie głębokich gleb i obfitych, występujących całorocznie opadów szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych typowych i o wysokiej jakości (wypas, koszenie, zróżnicowana i bogata flora).

Na przedgórzu rozwinęła się uprawa zbóż i kukurydzy.

Biorąc pod uwagę kryterium czynnika ludzkiego, ser „Tomme de Savoie” jest najstarszym serem sabaudzkim. Ser „Tomme de Savoie” długo był przeznaczony do spożycia domowego. Stanowił główne źródło białka w diecie rolników.

Ilość dostępnego mleka w dużym stopniu zależała od innych sposobów wykorzystania mleka, w szczególności na bardzo poszukiwany tłuszcz. Rolnicy sabaudzcy wytwarzali ten ser z mleka, które pozostawało do dyspozycji.

Sery „Tomme de Savoie” mogły różnić się między sobą zawartością tłuszczu (w zależności od stopnia odtuszczenia mleka) i wielkością (w zależności od gospodarstwa, gdzie zostały wyprodukowane).

Produkcja „Tomme de Savoie”, początkowo mająca charakter domowy, rozwinęła się następnie w niektórych serowarniach.

Produkcja mleka przeznaczonego do produkcji sera „Tomme de Savoie” obecnie nadal opiera się na wykorzystywaniu dużej dostępności traw na obszarze geograficznym, lecz także na utrzymaniu tradycji chowu tradycyjnych ras, takich jak Abondance, Montbéliarde i Tarentaise. Są to rasy które wykazały zdolność dostosowania się do ograniczeń związanych z warunkami fizycznymi i klimatycznymi środowiska: ich morfologia jest przystosowana do wypasu na pochyłych użytkach zielonych, są wytrzymałe na zmiany temperatur, mogą korzystać z pastwisk w okresie letnim a z suchych pasz w okresie zimowym. Żywienie krów mlecznych opiera się na stosowaniu zielonki oraz zbóż, wyprodukowanych głównie na obszarze geograficznym.

W tych sektorach górskich rozwinęto szczególne, dostosowane do środowiska umiejętności związane z wytwarzaniem serów. Wykorzystywane w praktyce techniki serowarskie w tym regionie były dostosowane do właściwości mleka, a producenci sera przywiązywali szczególną wagę do niektórych etapów, takich jak szczepienie enzymami, zarządzanie bakteriami mezofilnymi i termofilnymi czy dojrzewanie.

Techniki są owocem wiedzy i umiejętności osiągniętych wspólnie przez specjalistów w regionie, w którym wytwarzanie serów prasowanych jest od dawna silnie obecne.

Dojrzewanie w piwnicy na płytach drewnianych jest korzystne dla masy serowej i rozwoju powierzchniowej flory bakteryjnej, szczególnie typu Mucor. Ser „Tomme de Savoie” odwraca się co najmniej raz w tygodniu, co pozwala „położyć włoski”.

„Tomme de Savoie” jest serem z prasowanej, niegotowanej masy, przygotowywanym z surowego lub poddanego obróbce termicznej mleka krowiego.

„Tomme de Savoie” wyróżnia się dzięki swojemu relatywnie małemu, płaskiemu, cylindrowemu kształtowi, skórcę gładkiej do lekko nieregularnej, barwie szarej do białoszarej, wyraźnemu i lekko słonemu smakowi, czasami z nutą kwaśną lub ostrą.

Zdolność obszaru geograficznego do produkowania pasz objętościowych i zbóż w ilości wystarczającej do produkcji mleka, nie rezygnując z ekstensywnego systemu produkcji, zapewnia zwierzętom zróżnicowane składniki żywieniowe.

W chowie stad krów mlecznych preferuje się wykorzystanie lokalnych, bardzo zróżnicowanych zasobów paszowych, które oferuje środowisko naturalne na tym obszarze geograficznym. Produkcja mleka na obszarze geograficznym pozwala nie tylko na optymalne wykorzystanie zasobów użytków zielonych z poszanowaniem dawnych zwyczajów, lecz także na waloryzację mleka pochodzącego od tradycyjnych ras. Tradycyjne rasy lokalne są preferowane i reprezentują dzisiaj ponad 90 % pogłowia ogółem. Są to rasy przystosowane do klimatu i warunków górskich, realizujące cały swój potencjał mimo trudnych niejednokrotnie warunków, co znajduje odzwierciedlenie w serach, dzięki wykorzystywanemu mleku i zróżnicowanej, spożywanej przez zwierzęta roślinności.

Mleko produkowane w dużych ilościach dzięki specyficznej paszy lepiej przekłada się na zdolność do produkcji niż w innych ras prowadzonych w tych samych warunkach i wiąże się ze szczególnymi właściwościami: skrzep uzyskany po dodaniu podpuszczki jest bardziej zwarty, a wydajność produkcji sera jest wyższa.

Szereg przeprowadzonych badań wykazał znaczenie pożywienia i składu pasz dla jakości mleka (np. Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002. Konsystencja i smak sera w zależności od charakteru pastwiska: Ser Abondance, INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura, Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., 2000. Znaczenie czynnika środowiska fizycznego w osiągnięciu efektu terroir w produkcji serów: rozważania w oparciu o sery z północnych Alp. Courier de l'environnement, GIS AlpesJura lub też Lucas A, Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba J.F., Rock E., Coulon J.B., 2006. Zależność pomiędzy warunkami produkcji mleka a zawartością składników odżywczych w serach: studium w warunkach rzeczywistych produkcji. INRA Prod Anim, GIS AlpesJura). To ostatnie badanie, odnoszące się do sera „Tomme de Savoie”, wykazuje istotne znaczenie pożywienia dla zawartości mikroelementów rozpuszczalnych w tłuszczach w serach. Wykazano w nim również, że profil kwasów tłuszczowych w mleku, a następnie serze, jest przede wszystkim związany z rodzajem podstawowej dawki pokarmowej u krów.

Wykorzystywane w produkcji mleko jest surowe bądź ogrzane, co gwarantuje obecność naturalnej flory bakteryjnej chronionej dzięki szybkiemu wprowadzaniu do produkcji. To częściowo dzięki tak zróżnicowanej florze bakteryjnej ser „Tomme de Savoie” osiąga swoje typowe cechy.

Wykorzystywanie mleka surowego lub ogrzanego pozwala zachować pierwotne właściwości mleka, w szczególności te, które zależą od pożywienia, którego różnorodność stanowi jedną z cech obszaru geograficznego.

Sery „Tomme de Savoie” mogły różnić się między sobą zawartością tłuszczu (w zależności od stopnia odtłuszczenia mleka) i wielkością (w zależności od gospodarstwa, gdzie zostały wyprodukowane). Ilość dostępnego mleka w dużym stopniu zależała od innych sposobów wykorzystania mleka, w szczególności na bardzo poszukiwany tłuszcz. Rolnicy wytwarzali ten ser z mleka, które pozostawało do ich dyspozycji.

Aby zachować tradycyjne cechy tego produktu, producenci sera wytwarzali go zgodnie z techniką produkcji sera prasowanego, w różnych wielkościach (które pozostają jednak relatywnie małe w porównaniu z innymi serami z tego regionu), o różnej zawartości tłuszczu.

Metody wytwarzania pozwoliły na uzyskanie flory bakteryjnej użytecznej przy produkcji. Jej stosowanie pozwala obecnym producentom na osiąganie smaku tak charakterystycznego dla tego sera. Dzięki dojrzewaniu właściwości smakowe jeszcze bardziej się rozwijają.

Powierzchniowa flora bakteryjna, składająca się w dużym stopniu z bakterii Mucor, nadaje temu serowi charakterystyczną szarą barwę, której rozwojowi sprzyja dojrzewanie na płytach drewnianych. Starania dokładane podczas etapu dojrzewania przy okazji odwracania sera również przyczyniają się do tworzenia skórki tak charakterystycznej dla sera „Tomme de Savoie”, w szczególności dzięki „położeniu włosków” Mucora.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1

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 186/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Hajós-Baja”

Numer referencyjny PDO-HU-A1388-AM02

Data przekazania informacji: 15.2.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie nowych rodzajów wina do kategorii produktów „wino”

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
- II. Opis win
 - III. Szczególne praktyki enologiczne
 - V. Maksymalna wydajność
 - VI. Dozwolone odmiany winorośli
 - VII. Związek
- b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczy zmiana:
- Opis wina lub win
 - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
 - Praktyki winiarskie – Maksymalna wydajność
- c) Zwiększenie liczby rodzajów wina pozwoli na skuteczniejsze wyeksponowanie i podkreślenie unikatowego charakteru i różnorodności win objętych nazwą „Hajós-Baja”. Wina pochodzące z późnych zbiorów są wyraziste, a ich cechy charakterystyczne wynikają z ich metody produkcji oraz procesu dojrzewania, któremu są poddawane. Mogą również zawierać cukier resztkowy. Wina premium są winami wyższej jakości o złożonych aromatach, okrągłym i bogatym smaku oraz o wyróżniającym je intensywnie owocowym charakterze. W wielu przypadkach mogą się wykształcić charakterystyczne smaki i aromaty suszonych owoców i konfitury, często uzupełnione intensywnie korzennymi nutami, w których dominują typowe aromaty będące rezultatem dojrzewania w drewnianych beczkach i w butelkach. Wina lodowe są winami pełnymi o słodkiej harmonii smakowej wynikającej z ich zawartości cukru resztkowego, kwasowości i zawartości alkoholu.

2. Zmiana opisu właściwości organoleptycznych dotychczasowych rodzajów wina i dostosowanie go do wprowadzanych rodzajów wina

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:
- II. Opis win
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
- Opis wina lub win
- c) Ze względu na wprowadzenie nowych rodzajów wina, które wpłynęło na znaczne poszerzenie gamy win objętych nazwą „Hajós-Baja”, należy wprowadzić zmiany w opisie właściwości organoleptycznych dotychczasowych rodzajów wina.

3. Zmiana parametrów analitycznych win musujących

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
- II. Opis win

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Opis wina lub win
 - c) Zmiana polega na dostosowaniu dotychczasowych zapisów do obowiązujących przepisów.
4. **Usunięcie maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu (kolumna) z analitycznych cech charakterystycznych**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - II. Opis win
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Opis wina lub win
 - c) Wcześniejsze zapisy przestały być zasadne, ponieważ ze względu na zmianę klimatu całkowita naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach jest od kilku lat wyższa. Przedmiotowe usunięcie nie ma negatywnego wpływu na jakość win.
5. **Poszerzenie wyznaczonych obszarów o terytorium pierwszej i drugiej klasy w gminie Bácsszentgyörgy zgodnie z rejestrem winnic**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - Wyznaczony obszar
 - VIII. Wymogi dodatkowe
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Wyznaczony obszar geograficzny
 - Wymogi dodatkowe
 - c) Obszary położone na obrzeżach gminy Bácsszentgyörgy odpowiadają miejscowościom Csátalja i Dávod należącym do obszaru uprawy winorośli. W obrębie gminy powierzchnia obszaru wpisanego do rejestru winnic wynosi 6,8109 ha i funkcjonują w niej dwa uproszczone składy podatkowe. Warunki panujące na obszarze odpowiadają opisowi związku między obszarem produkcji a produktem objętym ChNP „Hajós-Baja”. Uprawa winorośli stanowi część tradycyjnej działalności gospodarczej mieszkańców tego regionu.
6. **Rozszerzenie wykazu odmian winorośli dozwolonych przy produkcji win: odmiana generosa**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - VI. Dozwolone odmiany winorośli
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Główna odmiana lub główne odmiany winorośli
 - c) Odmiana generosa jest odmianą winorośli odporną na przymrozki i choroby oraz łatwą w uprawie, z której uzyskuje się wino żywe, świeże i cenione przez konsumentów. Odmiana ta jest obecna od niedawna na przedmiotowym obszarze uprawy winorośli, przy czym obecnie uprawia się ją na powierzchni 12,4 ha.
7. **Rozszerzenie wykazu odmian winorośli dozwolonych przy produkcji win musujących**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - VI. Dozwolone odmiany winorośli
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Główna odmiana lub główne odmiany winorośli
 - c) Są to odmiany tradycyjnie wykorzystywane do produkcji win musujących na przedmiotowym obszarze uprawy winorośli. Wino bazowe w przypadku wina musującego o harmonijnych składnikach charakteryzuje się elegancją, przyjemnym smakiem i bukietem, które odpowiadają kolorowi wina (białemu, np. chardonnay, różowemu, np. kékfrankos, lub czerwonemu, np. kékfrankos), oraz wyraźną, stosunkowo wysoką kwasowością. Po fermentacji w butelce wino musujące o intensywnie musującym charakterze rozwija całe bogactwo zapachów i aromatów wtórnych. W trakcie wytwarzania wina musującego o zapachu typowym dla muszkatu (*cserszegi fűszeres*) wykształcają się zapachy i aromaty charakterystyczne dla danej odmiany winorośli oraz obszaru produkcji, które uzupełniają neutralne bogactwo smaku.

8. **Usunięcie lit. C) z zasad etykietowania (wymóg formalny dotyczący stosowania określeń)**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - VIII. Wymogi dodatkowe
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Wymogi dodatkowe
 - c) Przy zakupie wina dla klienta najistotniejsza jest nazwa odmiany winorośli, w związku z czym uważamy, że usunięcie lit. c) z zasad etykietowania usprawniłoby sprzedaż.
9. **Usunięcie lit. B) z zasad prezentacji (wyłącznie w odniesieniu do sprzedaży w szklanych butelkach)**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - VIII. Wymogi dodatkowe
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Wymogi dodatkowe
 - c) Rozwój nowoczesnych technologii pakowania umożliwia producentom winorośli wykorzystywanie opakowań typu *bag in box*TM o pojemności 3, 5 i 10 litrów, w których mogą wprowadzać swoje wina do obrotu przy jednoczesnym zachowaniu ich jakości.
10. **Usunięcie punktu dotyczącego wyznaczenia właściwej lokalnej komisji ds. Oceny win oraz części dotyczącej jej działania, a także części dotyczącej zakresu kontroli sprawowanej przez organ kontrolny**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - VIII. Wymogi dodatkowe
 - IX. Kontrole
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu
 - c) Działanie lokalnej komisji ds. oceny win utrudnia wprowadzanie win do obrotu przez producentów, spowalniając ten proces. Ponadto trudno jest zapewnić warunki techniczne i finansowe umożliwiające skuteczne działanie komisji, wskutek czego komisja nie dysponuje elastycznością konieczną do zaspokojenia potrzeb związanych z klasyfikacją przedsiębiorstw zajmujących się uprawą winorośli.
11. **Usunięcie obowiązku sporządzenia decyzji sekretarza na podstawie protokołu właściwej lokalnej komisji ds. Oceny win**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - VIII. Wymogi dodatkowe
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu
 - c) Lokalna komisja ds. oceny win nie działa na przedmiotowym obszarze uprawy winorośli, z którego to powodu wnosimy o usunięcie stosownych zapisów.
12. **Wyznaczenie przewodniczącego wspólnoty winiarskiej odpowiedzialnego za prowadzenie kontroli w celu podziału zadań spoczywających na wspólnocie winiarskiej**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - X. Podział zadań spoczywających na wspólnocie winiarskiej
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu
 - c) W przypadku przewodniczącego wspólnoty winiarskiej warunki dotyczące kontroli są spełnione.

13. **Zmiana części tabeli dotyczącej procedury wprowadzania do obrotu w celu podziału zadań spoczywających na wspólnocie winiarskiej**
- Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - X. Podział zadań spoczywających na wspólnocie winiarskiej
 - Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu
 - Zgodnie z obowiązującymi przepisami pobieranie próbek przez przewodniczącego wspólnoty winiarskiej jest nieuzasadnione, wobec czego wnosimy o usunięcie odpowiedniego zapisu. Ocena organoleptyczna nie jest zadaniem przewodniczącego wspólnoty winiarskiej, wobec czego stosowny zapis powinien zostać usunięty. Na potrzeby procedury wprowadzania do obrotu przewodniczący wspólnoty winiarskiej wydaje dokument poświadczający pochodzenie wina (świadectwo pochodzenia wina).
14. **Zmiana natury technicznej (zmiana nazwy organu ds. Wina (*borászati hatóság*))**
- Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - IX. Kontrole
 - Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu
 - Ze względu na zmianę nazwy organu ds. wina zachodzi potrzeba uzupełnienia specyfikacji produktu o nową nazwę.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Hajós-Baja

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

- Wino
- Wino musujące

4. Opis wina lub win

Białe wina odmianowe i typu cuvée

Mogą mieć barwę od zielonkawobiałej do bladej słomkowożółtej. Są to lekkie wina o intensywnym aromacie i przede wszystkim łagodnej kwasowości, z wyczuwalnymi nutami kwiatów i owoców, w tym owoców cytrusowych.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Różowe wina odmianowe i typu cuvée

Mogą mieć barwę od łososiowej do bladoczerwonej. Są to wina świeże, żywe, owocowe, produkowane za pomocą techniki substryktywnej.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Czerwone wina odmianowe i typu cuvée

Świeże, owocowe wina czerwone: mocniejsze wina czerwone o szacie od rubinowej do ciemnorubinowej, o stonowanym, owocowym, młodym bukicie, z minimalną ilością aromatów dębowych i tanin, zazwyczaj o żywej kwasowości i niskiej zawartości alkoholu.

Wina czerwone o średnio wyrazistym i mięsistym charakterze: wina o szacie od ciemnorubinowej do jasnej barwy owocu granatu, o korzennych aromatach, pełnym smaku i określonej zawartości tanin, poddane procesowi częściowego dojrzewania lub dojrzewania w beczce, w których jednak nie dominuje posmak dębu.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Białe wina odmianowe i typu cuvée pochodzące z późnych zbiorów

Wina o złotawej szacie, złożonym aromacie i pełnej, aksamitnej teksturze, o wyczuwalnych bogatych aromatach i smakach charakterystycznych dla dojrzewania w beczkach i butelkach oraz o przyjemnej kwasowości i zawartości alkoholu, często zawierające cukry resztkowe.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	23,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Czerwone wina odmianowe i typu cuvée pochodzące z późnych zbiorów

Wina o rubinowej lub ciemnoczerwonej szacie, złożonym aromacie i pełnej, aksamitnej teksturze, o wyczuwalnych bogatych aromatach i smakach charakterystycznych dla dojrzewania w drewnianych beczkach i w butelkach oraz o przyjemnej kwasowości i zawartości alkoholu, często zawierające cukry resztkowe.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	23,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Białe wina odmianowe i typu cuvée premium

Mogą mieć barwę od zielonkawobiałej do złotawej. Posiadają intensywny, złożony aromat i smak, w których dominują głównie nuty kwiatów i owoców, w tym owoców cytrusowych. Tego rodzaju wina obejmują również wina wyraziste wytworzone za pomocą techniki subtraktywnej i poddane procesowi dojrzewania.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Różowe wina odmianowe i typu cuvée premium

Mogą mieć barwę od łososiowej do bladoczerwonej. Są to wina o eleganckiej świeżości, żywe, o owocowym zapachu, produkowane za pomocą techniki subtraktywnej.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Czerwone wina odmianowe i typu cuvée premium

Wina o szacie od ciemnorubinowej do jasnej barwy owocu granatu, o korzennych aromatach, pełnym smaku i określonej zawartości tanin, poddane procesowi częściowego dojrzewania lub dojrzewania w beczce, w których jednak nie dominuje posmak dębu. Ze względu na dłuższe dojrzewanie w winach tych rozwijają się charakterystyczne aromaty i smaki suszonych owoców i konfitury.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Białe wino lodowe

Szata o barwie starego złota. Wino o bogatych i złożonych aromatach, o szczególnie wysokiej zawartości cukrów, „słodkie jak miód”, o skoncentrowanym smaku i żywej kwasowości.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	23,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Czerwone wino lodowe

Wino o czerwono-brunatnej szacie, o bogatych i złożonych aromatach, o szczególnie wysokiej zawartości cukrów, „słodkie jak miód”, o skoncentrowanym smaku i aromatach przywodzących na myśl suszone owoce.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	23,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Białe wino musujące

Barwa: zielonkawobiała, brzoskwińska, biała słomkowożółta.

Aromat: intensywnie owocowy, kwiatowy.

Smak i bukiet: świeży, żywy, o harmonijnej kwasowości.

Bąbelki: jednolite, intensywne.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Różowe wino musujące

Barwa: blad różowa, barwa łupin cebuli lub łososiowa.

Aromat: wyraźnie przywodzący na myśl owoce.

Smak i bukiet: harmonijne, o delikatnej kwasowości.

Bąbelki: drobne, intensywne.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Czerwone wino musujące

Barwa: rubinowa, ciemnorubinowa.

Aromat: intensywne, młode i owocowe nuty zapachowe.

Smak i bukiet: korzenne, owocowe, z charakterem.

Bąbelki: intensywne, jednolite.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. Praktyki winiarskie

a) *Ogólne analityczne cechy charakterystyczne*

Niedozwolone praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Białe wino odmianowe i typu *cuvée* pochodzące z późnych zbiorów, czerwone wino odmianowe i typu *cuvée* pochodzące z późnych zbiorów, białe wino lodowe, czerwone wino lodowe: wzbogacanie, słodzenie.

Białe wino odmianowe i typu *cuvée* premium, różowe wino odmianowe i typu *cuvée* premium, czerwone wino odmianowe i typu *cuvée* premium: słodzenie.

Obowiązkowe praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Białe wino lodowe, czerwone wino lodowe: zbiory należy przeprowadzać przy temperaturach niższych niż -7°C , a winogrona poddaje się tłoczeniu w postaci zamrożonej.

Zasady uprawy winorośli

Praktyka uprawy

1. Zasady dotyczące formowania winorośli:

- a) w przypadku winnic założonych przed dniem 31 grudnia 2011 r.: dowolna technika;
- b) w przypadku winnic założonych po dniu 1 stycznia 2012 r.: prowadzenie w formie głowy lub kielicha, w formie kordonu niskopiennego, w formie kordonu średniopiennego, palikowanie w kształcie parasolki, prowadzenie na sposób Mosera, w systemie Sylvoza, na ulepszony sposób Mosera, palikowanie w systemie jednopłaszczyznowym.

2. Zasady dotyczące gęstości obsady:

- a) w przypadku winnic założonych przed dniem 31 grudnia 2011 r.: dowolna;
- b) w przypadku winnic założonych po dniu 1 stycznia 2012 r.:
 - gęstość obsady: minimum 3 300 roślin/ha,
 - odstęp między rzędami: 1,00–3,60 m,
 - odstęp między roślinami: od minimum 0,60 m do 1,20 m (w przypadku winnic, w których krzewy sadi się parami, pod uwagę należy wziąć średni odstęp między krzewami).

3. Dopuszczalna maksymalna liczba oczek: maksymalnie 12 oczek/m².

4. Określenie daty zbiorów: decyzją rady administracyjnej właściwej wspólnoty winiarskiej wydaną w oparciu o próbne zbiory przeprowadzane co tydzień począwszy od dnia 1 sierpnia.

Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach wyrażona za pomocą węgierskiej skali moszczu (MM) lub w % obj.

Praktyka uprawy

W przypadku białych win odmianowych i typu *cuvée*, różowych win odmianowych i typu *cuvée*, czerwonych win odmianowych i typu *cuvée* oraz win *clairet* odmianowych i typu *cuvée*: 14,9 MM, 9,0 % obj.

W przypadku białych win odmianowych i typu *cuvée* pochodzących z późnych zbiorów oraz czerwonych win odmianowych i typu *cuvée* pochodzących z późnych zbiorów: 19,0 MM, 12,08 % obj.

W przypadku białych win odmianowych i typu *cuvée* premium: 17,5 MM, 10,97 % obj.

W przypadku różowych win odmianowych i typu *cuvée* premium oraz czerwonych win odmianowych i typu *cuvée* premium: 17,4 MM, 10,89 % obj.

W przypadku białego wina lodowego i czerwonego wina lodowego: 25,0 MM, 16,66 % obj.

W przypadku wina musującego: 14,9 MM, 9,0 % obj.

b) *Maksymalna wydajność*

W przypadku białych win odmianowych i typu *cuvée*, różowych win odmianowych i typu *cuvée*, czerwonych win odmianowych i typu *cuvée* oraz win *clairet* odmianowych i typu *cuvée*:

100 hektolitrów z hektara.

W przypadku białych win odmianowych i typu *cuvée*, różowych win odmianowych i typu *cuvée*, czerwonych win odmianowych i typu *cuvée* oraz win *clairet* odmianowych i typu *cuvée*:

14 300 kg winogron z hektara.

W przypadku białych win odmianowych i typu *cuvée* pochodzących z późnych zbiorów oraz czerwonych win odmianowych i typu *cuvée* pochodzących z późnych zbiorów:

70 hektolitrów z hektara.

W przypadku białych win odmianowych i typu *cuvée* pochodzących z późnych zbiorów oraz czerwonych win odmianowych i typu *cuvée* pochodzących z późnych zbiorów:

10 000 kg winogron z hektara.

W przypadku białych win odmianowych premium, różowych win odmianowych i typu *cuvée* premium oraz czerwonych win odmianowych i typu *cuvée* premium:

60 hektolitrów z hektara.

W przypadku białych win odmianowych premium, różowych win odmianowych i typu *cuvée* premium oraz czerwonych win odmianowych i typu *cuvée* premium:

8 500 kilogramów z hektara.

W przypadku białego wina lodowego i czerwonego wina lodowego:

42 hektolitry z hektara.

W przypadku białego wina lodowego i czerwonego wina lodowego:

6 000 kilogramów z hektara.

Wino musujące

100 hektolitrów z hektara.

Wino musujące

14 300 kilogramów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszary produkcji zarejestrowane jako klasa I i II w rejestrze winnic w następujących gminach: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnáduvvar, Rémsökös, Vaskút.

7. **Główne odmiany winorośli**

kékoportó – portugalske modré

kadarka – katar

rajnai rizling – rheinriesling

kadarka – jenei feketé

cabernet franc – kaberne fran

rajnai rizling – riesling

zweigelt – zweigeltrebe

cabernet franc – gros vidur

kékoportó – portugizer

sauvignon – sovinjon

merlot

kövidinka – a dinka crvena

pinot noir – kék rulandi
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – pinot cernii
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
kadarka – törökszőlő
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
olasz rizling – nemes rizling
rajnai rizling – johannisberger
kövidinka – a dinka rossa
pinot noir – rulandski modre
kövidinka – a ruzsica
pinot blanc – pinot beluj
cabernet franc – carbonet
pinot blanc – weissburgunder
olasz rizling – taljanska grasevina
chardonnay – kereklevelű
olasz rizling – risling vlassky
pinot noir – pignula
cabernet sauvignon
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
szürkebarát – auvergans gris
chardonnay – ronci bilé
irsai olivér – zolotis
szürkebarát – grauburgunder
kékfrankos – blaufränkisch
szürkebarát – ruländer
cabernet franc – carmenet
szürkebarát – pinot gris
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály – muscat ottonel
kékoportó – blauer portugieser
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sauvignon bijeli
zweigelt – rotburger
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
kadarka – negru moale
kövidinka – a dinka mala

pinot noir – pinot tinto
kékoportó – portugais bleu
irsai olivér – muskat olivér
kadarka – kadarka negra
pinot noir – pinot nero
ottonel muskotály – miszket otonel
kadarka – gamza
pinot noir – kisburgundi kék
kadarka – fekete budai
pinot noir – spätburgunder
kövidinka – a kamena dinka
kékfrankos – blauer limberger
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
generosa
szürkebarát – pinot grigio
kövidinka – steinschiller
rajnai rizling – riesling blanc
pinot noir – pino csernűj
chardonnay – morillon blanc
kékfrankos – moravka
zweigelt – blauer zweigeltrebe
pinot noir – blauer burgunder
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
kékfrankos – blauer lemlberger
cabernet franc – gros cabernet
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – cabernet
irsai olivér – zolotisztűj rannűj
chardonnay – chardonnay blanc
kékoportó – modry portugal

8. Opis związku lub związków

Wino i wino musujące – Opis wyznaczonego obszaru

a) Czynniki naturalne i kulturowe

Obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Hajós-Baja” jest położony w południowej części Węgier na północnych zboczach wzgórz w regionie Telecska. Zachodnią granicę obszaru wyznacza rzeka Dunaj, północną i wschodnią piaskowy grzbiet górski rozciągający się między Dunajem a Cisą, a południową granica państwa.

Dunaj odegrał kluczową rolę w rozwoju obszaru produkcji. Obecne koryto tego ciek w wodnego ukształtowało się wskutek regulacji rzeki.

Warunki środowiskowe obszaru produkcji wynikają głównie z jego zróżnicowanego ukształtowania powierzchni. Większość obszaru położona jest na wysokości 150 m nad poziomem morza.

Topografia obszaru charakteryzuje się zazwyczaj naprzemiennym występowaniem łańcuchów wzgórz i dolin o nachyleniu w kierunku północno-zachodnim i południowo-wschodnim, które zapewniają warunki sprzyjające prowadzeniu winnic. Różnica wysokości nie przekracza 10–20 m. Nachylenie terenu wynosi 2–10 %.

Obszary produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Hajós-Baja” charakteryzują się głównie występowaniem piaszczysto-wapiennych gleb położonych na warstwie lessów (gleby próchniczne i ruchome wydmy); w mniejszym stopniu występują tam również leśne gleby brunatne, czarnoziem, gleby łąkowe i aluwialne.

Warunki klimatyczne obszaru produkcji są rezultatem klimatu kontynentalnego, który dominuje na Węgrzech. Klimat ten charakteryzuje się głównie ciepłymi latami i chłodnymi zimami. Warunki klimatyczne i stosunkowo nieznaczna wysokość terenu wpływają na częste występowanie wiosennych i jesiennych przymrozków.

Średnia temperatura oscyluje wokół 11–12 °C. Średnie nasłonecznienie wynosi ponad 2 000 godzin rocznie. Średnia roczna ilość opadów wynosi 450–500 mm, co zaspokaja potrzeby winorośli. Opady nie są jednak rozłożone równomiernie w ciągu roku.

b) Czynniki ludzkie

Obszar produkcji może się poszczycić wieloletnią tradycją uprawy winorośli i produkcji wina. Winorośle w tym regionie uprawiano już w czasach starożytnych Rzymian, podobnie jak w większości regionów na Węgrzech.

Obszar uprawy winorośli Hajós-Baja był położony na terenie graniczącym ze starożytnym Cesarstwem Rzymskim (Dunaj wyznaczał „granicę” Cesarstwa), którego wpływy rozciągały się jednak również na ten obszar.

Intensywnie rozwijająca się w średniowieczu uprawa winorośli znacznie ucierpiała ze względu na dominację Imperium Osmańskiego w wiekach XVI i XVII, która doprowadziła do drastycznego ograniczenia rozmiaru populacji i wielkości produkcji.

Po przepędzeniu Turków osiedlenie się rodzin niemieckojęzycznych – w szczególności osadników ze Szwabii – odegrało kluczową rolę w rekultywacji obszarów uprawy winorośli oraz w tworzeniu kultury produkcji w piwnicach winiarskich i technologii winifikacji charakterystycznych dla obszaru produkcji. W czasie epidemii filoksery winorośle uprawiano głównie na obszarach piaszczystych ze względu na ich odporność na chorobę, lecz w późniejszym okresie, w czasie odbudowy winnicy, ponownie zagospodarowano niektóre działki wykazujące wyjątkowy potencjał produkcyjny. W 1904 r. w mieście Baja wprowadzono program szkolenia zawodowego w ramach kształcenia średniego.

Po drugiej wojnie światowej wybudowano obszerne piwnice winiarskie, a uprawa winorośli uległa przekształceniu. Poza odmianami winorośli, które wcześniej stosowano niemal wyłącznie (ezerjő, kadarka, kövidinka, mézes), wprowadzono również inne odmiany: kékfrankos, leányka, muscat ottonel, olasz rizling (włoski riesling).

Zaczęły dominować winnice, w których stosowano większe odstępy między rzędami, a winorośl prowadzono w formie kordonu wysokopiennego. Począwszy od lat 70. XX wieku oprócz tendencji do zmiany stosowanych odmian winorośli (sadzenie światowej klasy odmian winorośli, takich jak chardonnay, cabernet sauvignon itd.), zwiększenia powierzchni uprawy oraz zmiany techniki uprawy odnotowano również pojawienie się dużych, zmodernizowanych gospodarstw produkujących wino.

Wino musujące – Opis wyznaczonego obszaru

b) Czynniki ludzkie

Oprócz powyższych elementów wina musujące objęte nazwą „Hajós-Baja” posiadają niżej opisane cechy.

Obszar produkcji może się poszczycić wieloletnią tradycją uprawy winorośli i produkcji wina musującego.

W 1975 r. na przedmiotowym obszarze uprawy winorośli gospodarstwo państwowe w Hosszúhegy rozpoczęło produkcję wina musującego.

W latach 80. XX wieku produkcja osiągnęła 25 milionów butelek rocznie. Dużą część produkcji wprowadzano do obrotu jako wina musujące wytworzone metodą fermentacji w zamkniętych kadziach („metoda rosyjska”).

W gospodarstwie produkowano również wina musujące metodą fermentacji w zamkniętych kadziach, które poddawano dłuższemu procesowi dojrzewania.

Dodatkowo do obrotu wprowadzano wina różowe i czerwone z rodziny win musujących Carmen.

Od około 2005 r. pewna rodzinna wytwórnia wina produkuje wina musujące klasycznie dojrzewające w butelce.

Wino

2. Opis win

Środowisko biologiczne umożliwia wytwarzanie na przedmiotowym obszarze uprawy winorośli win mięsistych, o umiarkowanej kwasowości, słodszych i o wyższej zawartości alkoholu. Składniki pokarmowe dostarczane przez lesowe podglebie oraz jego znaczna pojemność wodna sprawiają, że uprawiane w tych warunkach winogrona mają wyjątkowy skład, natomiast dzięki wapiennemu podglebiu wina zyskują właściwości mineralne.

Wina białe i różowe charakteryzują się intensywnym bukietem i bogactwem aromatów. Wina czerwone są zwykle owocowe i mają głęboką szatę. Charakteryzują się silnie wyczuwalnymi taninami, które powoli się kształtują.

Wina premium są winami wyższej jakości o złożonych aromatach, okrągłym i bogatym smaku oraz o wyróżniającym je intensywnie owocowym charakterze. W wielu przypadkach mogą się wykształcić charakterystyczne smaki i aromaty suszonych owoców i konfitury, często uzupełnione intensywnie korzennymi nutami, w których dominują typowe aromaty będące rezultatem dojrzewania w drewnianych beczkach i w butelkach.

Wina pochodzące z późnych zbiorów są wyraziste, a ich cechy charakterystyczne wynikają z ich metody produkcji oraz procesu dojrzewania, któremu są poddawane. Mogą również zawierać cukier resztkowy.

Wina lodowe są winami pełnymi o słodkim smaku wynikającym z ich zawartości cukru resztkowego, kwasowości i zawartości alkoholu.

Wina pochodzące z przedmiotowego obszaru produkcji najlepiej wprowadzać do obrotu po dojrzewaniu w beczkach i butelkach.

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Środowisko ekologiczne ma niezwykle istotny wpływ na właściwości win. Zależność ta znajduje odzwierciedlenie głównie w charakterze produkowanych win, które są wyraziste, charakteryzują się umiarkowaną kwasowością, są bardziej giętkie i mają wysoką zawartość alkoholu.

Gleby piaszczyste przeważnie szybko się nagrzewają, ponieważ ich żywe zabarwienie lepiej odbija światło słoneczne, co sprzyja dojrzewaniu winogron. Jednocześnie składniki pokarmowe dostarczane przez lessowe podglebie oraz jego znaczna pojemność wodna sprawiają, że uprawiane w tych warunkach winogrona mają wyjątkowy skład, natomiast dzięki wapiennemu podglebiu wina zyskują właściwości mineralne.

Dzięki warunkom geologicznym i klimatycznym wina białe i różowe mają intensywny bukiet oraz bogaty aromat. Wina czerwone są zwykle owocowe i mają głęboką szatę. Charakteryzują się silnie wyczuwalnymi taninami, które powoli się kształtują. Wina pochodzące z przedmiotowego obszaru produkcji najlepiej wprowadzać do obrotu po dojrzewaniu w beczkach i butelkach.

Obszar uprawy winorośli Hajós-Baja odgrywa ważną rolę w sektorze winorośli i wina, który jest jednym z sektorów węgierskiego rolnictwa. Ze względu na swoje znaczenie gospodarcze uprawa winorośli ma również silny wpływ na społeczeństwo, ponieważ zapobiega opuszczeniu regionu przez miejscową ludność.

Ponadto obecnie obserwuje się stopniowy rozwój uprawy winorośli i produkcji wina, a także związanej z nimi enoturystyki, i zwiększenie liczby odwiedzających. To właśnie w tym regionie znajduje się najważniejsza miejscowość słynąca z piwnic winiarskich na Węgrzech – Hajósi Pincefalu.

Wpływ czynnika ludzkiego na obszar produkcji można zaobserwować w następujących dziedzinach:

- ukierunkowany rozwój struktury odmian winorośli dostosowanej do potencjału związanego z warunkami ekologicznymi (tradycyjne i nowe odmiany winorośli),
- rozwój technik uprawy winorośli i produkcji wina z uwzględnieniem szczególnych kryteriów ekologicznych oraz – częściowo – uwarunkowań rynkowych,
- rozwój zakładów i struktury integracji zgodnie z warunkami ekologicznymi i rynkowymi.

Wino musujące

2. Opis win

Wina bazowe są przeważnie winami wyrazistymi, o umiarkowanej kwasowości, bardziej giętkimi i o wysokiej zawartości alkoholu.

Charakteryzują się mineralnymi nutami. Wina bazowe białe i różowe mają intensywny bukiet oraz bogaty aromat. Wina bazowe czerwone są zwykle owocowe, o głębokiej szacie i wyraźnie wyczuwalnych taninach.

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Środowisko ekologiczne ma niezwykle istotny wpływ na właściwości win bazowych. Zależność ta znajduje odzwierciedlenie głównie w charakterze produkowanych win, które są wyraziste, charakteryzują się umiarkowaną kwasowością, są bardziej giętkie i mają wysoką zawartość alkoholu.

Gleby piaszczyste przeważnie szybko się nagrzewają, ponieważ ich żywe zabarwienie lepiej odbija światło słoneczne, co sprzyja dojrzewaniu winogron. Jednocześnie składniki pokarmowe dostarczane przez lessowe podglebie oraz jego znaczna pojemność wodna sprawiają, że uprawiane w tych warunkach winogrona mają wyjątkowy skład, natomiast dzięki wapiennemu podglebiu wina zyskują właściwości mineralne.

Dzięki warunkom geologicznym i klimatycznym wina bazowe białe i różowe mają intensywny bukiet oraz bogaty aromat. Wina bazowe *clairet* i czerwone są zwykle owocowe, o głębokiej szacie. Charakteryzują się silnie wyczuwalnymi taninami, które powoli się kształtują.

Wpływ czynnika ludzkiego na obszar produkcji można zaobserwować w następujących dziedzinach:

- ukierunkowany rozwój struktury odmian winorośli dostosowanej do potencjału związanego z warunkami ekologicznymi (tradycyjne i nowe odmiany winorośli),
- rozwój technik uprawy winorośli, produkcji wina i fermentacji na potrzeby wytwarzania wina musującego dostosowanych do warunków ekologicznych i, częściowo, do specyfiki rynku,
- rozwój zakładów i struktury integracji zgodnie z warunkami ekologicznymi i rynkowymi.

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

Zasady dotyczące określić

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych, które można stosować: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükkösd, Vaskút.

Określenia jakościowe „barrique”, „cuvée”, „muskotály” (muskat), „primőr” (wczesne), „prémium” (premium), „siller” (*clairet*), „késői szüretelésű” (późne zbiory), „jégbor” (wino lodowe).

Zasady dotyczące prezentacji (dla każdej kategorii produktu i każdego rodzaju wina)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

- a) Gospodarstwa produkujące wino znajdujące się na obszarze uprawy winorośli Hajós-Baja mogą sprzedawać swoje własne wina bezpośrednio ze zbiornika do przechowywania wina lub z butelek, pod warunkiem że wina te są spożywane na miejscu.
- b) Butelkowanie win odbywa się wyłącznie w zakładach butelkujących zatwierdzonych przez wspólnotę winiarską Hajós-Baja. Pakowanie poza miejscem produkcji jest możliwe wyłącznie pod warunkiem złożenia deklaracji na co najmniej 48 godzin przed planowanym rozpoczęciem czynności. Deklarację należy złożyć radzie wspólnoty winiarskiej obszaru uprawy winorośli Hajós-Baja. Pakowanie musi się odbyć w ciągu 90 dni następujących po wysyłce wina z miejsca produkcji.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem geograficznym

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

w gminach Bócsa, Kecel, Kéleshalma i Kiskőrös.

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.pdf

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 186/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO”

Nr UE: PGI-IT-01333-AM01 – 1.10.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Mortadella di Prato”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

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

Nazwa „Mortadella di Prato” odnosi się do produktu wędliniarskiego, który wytwarza się z mięsa wieprzowego, soli morskiej, czosnku, przypraw i Alkermesu (w ilości od 0,3 do 0,6 %), który za pomocą metody termicznej zamykany jest w plastikowym opakowaniu. Produkt w momencie wprowadzenia do obrotu musi charakteryzować się następującymi właściwościami: masa: między 0,5 a 10 kg; kształt: cylindryczny lub lekko eliptyczny; wymiary: długość od 8 do 70 cm, średnica od 6 do 35 cm; właściwości organoleptyczne: konsystencja masy: jędrna i zwarta, miękka w ustach ponieważ jest drobno zmielona; kolor warstwy zewnętrznej: różowawy, raczej matowy; kolor warstwy wewnętrznej: ciemno różowy, dzięki barwiącym właściwościom Alkermesu, z białymi plamkami, które są grudkami tłuszczu; zapach: intensywny zapach przypraw z nutą zapachową Alkermesu już od pierwszej chwili; smak: typowy dla tego produktu, z uwagi na kontrast między wyraźnym ostrym smakiem przypraw, czosnku i soli morskiej a słodkim i delikatnym smakiem Alkermesu; właściwości fizykochemiczne: stosunek tłuszczu do białek: maksymalnie 1,5.

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

Pasza świń, z których wytwarza się wędlinę „Mortadella di Prato”, musi mieć formę wywaru lub masy, a zawartość masy suchej musi wynosić 45 % dla świń o żywej masie 80 kg oraz nie mniej niż 55 % dla świń w fazie tuczenia. Spożycie serwatki (produktu ubocznego produkcji mleka) i maślanek (produktu ubocznego produkcji masła) nie może przekraczać 15 l na zwierzę na dzień.

Wędlinę „Mortadella di Prato” wytwarza się wyłącznie z następujących kawałków mięsa: łopatka: od 40 do 50 %; słonina: od 9 do 15 %; okrawki szynki: od 10 do 20 %; karkówka: od 5 do 15 %; podgardle: od 5 do 15 %; boczek: od 5 do 10 %. Składniki obowiązkowe to: Alkermes: od 0,3 do 0,6 %; pieprz mielony: od 0,1 do 0,3 %; pieprz ziarnisty: od 0,1 do 0,2 %; sól morską: od 2,0 do 3,0; zmielone przyprawy (kolendra, cynamon, gałka muszkatołowa, kwiat muszkatołowy i goździki): od 0,1 do 0,25 %; czosnek: od 0,08 do 0,2 %; zezwala się na stosowanie konserwantów zgodnie z prawem; zabronione jest dodawanie glutaminianu sodu.

Wykorzystywane mięso musi pochodzić od świń o masie nie mniejszej niż 160 kg (+/-10 %) oraz nie starszych niż 9 miesięcy w momencie uboju. Między ubojem a przetwarzaniem mięsa muszą upłynąć co najmniej 24 godziny, lecz nie więcej niż 96 godzin.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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

Następujące etapy produkcji „Mortadella di Prato” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze, w sposób ciągły, bez przerw: krojenie, mielenie i mieszanie; formowanie kielbas i ich wiązanie; duszenie i gotowanie; płukanie i stygnięcie.

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

Pomiędzy wystygnięciem i następującym po nim suszeniem a pierwszym pakowaniem, które odbywa się w warunkach próżniowych, nie może upłynąć więcej niż 20 minut. Nieprzestrzeganie określonego wyżej czasu może, obok zagrożenia rozwojem drobnoustrojów, spowodować nieodwołalne zniszczenie delikatnej równowagi organoleptycznych właściwości produktu, wpływając negatywnie na jego aromat i zmieniając charakterystyczny różowawy kolor.

Produkt w postaci kawałków lub plastrów może zostać przepakowany na tacki próżniowe w atmosferze modyfikowanej również poza obszarem geograficznym.

Wędlinę „Mortadella di Prato” można wprowadzać do obrotu w całości, kawałkach lub plastrach, na tackach pakowanych w warunkach próżniowych w atmosferze modyfikowanej.

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

Na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić etykietę z wyraźnym i czytelnym napisem, z logo przedstawionym poniżej, o owalnym kształcie, w którego dolnej części pojawia się prostokąt, który zmienia owal, stapiając się z nim w jedną formę.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym wytwarzana jest „Mortadella di Prato” i odbywa się pierwsze pakowanie produktu, obejmuje cały obszar gminy Prato oraz gmin Agliana, Quarrata i Montale w prowincji Pistoia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Na terytorium Prato racjonalnie wykorzystuje się wody rzeki Bisenzio i innych potoków. Już w XII w. zaczęto prowadzić meliorację rozległej i żyznej równiny zalewowej oraz wykorzystywać płynące przez nią rzeki do celów generowania energii, do zasilania młynów i maszyn tkackich, dzięki czemu powstała szeroka sieć sztucznych kanałów, tzw. „gore”, które przecinają równinę Prato i dochodzą do graniczących z nią gmin Agliana, Quarrata i Montale, wchodzących w skład prowincji Pistoia. Zarówno kanały jak i potoki, oprócz tego, że wytwarzały energię, umożliwiły również już w średniowieczu rozwój cechu rzeźników (Arte dei Beccai), którego działalność, z uwagi na higienę, wymagała, podobnie jak zawód farbiarza, dostępu do obfitych źródeł płynącej wody. To wtedy rozwinęło się przetwórstwo i wykorzystanie mięsa wieprzowego, które cieszyło się dużym uznaniem i było ważną pozycją w lokalnej gospodarce, do tego stopnia, że w miesiącach zimowych stanowiło podstawę pożywienia. Każda rodzina chłopska hodowała własną świnię, a zamożni mieszczanie uciekali się do systemu nazywanego „soccida”, zgodnie z którym powierzali hodowlę posiadanych zwierząt chłopom, a w zamian wszelkie zyski, ale i straty, były dzielone po połowie między właściciela zwierzęcia i jego hodowcę. W następnych wiekach spożycie roczne mięsa wieprzowego nadal rosło, tak że wędliniarze z Prato zyskali sławę a ich cech obłożony był specjalnym podatkiem z uwagi na wielkość dochodów, jakie już wtedy przynosił obrót wędlinami. Szczególny układ dróg wodnych na tym obszarze przyczynił się zatem na przestrzeni wieków do rozwoju w bezpośredniej bliskości dawnego zawodu farbiarza, któremu zawdzięcza się pierwsze wykorzystanie karminu, i zawodu rzeźnika, który z kolei ten karmin wykorzystał jako barwnik i substancję aromatyczną w wędlinach.

„Mortadella di Prato” swoją renomę zawdzięcza przede wszystkim zastosowanemu do jej wyrobu Alkermesowi, którego smak delikatny i słodki kontrastuje z ostrym i wyrazistym smakiem przypraw, czosnku i soli morskiej i nadaje produktowi wyjątkowe właściwości organoleptyczne. Lokalna wiedza fachowa podnosi te walory poprzez: wybór kawałków mięsa najlepiej nadających się do gotowania; umiejętność uzyskania wyjątkowej spójności masy wynikającej z połączenia białek z tkanek mięsa z cukrami zawartymi w Alkermesie; zwiększenie odporności tłuszczów na jęczenie poprzez działanie antybakteryjne i antyutleniające mieszaniny mielonych przypraw, czarnego pieprzu, czosnku i soli morskiej; zapewnienie odpowiednio długiego i stopniowego procesu suszenia produktu, dzięki temu, że mięso najpierw jest duszone a dopiero potem gotowane. Wszystkie te czynniki sprawiają, że produkt wyróżnia się na tle innych produktów włoskich.

Obecność Alkermesu, składnika charakterystycznego dla wędliny „Mortadella di Prato”, jest wyróżnikiem jej pochodzenia i stanowi o jej wyjątkowości. Alkermes to płyn o żywym czerwonym kolorze, otrzymywany dawniej wyłącznie z czerwców, owadów pasożytniczych wysuszonych i zmielonych, który przez stulecia wykorzystywany był do barwienia tkanin, czynności wykonywanej w kanałach miasta i prowincji Prato, która od zawsze była podstawą miejscowej gospodarki. Wprawa rzemieślników z Prato w stosowaniu karminu spowodowała, że był on wykorzystywany jako barwnik, zarówno w sektorze włókienniczym, jak i spożywczym i medycznym. W szczególności żywa pozostała tradycja stosowania Alkermesu w przemyśle spożywczym, poczynając od wędliniarstwa po typowe wyroby cukiernicze (ciastka tzw. „pesche di Prato”). Ta właśnie cecha oraz fakt, że przedsiębiorstwa z Prato umiały zachować tradycyjne metody produkcji, umocniły renomę wędliny „Mortadella di Prato”, która znajduje potwierdzenie w licznych dokumentach. Pierwsze wzmianki o wędlinie „Mortadella di Prato”, typowym produkcie z miasta Prato, pojawiają się już w 1733 r., kiedy z okazji beatyfikacji zakonnicy Cateriny de' Ricci, zakonnice z klasztorów dominikańskich w Prato organizują bankiet, na którym „Mortadella di Prato” pojawia się jako miejscowy specjał. Nazwa „Mortadella di Prato” pojawia się w 1854 r. w korespondencji między Guastim a Pierallinim, w artykułach gazety „Lo Zenzero” z 1862 r. oraz na przestrzeni XIX w. w dziełach traktujących o gospodarce („L'Italia economica” z 1868, „l'Italia all'opera” z 1869 r.), w sprawozdaniach w językach włoskim, angielskim i francuskim z Wystaw Światowych, które miały miejsce w Londynie i w Paryżu, oraz w notatce francuskiego komisarza policji informującej o przywozie tego produktu do Francji (1867), co potwierdza, że już wtedy cieszył się on uznaniem. W sprawozdaniu pewnego komisarza z Wystawy Światowej z Londynu można znaleźć stwierdzenie, że zagranicą (tzn. poza Włochami) mortadele z Prato i Bolonii dały nazwę wszystkim produktom z tego rodzaju. Również w XX w. można znaleźć liczne wzmianki o wędlinie „Mortadella di Prato” nie tylko w lokalnych książkach kucharskich, ale i w prasie krajowej, w wydawnictwach poświęconych gastronomii na poziomie krajowym i międzynarodowym, co potwierdza renomę tej wędliny. Jej wyjątkowy charakter sprawił, że pojawia się ona w wielu książkach kucharskich i przewodnikach gastronomicznych lokalnych, krajowych i międzynarodowych, poczynając od pierwszego wydania „Przewodnika gastronomicznego Włoch” wydanego przez Touring Club Italiano (1931 r.). Renoma produktu sprawiła również, że zainteresowanie nim wyrażają również słynni mistrzowie kuchni i osobistości ze świata kultury i gastronomii międzynarodowej, jak np. pisarz M.V. Montalban. Produkt ten, jako typowy dla kuchni Prato, zyskał też uznanie stowarzyszeń takich jak l'Accademia della cucina italiana (1987 r.) czy Slow Food, które w 2000 r. objęło produkt ochroną. Już w XVIII wieku przyjął się miejscowo zwyczaj spożywania wędliny „Mortadella di Prato” z figami lub jako składnik tradycyjnych dań takich jak np. selery po prateńsku. Produkt jest zazwyczaj wystawiany na targach międzynarodowych oraz na lokalnym festynie o nazwie „Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato” (Boskie zapachy. Rzecz o napojach i wiedzy, kulturze i smakach w prowincji Prato).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „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