

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 341



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 65

6 września 2022

Spis treści

II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2022/C 341/01	Oświadczenie Komisji dotyczące art. 9 ust. 1 lit. c) oraz art. 11 ust. 1 rozporządzenia wykonawczego Komisji określającego specyfikacje techniczne i operacyjne systemu technicznego transgranicznej zautomatyzowanej wymiany dowodów oraz stosowania zasady jednorazowości	1
---------------	---	---

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2022/C 341/02	Kursy walutowe euro — 5 września 2022 r.	2
---------------	---	---

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2022/C 341/03	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	3
2022/C 341/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	5

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

INNE AKTY

Komisja Europejska

2022/C 341/05	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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	7
2022/C 341/06	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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	12
2022/C 341/07	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	22

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

OŚWIADCZENIE KOMISJI

dotyczące art. 9 ust. 1 lit. c) oraz art. 11 ust. 1 rozporządzenia wykonawczego Komisji określającego specyfikacje techniczne i operacyjne systemu technicznego transgranicznej zautomatyzowanej wymiany dowodów oraz stosowania zasady jednorazowości

(2022/C 341/01)

Odniesienia w art. 9 ust. 1 lit. c) i art. 11 ust. 1 do przyszłych rozwiązań w zakresie uprawnień do reprezentowania i upoważnień („jeżeli znaleziono rozwiązania na potrzeby reprezentacji zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 910/2014 i wszelkimi aktami wykonawczymi przyjętymi na jego podstawie oraz w zakresie, w jakim te rozwiązania to umożliwiają”) odnoszą się w szczególności do rozwiązań wykraczających poza obecne minimalne zbiory danych dotyczących przedstawiciela oraz reprezentowanej osoby i obejmujących dodatkową semantykę związaną z zakresem reprezentacji lub szczególnymi ograniczeniami upoważnień. Potrzebę opracowania takich rozwiązań wyrażono już we wnioskach z dyskusji w ramach sieci współpracy, która odbyła się w dniu 20 czerwca 2016 r., i powtórzono w sekcji 2.8 NATURAL AND LEGAL PERSON REPRESENTATIVE from eIDAS SAML Attribute Profile V1.2. (PRZEDSTAWICIEL OSOBY FIZYCZNEJ I PRAWNEJ w profilu atrybutu eIDAS SAML, wersja 1.2) z dnia 31 sierpnia 2019 r. ⁽¹⁾

⁽¹⁾ <https://ec.europa.eu/cefdigital/wiki/download/attachments/82773108/eIDAS%20SAML%20Attribute%20Profile%20v1.2%20Final.pdf?version=2&modificationDate=1571068651772&api=v2>

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

5 września 2022 r.

(2022/C 341/02)

1 euro =

Waluta			Kurs wymiany		
Waluta			Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	0,9920	CAD	Dolar kanadyjski	1,3043
JPY	Jen	139,47	HKD	Dolar Hongkongu	7,7867
DKK	Korona duńska	7,4364	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6289
GBP	Funt szterling	0,86358	SGD	Dolar singapurski	1,3932
SEK	Korona szwedzka	10,7290	KRW	Won	1 359,98
CHF	Frank szwajcarski	0,9747	ZAR	Rand	17,0880
ISK	Korona islandzka	142,70	CNY	Yuan renminbi	6,8768
NOK	Korona norweska	9,9188	HRK	Kuna chorwacka	7,5173
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	14 782,83
CZK	Korona czeska	24,622	MYR	Ringgit malezyjski	4,4563
HUF	Forint węgierski	403,90	PHP	Peso filipińskie	56,477
PLN	Złoty polski	4,7360	RUB	Rubel rosyjski	
RON	Lej rumuński	4,8198	THB	Bat tajlandzki	36,263
TRY	Lir turecki	18,0792	BRL	Real	5,1407
AUD	Dolar australijski	1,4616	MXN	Peso meksykańskie	19,8192
			INR	Rupia indyjska	79,2332

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

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2022/C 341/03)

1. W dniu 30 sierpnia 2022 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- AGC Glass Europe SA („AGC Glass Europe”, Belgia),
- Interpane International Glas GmbH i Interpane Glass Holding AG Interpane (łącznie „Interpane”, Niemcy).

Przedsiębiorstwo AGC Glass Europe przejmie, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Interpane.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- AGC Glass Europe jest częścią grupy AGC i jest ostatecznie kontrolowane przez AGC Inc. AGC Glass Europe produkuje i przetwarza szkło płaskie dla przemysłu budowlanego, motoryzacyjnego, fotowoltaicznego i do zastosowań specjalistycznych za pośrednictwem sieci zakładów produkcji i przetwarzania szkła w całej Europie,
- Interpane jest przedsiębiorstwem rodzinnym prowadzącym działalność w zakresie produkcji i przetwarzania szkła architektonicznego w Europie.

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

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

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

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

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE

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

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2022/C 341/04)

1. W dniu 26 sierpnia 2022 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- BC Partners LLP, („BC Partners”, Stany Zjednoczone),
- Bain Capital Investors, L.L.C. („Bain Capital”, Zjednoczone Królestwo),
- Fedrigoni S.p.A. („Fredigoni”, Włochy), kontrolowane wyłącznie przez Bain Capital.

Przedsiębiorstwa BC Partners i Bain Capital zamierzają przejąć, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Fredigoni.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- BC Partners: międzynarodowe przedsiębiorstwo, które prowadzi działalność polegającą na świadczeniu usług doradczych na niepublicznym rynku kapitałowym. Fundusze, którym doradza BC Partners, w tym BC Partners Management XI Limited, który jest funduszem BC Partners dokonującym inwestycji w Fredigoni, są wyłącznie inwestorami finansowymi, podczas gdy ich spółki portfelowe prowadzą działalność w zakresie usług finansowych, opieki zdrowotnej, edukacji, konsumentów i handlu detalicznego w Europie i Ameryce Północnej,
- Bain Capital: przedsiębiorstwo inwestujące na niepublicznym rynku kapitałowym, które za pośrednictwem swojej rodziny funduszy inwestuje w przedsiębiorstwa w wielu państwach i sektorach, w tym w sektorze technologii informacyjnej, opieki zdrowotnej, sprzedaży detalicznej i produktów konsumenckich, komunikacji, usług finansowych oraz przemysłu/produkcji,
- Fredigoni: produkcja i dostawa specjalistycznych produktów papierniczych i materiałów samoprzylepnych do zastosowań kreatywnych i zastosowań w luksusowych opakowaniach, a także produktów papierniczych, na całym świecie.

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

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

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI

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

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

Faks +32 22964301

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

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Adres pocztowy:

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

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2022/C 341/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Dalmatinska janjetina”**Nr UE: PDO-HR-02799 – 17.8.2021****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Dalmatinska janjetina”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

„Dalmatinska janjetina” to mięso jagniąt rodzimej chorwackiej rasy owiec – Dalmatian Pramenka – urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi wyłącznie na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

W celu wyprodukowania „Dalmatinska janjetina”, jagnięta poddaje się ubojowi, gdy mają 70–130 dni i wagą 15–28 kg.

Cechami wyróżniającymi tusze jagniąt rasy Dalmatian Pramenka są przeciętne lub bardzo dobre uformowanie oraz niewielkie do umiarkowanego pokrycie tkanką tłuszczową (klasa 2 lub 3). Tusze wraz z głową ważą 8–14 kg, mają długość do 80 cm, a wydajność tuszy ciepłej wynosi co najmniej 45 %. Tkanka mięśniowa ma barwę od bladoróżowej do różowej, a mięso z mięśnia najdłuższego grzbietu zawiera mniej niż 4 % tłuszczu i co najmniej pięć różnych lotnych, organicznych związków chemicznych z grupy terpenów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Mięso „Dalmatinska janjetina” jest sprzedawane przez cały rok, wyłącznie w stanie świeżym i schłodzonym, w postaci całej tuszy z głową, nerkami i wytopionym tłuszczem okołonerkowym (które pozostają połączone z tuszą), z podrobami (wątrobą, płucami z tchawicą i sercem) albo bez nich oraz jądrami, które – jeśli są – uznaje się za część tuszy, lub jako półtuszę uzyskaną przez symetryczne przecięcie tuszy wzdłuż linii podziału przebiegającej przez środek głowy, kręgow szyjnych, grzbietowych, lędźwiowych i krzyżowych, mostka i spojenia miednicznego.

Mięso „Dalmatinska janjetina” jest zawsze spożywane po przyrządzeniu. Mięso jest soczyste i delikatne, rozplywa się w ustach i nie ma wyraźnego aromatu ani smaku baraniny.

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

Jagnięta wykorzystywane do produkcji mięsa „Dalmatinska janjetina” są karmione wyłącznie mlekiem matki i wypasane aż do momentu uboju.

Pastwisko jest najważniejszym źródłem pożywienia dla owiec, pokrywającym do 80 % ich potrzeb żywieniowych, a pozostałe 20 % stanowi siano łąkowe lub, rzadziej, siano z lucerny (głównie w okresie zimowym). Co najmniej 80 % paszy pochodzi z określonego obszaru geograficznego produkcji „Dalmatinska janjetina”, o którym mowa w pkt 4. Siano pozyskuje się najczęściej z pobliskich łąk położonych na bardziej żyznych obszarach w zapleczu Dalmacji – górskich obszarach Dalmacji – a w przypadku dużego zapotrzebowania i suszy pochodzi ono również spoza określonego obszaru produkcji „Dalmatinska janjetina”, a konkretnie z łąk Liki i Gorskiego Kotaru, ale wyłącznie z następujących żupanii: żupania zadarska (obszar wsi Gračac), żupania licko-seńska (cała żupania), żupania karłowacka (jedynie terytorium miasta Ogulin oraz gmin Josipdol, Plaški i Saborsko) oraz żupania primorsko-gorska (jedynie terytorium miast Vrbovsko, Delnice i Čabar oraz gmin Lokve, Fužine, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad i Brod Moravice). Siano z powyższych obszarów może być stosowane jako pasza uzupełniająca dla owiec (ale nie jagnięt) w okresie zimowym, w którym owce maciorki są w okresie suchym (ciąża) i dlatego nie ma wpływu na jakość i skład chemiczny mięsa jagnięt.

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

Wszystkie etapy produkcji mięsa „Dalmatinska janjetina” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt 4.

Proces produkcji mięsa „Dalmatinska janjetina” obejmuje chów, krycie i rozród owiec rasy Dalmatian Pramenka oraz chów i ubój ich jagnięt.

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

Przed wprowadzeniem do obrotu tusze i półtusze jagnięt rasy Dalmatian Pramenka muszą być opatrzone pieczęcią zatwierdzonej rzeźni, w której dokonano uboju, oraz zawinięte w przezroczystą, samoprzylepną folię z tworzywa sztucznego.

Pakowanie – tj. zawijanie sprawionych i schłodzonych tusz jagnięcych „Dalmatinska janjetina” w folię z tworzywa sztucznego – odbywa się w ubojniach na obszarze, o którym mowa w pkt 4, przed wprowadzeniem produktu do obrotu, przede wszystkim w celu zapewnienia ochrony sanitarnej mięsa (aby zapobiec kontaktowi tusz ze źródłami zanieczyszczeń mikrobiologicznych podczas przenoszenia i transportu), jego świeżości i jakości (aby zapobiec kontaktowi tusz z powietrzem, a tym samym opóźnić procesy chemiczne powodujące rozkład tłuszczu i białka w mięsie).

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

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Mięso „Dalmatinska janjetina” produkuje się w obrębie granic administracyjnych żupanii licko-seńskiej (jedynie obszar miasta Novalja i przybrzeżne zbocza pasma górskiego Welebit na terytorium gminy Karlobag) oraz żupanii zadarskiej (jedynie obszary miast Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag i Zadar oraz gmin Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje,

Povljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi i Zemunik Donji) oraz na całym terytorium żupanii szybenicko-knińskiej, żupanii splicko-dalmatyńskiej i żupanii dubrownicko-neretwiańskiej.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny Dalmacji obejmuje trzy różne strefy geomorfologiczne i klimatyczne (strefa przybrzeżna i wyspiarska o klimacie śródziemnomorskim, zaplecze Dalmacji o klimacie subśródziemnomorskim oraz strefa górska o klimacie kontynentalnym), które wraz z oddziaływaniem ludzi na przestrzeni wieków miały bezpośredni wpływ na pokrywę roślinną tego obszaru. W miejscach, na które silnie oddziałuje wiatr bura lub które mają najbardziej zdegradowane, skaliste gleby (np. podnóża pasma górskiego Welebit), znajdują się głównie pastwiska szalwii lekarskiej i ostnicy pierzastej (*Ass. Stipo-Salvietum officinalis*), z dużą liczbą iliryskich i ilirysko-adriatyckich gatunków endemicznych, głównie gatunków przystosowanych do suszy i silnego wiatru bura, w szczególności roślin aromatycznych i leczniczych. Dalmacja jest jednym z regionów Europy o najbogatszej florze, szacuje się bowiem, że występuje tu 3 500 różnych gatunków roślin, z których ponad 7 % to gatunki endemiczne, oraz większa liczba gatunków steno-endemicznych (Ozimec i in., 2009, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, s. 430). Pastwiska w zapleczu Dalmacji składają się głównie z kostrzewy iliryskiej i strzępicy sinej (*Ass. Festuco-Koelerietum officinalis*), których skład gatunkowy roślin jest zdominowany przez liczne niskie, głównie przyziemne gatunki zielne, prawdopodobnie w wyniku procesu selekcji, który miał miejsce przez tysiące lat wypasu owiec. Pastwiska te uważane są za typowe pastwiska dla owiec (Rogošić, 2000: Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima, s. 112). Jest to wyraźny dowód nie tylko na to, że rodzima rasa Dalmatian Pramenka jest przystosowana do warunków naturalnych, w których brakuje składników odżywczych, ale również na to, że wywarła ona wpływ na skład botaniczny i cechy pastwisk. Oprócz dużej liczby różnych gatunków roślin, cechami wyróżniającymi pastwiska Dalmacji na obszarze przybrzeżnym i wyspiarskim oraz w zapleczu Dalmacji są nieliczne pastwiska, zwłaszcza w suchych okresach roku, oraz znaczny udział gatunków roślin o niskiej wartości odżywczej, ale bogatych w aromatyczne i antyoksydacyjne związki chemiczne (rośliny dwuliścienne) (załącznik 6.4. Krvavica i in., 2015, „Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine”, Meso 1, s. 58). Cechy te sprawiają, że pastwiska Dalmacji są naprawdę wyjątkowe i znacznie różnią się od pastwisk na obszarach kontynentalnych, natomiast strefy górskie, w których wzrost roślin nie zostaje zahamowany latem (i w których nie występuje susza, w przeciwieństwie do niżej położonych obszarów zaplecza Dalmacji, wybrzeża i wysp), odznaczają się nie tylko bogactwem gatunków roślin, ale również dużą powierzchnią pastwisk i są tradycyjnie wykorzystywane jako łąki do produkcji wysokiej jakości siana lub do wypasu w suchym okresie roku.

Czynniki ludzkie

Nazwa „Dalmacja” jest ściśle związana z tradycją chowu owiec na tym obszarze. Już w IV wieku p.n.e. na terytorium dzisiejszej Dalmacji osiedliło się iliryskie plemię *Dalmatae* lub *Delmatae*. Nazwa tego plemienia pochodzi od iliryskiego słowa oznaczającego owcę – *dalma* lub *delma* – a rzymska prowincja Dalmacja wzięła swoją nazwę od nazwy tego plemienia (Ozimec i in., 2009, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije; Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje, s. 203, 204). Pierwsze pisemne wzmianki o hodowli owiec w Dalmacji pochodzą z końca XVII i początku XIX wieku, natomiast w pewnym źródle z 1808 r. jest mowa o chowie niemal dwóch milionów owiec i kóz (Defilippis, 2001, „Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti”, s. 83; w: *Kraljski Dalmatin*, 1808, s. 218, 222). Istnieją historyczne zapisy dotyczące koczowniczego trybu życia hodowców owiec z Dalmacji, którzy w miesiącach letnich (czerwiec–sierpień) wyprowadzali swoje owce i kozy w pobliskie góry, w których również mieszkali razem z nimi, przy czym zwyczaj ten zachował się do dziś w tym regionie (pasma górskie Welebit, Góry Dynarskie, Svilaja, Kamešnica, Mosor i Biokovo). Hodowcy owiec postępują tak głównie dlatego, że latem roślinność na obszarach nizinnych przestaje rosnąć – innymi słowy, nie ma wystarczającej ilości pastwisk i wody.

Tradycyjny sposób przygotowywania mięsa „Dalmatinska janjetina” polegający na pieczeniu całej tuszy jagniąt wraz z głową (Brusić, 8000 godina uzgoja ovaca na hrvatskom Jadranu, s. 416, 427, 428, 431) miał zasadniczy wpływ na cechy tuszy jagniąt rasy Dalmatian Pramenka (wiek i waga jagniąt), które w związku z tym są zawsze wprowadzane do obrotu wraz z głową.

Specyfika produktu

Mięso „Dalmatinska janjetina” jest wysoko cenione przez konsumentów i ze względu na swoją wyjątkową jakość uznawane jest za specjalność kulinarną Dalmacji. Ze względu na swoją wagę tusze jagniąt rasy Dalmatian Pramenka należą do kategorii lekkich tusz jagniąt. W porównaniu z jagniętami z chowu prowadzonego na obszarach kontynentalnych lub z intensywnego chowu w oborach, tusze jagniąt rasy Dalmatian Pramenka mają większą wydajność rzeźną, a tkanka mięśniowa ma nieco ciemniejszą barwę i zawiera mniej tłuszczu. Mięso z mięśnia najdłuższego grzbietu ma mniej niż 4 % tłuszczu (Vnućec, 2011, *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja*, praca doktorska, s. 61), zawiera więcej różnych lotnych związków aromatycznych, zwłaszcza terpenów (Krvavica i in., 2015, op. cit., s. 62) i ma szczególną zawartość kwasów tłuszczowych. Połączenie tych wszystkich cech daje charakterystyczne właściwości organoleptyczne, które są szczególnie uznawane i doceniane przez konsumentów. Wiek i waga jagniąt w momencie uboju oraz sposób rozbioru tusz w ubojni wynikają głównie z tradycji hodowli owiec, przeznaczenia produktu i nawyków konsumentów, w związku z czym tusze jagniąt rasy Dalmatian Pramenka – tj. mięso „Dalmatinska janjetina” – są zawsze wprowadzane do obrotu wraz z głową, nerkami i tłuszczem okołonerkowym oraz z podrobami i jądrami albo bez nich.

Nazwa „Dalmatinska janjetina” jest tradycyjnie używana w mowie potocznej, widnieje w menu wielu restauracji w Dalmacji i w kontynentalnej części Chorwacji, a ponadto ta sama nazwa jest stosowana w literaturze naukowej i specjalistycznej.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a produktem

Związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym a produktem „Dalmatinska janjetina” opiera się na szczególnej jakości mięsa z jagniąt rasy Dalmatian Pramenka oraz na tradycyjnej metodzie chowu na określonym obszarze geograficznym.

Nazwa „Dalmatinska janjetina” pochodzi od nazwy obszaru, na którym prowadzony jest chów rasy Dalmatian Pramenka (Dalmacja), a sama nazwa Dalmacji wywodzi się ponadto od iliryskiego słowa oznaczającego owcę – *dalma* lub *delma*. Można zatem stwierdzić, że Dalmacja jest krainą owiec i hodowców owiec od niepamiętnych czasów.

Cechy rasy Dalmatian Pramenka – takie jak jej wytrzymałość i zwinność, a zwłaszcza mała, stożkowata głowa, elastyczna szczeka i wargi – świadczą o tym, że przez tysiące lat rasa ta przystosowała się do trudnych warunków krasowego krajobrazu Dalmacji, co pozwala jej wypasać się na trudno dostępnych pastwiskach na skalistych obszarach Dalmacji pokrytych krzewami i zaroślami, a także przetrwać nawet na najbardziej niedostępnych i najdzikszych terenach znajdujących się na bardzo stromych zboczach regionu przybrzeżnego. Ponadto pastwiska w zapleczu Dalmacji uważane są za typowe pastwiska dla owiec, co prawdopodobnie wynika z selekcji roślinności będącej efektem tysięcy lat wypasu, głównie owiec, przy czym proces przystosowania wyraźnie zachodził w obie strony. Liczne gatunki roślin występujące w trzech różnych strefach roślinności, w tym znaczna liczba gatunków o niskiej wartości odżywczej, ale bogatych w aromatyczne i antyoksydacyjne związki chemiczne, które mają zasadniczy wpływ na szczególnie skład chemiczny produktu, zwłaszcza na zawartość kwasów tłuszczowych (Vnućec, 2011, op. cit., s. 67), oraz na zawartość lotnych związków aromatycznych, są czynnikami, które w największym stopniu odpowiadają za specyficzny zapach i smak mięsa „Dalmatinska janjetina”. W związku z tym profil aromatyczny mięsa „Dalmatinska janjetina” obejmuje znacznie większą liczbę różnych związków lotnych niż inne rodzaje jagnięciny, w szczególności liczbę i ogólny udział terpenów w porównaniu z jagnięciną z kontynentu (Krvavica i in., 2016, *„Isparljivi sastojci mesa janjadi iz različitih zemljopisnih područja”*, materiały z konferencji, s. 162). Terpeny są metabolitami roślin dwuliściennych, które licznie występują w unikalnym i zróżnicowanym składzie gatunkowym roślin na pastwiskach Dalmacji i które są wchłaniane bezpośrednio do tkanek zwierzęcych w nienaruszonym stanie (Krvavica i in., 2015, op. cit., s. 58), dlatego też w literaturze są uznawane za wyjątkowe wskaźniki roślinne (Krvavica i in., 2016, op. cit., s. 162). Ponadto, ponieważ na

obszarze, na którym prowadzony jest chów rasy Dalmatian Pramenka, przez większą część roku brakuje pastwisk, owce i jagnięta pokonują codziennie duże odległości w poszukiwaniu pożywienia, dlatego też mięso „Dalmatinska janjetina” zawiera mniej tłuszczu i ma nieco ciemniejszą barwę (od jasnoróżowej do różowej) niż inne rodzaje jagnięciny. Nieliczne pastwiska oznaczają również, że jagnięta wolniej rosną i w związku z tym mają gorzej rozwinięty układ pokarmowy, w wyniku czego wydajność rzeźna tusz jest większa niż w przypadku jagniąt z kontynentu (Mioč i in., 2012, „Dalmatinska janjetina”, materiały z konferencji, s. 31, 32, 34). W związku z powyższym można stwierdzić, że niepowtarzalny, szczególny aromat i smak mięsa „Dalmatinska janjetina” wynika nie tylko z cech rasy i tradycyjnej metody chowu owiec i jagniąt, ale przede wszystkim ze specyfiki obszaru geograficznego, na którym prowadzony jest chów rasy Dalmatinska Pramenka.

Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20DJ%20-%20izmijenjena_02.2022_%C4%8Distopis.pdf

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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**

(2022/C 341/06)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Priorat/Priorato”

PDO-ES-A1560-AM03

Data przekazania informacji: 10.6.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie nowych mniejszych jednostek geograficznych.

OPIS:

Wprowadzono nowe mniejsze jednostki geograficzne obszarów i winnic.

Pkt 4.2 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony poprzez dodanie lit. B) i c). Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z przypadków, o których mowa w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r.

UZASADNIENIE:

Poza obecnie obowiązującymi mniejszymi jednostkami geograficznymi uznanymi w specyfikacji produktu Rada Regulacyjna kwalifikowanej nazwy pochodzenia „Priorat” (ChNP) pracowała nad określeniem nazw miejsc na obszarze, którego dotyczy ChNP, wymienionych w rejestrach katastralnych lub na oficjalnych mapach w celu zachowania i rozpowszechnienia miejscowych nazw.

W tym względzie Rada Regulacyjna sporządziła i zatwierdziła, na podstawie aktualnej i historycznej dokumentacji katastralnej i kartograficznej, wykaz terenów o zasięgu terytorialnym, którego dotyczy kwalifikowana nazwa pochodzenia „Priorat” (ChNP), w celu uzyskania „dokładnego wytyczenia” tych terenów zgodnie z art. 55 rozporządzenia (UE) nr 33/2019 za pomocą identyfikacji graficznej oraz wskazania stref i działek katastralnych odpowiadających każdemu z miejsc.

Ponadto zauważono również, że – na jeszcze mniejszą skalę – niektórym winoroślom nadaje się również własną i szczególną nazwę umożliwiającą ich identyfikację. W odniesieniu do identyfikacji niektórych winnic posiadających własną nazwę miejsca lub tradycyjną nazwę, odnosi się to do konieczności potwierdzenia, że są one wpisywane przez Radę Regulacyjną do rejestru plantatorów winorośli, który zgodnie z art. 20 ust. 2 rozporządzenia dotyczącego kwalifikowanej nazwy pochodzenia „Priorat” (zarządzenie rządu Wspólnoty Autonomicznej Katalonii nr 188/2006 z dnia 18 kwietnia) musi zawierać między innymi „nazwę winnicy, miejsce i gminę, gdzie znajduje się winnica, obszar produkcji, dane z rejestru win Katalonii, dane dotyczące strefy i działki, odmiany lub odmian winorośli oraz inne dane, które są konieczne do klasyfikacji i lokalizacji”.

Nazwy określające tereny na danym obszarze (część gminy) pełnią zarówno funkcję techniczną, jak i kulturową. Funkcja techniczna polega na ich identyfikacji geograficznej i kulturowej, ponieważ zawierają informacje na temat kultury, języka lub zwyczajów osób, które je wyznaczyły. W tym sensie miejscowe nazwy są zbiorowym dziedzictwem, które należy chronić jako część dziedzictwa językowego i kulturowego danego terytorium.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wartość miejscowych nazw jako części niematerialnego dziedzictwa kulturowego została uznana przez 9. konferencję ONZ w sprawie normalizacji nazw geograficznych (rezolucja IX/4, Nowy Jork, sierpień 2007 r.). Wartość ta została również wymieniona w preambule dekretu rządu Wspólnoty Autonomicznej Katalonii nr 59/2001 z dnia 23 stycznia ustanawiającego Komisję Toponimii i zmieniającego dekret 78/1991 w sprawie wykorzystania miejscowych nazw.

Na obszarze uprawy winorośli, a zwłaszcza na obszarze objętym ChNP „Priorat”, mocno świadczy o tym wieloletnie znaczenie gospodarcze i kulturowe, jakie winorośle mają dla swoich narodów i mieszkańców. Tak więc fakultatywna nazwa na etykiecie wina z określonego miejsca lub konkretnej winnicy jako „mniejszej jednostki geograficznej” pozwala na dokładne określenie miejsca pochodzenia winogron, z których wytworzono dane wino, a z drugiej strony przyczynia się do utrzymania żywotności i rozpowszechniania nazwy nadanej różnym miejscom (częściom gmin), które stanowią część obszaru ChNP „Priorat”.

Ma to na celu umożliwienie producentom win objętych ChNP dokładnego określenia geograficznego miejsca pochodzenia winogron, z których wytworzono dane wino, dostarczając konsumentom najlepszych informacji oraz pomagając w utrzymaniu życia i nagłaśnianiu nazwy, pod którą, zgodnie z lokalnymi zwyczajami, znane są miejsca i winorośl na ich terytorium.

2. **Nowe maksymalne limity produkcji**

OPIS:

Maksymalna wysokość produkcji winogron została zmniejszana, jeżeli są one przeznaczone do produkcji wina opatrzonego jednym z oznaczeń odnoszących się do różnych uznanych jednostek geograficznych: „vila”, „paraje”, „viña clasificada” y „gran viña clasificada”.

Pkt 8.3.B specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z przypadków, o których mowa w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r.

UZASADNIENIE:

Celem jest poprawa jakości i opisu obszaru, z którego pochodzą winogrona.

3. **Warunki stosowania nowych danych szczegółowych na etykietach towarzyszących mniejszym jednostkom geograficznym.**

OPIS:

Zmieniono warunki stosowania określenia „vino de vila de” oraz uregulowano warunki stosowania nowych określeń „paraje”, „viña clasificada” y „gran viña clasificada”, uzupełnionych o nazwę odpowiedniej mniejszej jednostki geograficznej.

Pkt 8.3.B specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z przypadków, o których mowa w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r.

UZASADNIENIE:

W odniesieniu do stosowania tego określenia fakultatywnego proponuje się, aby 100 % winogron wykorzystywanych do produkcji win, w przypadku których ma wyrażono chęć korzystania z tych mniejszych jednostek geograficznych, pochodziło z mniejszej wskazanej jednostki geograficznej, przy jednoczesnym ograniczeniu praktyk uprawy i produkcji wina, tak aby stosowanie mniejszych jednostek geograficznych odpowiadało jak największemu wyrażeniu typowych cech win objętych kwalifikowaną nazwą pochodzenia „Priorat” i aby wina były w większości produkowane z dojrzałych, charakteryzujących się niskimi plonami winogron odmian garnacha negra, peluda lub blanca lub cariñena, które stanowią najbardziej typowe odmiany kwalifikowanej nazwy pochodzenia „Priorat”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Priorat

Priorato

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

16. Wino z przejrzalnych winogron

4. **Opis wina lub win**

1. WINO – wina białe i różowe oraz wina białe i różowe pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej („vinos de finca”)

KRÓTKI OPIS

Czyste, klarowne, połyskliwe. Odpowiednio intensywny aromat i jakość.

Wina białe: wyraziste, owocowe, kwiatowe lub mleczne aromaty. Wyważone, gładkie i świeże.

Dojrzewające w drewnianych beczkach wina białe: aromaty owoców lub przypraw. Przy degustacji – zrównoważone, o dobrej strukturze w smaku.

Wina różowe: owocowe lub kwiatowe aromaty. Owocowe w smaku, smak wina długo utrzymuje się na podniebieniu oraz odpowiednio się na nim kształtuje i rozwija.

Jeżeli są to również wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej: wina te muszą być czyste i klarowne. Odpowiednio intensywny aromat. Dobra struktura smaku.

* Kwasowość lotna: wina w roku winiarskim: 16,5 meq/l; wina w wieku powyżej jednego roku: 18 meq/l.

* Maks. SO₂: jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, 200 mg/l, jeżeli jest większa lub równa 5 g/l, 250 mg/l.

* W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. WINO – wina czerwone oraz wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej

KRÓTKI OPIS

Czyste, klarowne, połyskliwe. Pierwotne aromaty owocowe, kwiatowe lub mineralne. Smak w zrównoważony sposób kształtuje się i rozwija na podniebieniu, ma dobrą strukturę i jest świeży.

W przypadku win dojrzewających w drewnianych beczkach: przy ocenie wizualnej wino jest czyste i klarowne. Równowaga między aromatami pierwotnymi, drugorzędnymi i trzeciorzędnymi. Intensywne i przyjemne. Smak kształtuje się i rozwija na podniebieniu, jest odpowiednio taninowy.

Jeżeli są to również wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej: wina te muszą być czyste i klarowne. Odpowiednio intensywny aromat. Dobra struktura smaku.

- * Kwasowość lotna: wina w roku winiarskim: 16,5 meq/l; wina w wieku powyżej jednego roku: 20 meq/l.
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l; 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, 200 mg.
- * W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. WINO LIKIEROWE (wino „rancio”, słodkie wino likierowe, białe wino „mistela”, czerwone wino „mistela”, naturalne wino słodkie)

KRÓTKI OPIS

Wino „rancio”: czyste i klarowne, o barwie od rubinowej do brązowej z odcieniami terakoty. Charakterystyczne dla procesu dojrzewania aromaty trzeciorzędne. Wyczuwalna kwasowość lotna, mogą występować aromaty owoców suszonych. Zrównoważona kwasowość oraz oleistość.

Wino słodkie „rancio”: pod względem wyglądu i aromatu charakteryzuje się wyżej opisanymi cechami. Pod względem smaku: wyraźna oleistość oraz zauważalna słodycz.

Słodkie wino likierowe: wina te muszą być czyste i klarowne. Aromaty owoców, kwiatów, przypraw lub owoców suszonych. Wyraźnie oleiste w smaku i zauważalnie słodkie.

Białe wino „mistela”: czyste i klarowne, o barwie słomkowożółtej, ewentualnie ze złotymi nutami. Aromaty świeżych winogron, które są kwiatowe, owocowe lub korzenne. Znaczna oleistość, zrównoważona kwasowość i zauważalna słodycz.

Czerwone wino „mistela”: charakteryzuje się wyżej opisanymi cechami, lecz posiada czerwoną barwę, z ewentualnymi nutami fioleto.

Naturalne wino słodkie: czysty i klarowny wygląd. Aromaty owoców, kwiatów, przypraw lub owoców suszonych. Mogą występować aromaty trzeciorzędne. Wyraźnie oleiste w smaku i zauważalnie słodkie.

- * Kwasowość lotna: wina białe i różowe maks.: 18 meq/l; wina czerwone maks.: 20 meq/l; wina „rancio”: 40 meq/l.
- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l; 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l.
- * W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

KRÓTKI OPIS

Wino z przejrzalnych winogron wyprodukowane bez sztucznego zwiększania naturalnej zawartości alkoholu; alkohol zawarty w tym winie pochodzi w całości z procesu fermentacji. Naturalna zawartość alkoholu wyższa niż 15 % obj. i minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosząca 13,5 % obj.

W ramach tej kategorii win za „vimblanc” uważa się wino uzyskane z moszczu z czerwonych winogron odmiany garnacha, poddane fermentacji w zbiornikach, najlepiej dębowych, o maksymalnej pojemności 100 litrów.

Czysty i klarowny wygląd. Młode wina „vimblanc” powinny mieć barwę fioletowo-czerwoną, która może różnić się pod względem intensywności, zaś dojrzałe wina „vimblanc” mogą być nawet barwy rubinowej. Aromaty owoców suszonych. Mogą występować aromaty trzeciegrzędne. Wyraźnie oleiste w smaku i zauważalnie słodkie.

* Kwasowość lotna: wina w roku winiarskim maks.: 16,5 meq/l; wina białe i różowe w wieku powyżej jednego roku: 18 meq/l; wina czerwone w wieku powyżej jednego roku: maks.: 20 meq/l.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: wina białe i różowe: 200 mg/l; wina czerwone 150 mg/l.

* W przypadku niewskazania limitów należy przestrzegać odpowiednich przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczegółne praktyki enologiczne

1. Praktyki związane z uprawą

- Praktyki związane z uprawą muszą być praktykami tradycyjnymi, których celem jest uzyskanie winogron o najlepszych cechach.

Podczas wszystkich prac związanych z uprawą należy uwzględniać zarówno fizjologiczną równowagę rośliny, jak i konieczność ochrony środowiska, a także stosować wiedzę w zakresie agronomii, która jest konieczna, aby uzyskać winogrona w optymalnym stanie na potrzeby produkcji wina.

- Winorośl należy przycinać z wykorzystaniem tradycyjnej metody, w której roślinie nadaje się kulisty kształt, oraz wszelkich innych metod, które zapewniają najwyższą jakość win i ich aromatyczne bogactwo.

- Minimalna i maksymalna gęstość sadzenia wynoszą odpowiednio 2 500 i 9 000 winorośli na hektar. W przypadku nowych nasadzeń od dnia 1 stycznia 2013 r. minimalna i maksymalna gęstość sadzenia wynoszą odpowiednio 3 000 i 9 000 winorośli na hektar.
- Nawadnianie, na które należy uprzednio uzyskać zgodę, można przeprowadzić wyłącznie wówczas, gdy jest ono konieczne dla przetrwania rośliny lub w celu zapewnienia jakości winogron bądź jej poprawy.
- Zbiór należy przeprowadzać w miarę możliwości ręcznie. Wina chronione mogą być produkowane jedynie z winogron o następującej minimalnej potencjalnej zawartości alkoholu: 12,5 % obj. w przypadku win produkowanych z odmian czerwonych oraz 12 % obj. w przypadku win produkowanych z odmian białych.

2. Ograniczenie związane z produkcją wina

- Podczas produkcji moszczu należy stosować tradycyjne praktyki z wykorzystaniem technologii mającej na celu optymalizację jakości win. Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od skórki winogron / wyłoków z winogron stosuje się odpowiednie ciśnienie, zapewniające uzyskanie nie więcej niż 65 litrów wina z każdych 100 kg zebranych winogron.
- Wina wytwarzane jako wina pochodzące z jednej posiadłości winiarskiej należy produkować i poddawać procesowi dojrzewania całkowicie oddzielnie w wytwórni wina i należy zapewnić ich identyfikowalność w każdym momencie. Wielkość maksymalnych dopuszczalnych plonów w przypadku winogron, które mają być wykorzystane do produkcji wina pochodzącego z jednej posiadłości winiarskiej, jest o 15 % niższa od wielkości plonów określonej dla chronionej nazwy pochodzenia. Techniki stosowane podczas zbiorów, transportu winogron, manipulowania nimi i ich tłoczenia, podczas kontroli fermentacji oraz podczas stosowania praktyk enologicznych, które wykorzystuje się w całym procesie produkcji wina oraz jego dojrzewania, powinny prowadzić do uzyskania produktów najwyższej jakości.
- Wina, których producenci mają prawo do umieszczenia na etykiecie odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej, należy produkować i poddawać procesowi dojrzewania oddzielnie w wytwórni wina i należy zapewnić ich identyfikowalność w każdym momencie.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany czerwone

6 000 kg winogron z hektara

2.

39 hektolitrów z hektara

3. Odmiany białe

8 000 kg winogron z hektara

4. 52 hektolitry z hektara

5. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji win pochodzących z jednej posiadłości winiarskiej

5 100 kg winogron z hektara

6.

33,15 hektolitra z hektara

7. Odmiany białe przeznaczone do produkcji win pochodzących z jednej posiadłości winiarskiej

6 800 kg winogron z hektara

8.

44,2 hektolitra z hektara

9. Odmiany czerwone uprawiane na działkach o wysokiej gęstości sadzenia (5 000–9 000 winorośli na hektar). Do maksymalnych plonów dodano 0,5 kg na każdą winorośl uprawianą w ramach produkcji o gęstości sadzenia przewyższającej 5 000 winorośli na hektar.

6 000 kg winogron z hektara

10.

39 hektolitrów z hektara

11. Do maksymalnej wydajności dodano odmiany białe pochodzące z działek o dużej gęstości (5 000–9 000 winorośli na hektar). Do maksymalnych plonów dodano 0,5 kg na każdą winorośl uprawianą w ramach produkcji o gęstości sadzenia przewyższającej 5 000 winorośli na hektar.

8 000 kg winogron z hektara

12.

52 hektolitra z hektara

13. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji win „vino de vila”

5 000 kg winogron z hektara

14.

32,5 hektolitra z hektara

15. Odmiany białe przeznaczone do produkcji win „vino de vila”

7 000 kg winogron z hektara

16.

45,5 hektolitra z hektara

17. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji wina „Paraje” i „Viña Clasificada”

4 000 kg winogron z hektara

18.

26 hektolitrów z hektara

19. Odmiany białe przeznaczone do produkcji wina „Paraje” i „Viña Clasificada”

6 000 kg winogron z hektara

20.

39 hektolitrów z hektara

21. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji wina „Gran Viña Clasificada”

3 000 kg winogron z hektara

22.

19,5 hektolitra z hektara

23. Odmiany białe przeznaczone do produkcji wina „Gran Viña Clasificada”

4 000 kg winogron z hektara

24.

26 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar obejmuje gminy Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant i leżącą w jej obrębie wioskę Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, północną część gminy Falset obejmującą w całości strefy 1, 4, 5, 6, 7, 21 oraz 25; a także działki 38, 39, 40, 71, 92, zachodnią część działki 93 (1,69 ha), działki 96, 97, 98, 99, 100, 101, północną część działki 102 (0,16 ha), działki 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 oraz 150 w strefie 2; działki 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, północną część działki 47 (17 ha), północną część działki 50 (2,6 ha), północną część działki 52 (3 ha), północną część działki 53 (14 ha), działki 54, 55, 56, 57, 58, 59 oraz 60 w strefie 3; działki 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, północną część działki 28 (1,36 ha), północną część działki 29 (3,85 ha), działki 63, 69, 72, 73, 74 oraz 75 w strefie 19; działki 18, 19, 20, 21, północną część działki 27 (1,36 ha), północną część działki 28 (2,04 ha), działki 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, północną część działki 65 (0,85 ha),

działki 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77 oraz 78 w strefie 20; działki 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 oraz 40 w strefie 22 oraz działki 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 i 48 w strefie 24, a także wschodnią część gminy Molar obejmującą cały obszar stref 5, 6 i 7 oraz wschodnią część działki 8 (0,45 ha) i działki 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 oraz 68 w strefie 4; działki 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 oraz 212 w strefie 8; działki 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 i 45 w strefie 9 oraz działki 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 i 72 w strefie 10.

7. Odmiany winorośli

GRENACHE CZERWONE

MAZUELA - CARINENA

MAZUELA - SAMSÓ

8. Opis związku lub związków

Terytorium, pełne wzgórz, składa się z materiałów pochodzących z ery paleozoicznej, głównie łupków z dewonu i karbonu. Jest to najstarszy łupek odnaleziony w Katalonii, który ma związek z uprawą winorośli. Te płytkie, ubogie w substancje organiczne gleby powstają przede wszystkim w wyniku rozpadu łupków, znanych jako „llicorell” lub „llicorella”. Korzenie winorośli przeciskają się między rozpadłymi łupkami w poszukiwaniu wilgoci, wody i składników pokarmowych. Nadaje to winom „Priorat” charakterystyczne nuty mineralne.

Klimat: względna izolacja od wpływu morza, a jednocześnie ochrona zapewniana przez teren Montsant w odniesieniu do zimnych wiatrów na północy daje temu obszarowi średnią roczną temperaturę między 14°C a 12°C (w niższych częściach obszaru u podnóża Sierra de Montsant), niezależnie od znacznych wahań temperatury między dniem a nocą. Szczególnie latem minimalne temperatury mogą wynosić w nocy zaledwie 12 stopni, podczas gdy temperatury maksymalne mogą dochodzić w południe aż do 40 stopni. Powierzchnia skalistej gleby może osiągać jeszcze wyższe temperatury. Tego rodzaju wahania temperatur przyczyniają się do stopniowego procesu dojrzewania i rozwoju korzystnych związków fenolowych w winogronach.

Niskie roczne opady deszczu (400–500 litrów na metr kwadratowy) oraz wiatry północno-zachodnie, które powodują szybkie parowanie wierzchniej warstwy wilgoci, wraz ze składem geologicznym gruntu i szczególną strukturą gleby sprzyjają wolnemu i pełnemu dojrzewaniu owoców na winoroślach, umożliwiając ich zbiór w najlepszym momencie. Z drugiej jednak strony te twarde gleby i suchy klimat prowadzą na ogół do spowolnienia wzrostu winorośli. Współczynnik zachorowalności roślin jest jednak niski, co zapewnia dobrą jakość winogron.

Wyżej opisane czynniki naturalne oraz warunki panujące w winnicach nadają winom „Priorat” smak, bukiet i strukturę.

Sprawiają one również, że wina wyprodukowane z pierwszych zbiorów (białe, różowe i czerwone) są klarowne i połyskliwe oraz posiadają szczególne aromaty owoców i wyraziste nuty mineralne. Wykazują się również świeżością pod względem kwasowości oraz konsekwentnym finiszem.

Wysoka zawartość cukru w niektórych winogronach służących do produkcji „Priorat” warunkuje specyficzne właściwości win likierowych. Historycznie sprzyjało to wzrostowi liczby produktów o wysokiej zawartości alkoholu lub słodkich resztkowej. Stopniowe dojrzewanie odmian takich jak garnacha umożliwia produkcję mocnych win, które zachowują złożoność i świeżość tej odmiany. Stopniowe dojrzewanie odmian takich jak garnacha umożliwia produkcję mocnych win, które zachowują złożoność i świeżość tej odmiany.

Wina „rancio” produkowane są w procesie utleniania, który zachodzi w dębowych beczkach lub szklanych pojemnikach; wina te charakteryzują się wysoką zawartością minerałów, lecz nie zawierają cukrów resztkowych. Wina uzyskują aromaty trzeciorzędne, w tym aromaty owoców suszonych, oraz charakterystyczną rubinową i brązową barwę z nutami terakoty.

Słodkie wina likierowe produkuje się poprzez winifikację winogron o wysokiej zawartości cukru. Po uzyskaniu naturalnej zawartości alkoholu na poziomie 8 % obj. dodaje się alkohol pochodzenia winnego, dopóki zawartość alkoholu nie osiągnie poziomu 15 % obj. Wina charakteryzuje ich czysty wygląd i aromaty owoców suszonych, zaś w smaku posiadają dobrą strukturę i są wyczuwalnie słodkie.

Wina „mistela” produkowane są z moszczu, do którego dodaje się alkohol pochodzenia winnego, dopóki zawartość alkoholu nie osiągnie poziomu 15 % obj. Odbywa się to przez ponad siedem dni w procesie obciążania, przy czym nie dopuszcza się do fermentacji cukrów naturalnych. Wina te charakteryzują się aromatami kwiatowymi lub aromatami świeżych owoców z wyraźnymi korzennymi nutami.

Źródłem naturalnej słodkości tych win są moszcze, które są bardzo bogate w cukry. Moszcze są częściowo poddawane fermentacji do osiągnięcia minimalnej zawartości alkoholu wynoszącej 7 % obj. i uzupełniane alkoholem pochodzenia winnego do poziomu przynajmniej 15 % obj. Wina te charakteryzują się owocowymi, korzennymi aromatami z nutami owoców suszonych.

Uprawa winorośli na zboczach i stromych wzgórzach na tym obszarze jest trudna oraz kosztowna i daje niskie plony. To właśnie te warunki umożliwiają jednak produkcję najwyższej jakości, skoncentrowanych win o wysokiej zawartości alkoholu, która nadaje im niepowtarzalne wykwintne i delikatne aromaty. Wina z przejrzałych winogron produkuje się zarówno poprzez suszenie winogron, jak i pozostawianie dojrzałych owoców na winorośli na długi czas, co prowadzi do wyparowania wilgoci i uzyskania bardzo wysokiej zawartości naturalnych cukrów w winogronach. Wina te uzyskuje się w wyniku wysokiego stężenia cukrów i charakteryzują się one minimalną naturalną zawartością alkoholu na poziomie 15 % obj., której nie zwiększa się w sposób sztuczny. Charakteryzują się one również trzeciorzędowymi aromatami owoców suszonych, zaś na podniebieniu są dobrze zbudowane.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Uzasadnienie:

- Lepsza identyfikowalność: ograniczenie przemieszczania win pomaga w zapewnieniu ich identyfikowalności.
- Aby uniknąć ryzyka pogorszenia jakości: rozlewnie działające na obszarze zapewniają poszanowanie jakości produktu i są dostosowane do jego ilości. Dzięki skróceniu czasu transportu unika się działania czynników takich jak: gorąco, oświetlenie i opóźnienie.
- Informacje dotyczące miejsca, w którym odbywa się butelkowanie, służą z reguły do identyfikacji pochodzenia. Jeśli butelkowanie mogłoby się odbyć zarówno w obrębie tego obszaru, jak i poza nim, mogłoby to doprowadzić do podważenia zaufania klientów, ponieważ uważają oni, że wszystkie etapy produkcji wina objętego kwalifikowaną nazwą pochodzenia odbywają się pod nadzorem posiadaczy prawa do chronionej nazwy.

Butelkowania poza obszarem nie można porównać z butelkowaniem na obszarze, ale w zakładzie innym niż ten, w którym wyprodukowano wino, ponieważ:

- wszelka wysyłka wina luzem w obrębie tego obszaru wymaga zatwierdzenia;
- butelkowanie mogą przeprowadzać jedynie zatwierdzone wytwórnie wina, które spełniają określone wymagania techniczne;
- wytwórnie te mogą przyjmować jedynie winogrona, moszcze lub wina, które są objęte ChNP, oraz produkować i butelkować wina objęte ChNP;
- ponieważ wyznaczony obszar jest niewielki, czas transportu można ograniczyć do minimum; oraz

- produkt pozostaje w swoim mikroklimacie i nie podlega zmianom pod względem temperatury i wysokości, które mogłyby spowodować jego przedwczesne dojrzewanie.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszystkie rodzaje opakowań muszą posiadać plombę gwarancyjną jednokrotnego użytku lub numerowaną etykietę – umieszczone w samej wytwórni wina.

Na etykietach win butelkowanych w widocznym miejscu i w tym samym polu widzenia co informacje obowiązkowe umieszcza się określenie tradycyjne oraz nazwę „Denominación de Origen Calificada Priorat” (kwalifikowana nazwa pochodzenia „Priorat”). Wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy „Priorat” nie może przekraczać 4 mm lub połowy wysokości czcionki, którą zapisano określenie „Denominación de Origen Calificada”.

Ponadto etykiety muszą zawierać nazwę gminy lub kod pocztowy butelkującego lub wysyłającego. Wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy gminy nie może przekraczać 3 mm, z wyjątkiem sytuacji, gdy odniesienie to odpowiada nazwie mniejszej jednostki geograficznej, która kwalifikuje się do wykorzystania, i zawiera tę nazwę.

Oznaczenie „vino de finca” należy zamieścić na etykiecie wraz ze wskazaniem nazwy pochodzenia, do której oznaczenie to jest przypisane.

Określenia „vino de vila de...”, „paraje ...”, „viña clasificada ...” y „gran viña clasificada ...”, po których następuje nazwa odpowiedniej mniejszej jednostki geograficznej, nie są dozwolone na etykietach produktów niespełniających wymogów określonych dla stosowania tego oznaczenia i zgodnie z którymi:

- 100 % winogron pochodzi z tej mniejszej jednostki geograficznej;
- produkcja z hektara takich winogron nie przekracza pewnych limitów;
- że wiek winorośli przekracza pewnej granicy;
- w produkcji wina użyto co najmniej 60 % (90 % w przypadku win „gran viña clasificada”) odmian Mazuela, Garnacha tinta, Garnacha blanca lub Garnacha Peluda.

Link do specyfikacji produktu

<http://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxiu-plecs/PC-Priorat-DOQ-nov-21-control-de-canvis.pdf>

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

(2022/C 341/07)

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

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„ЛУКАНКА ТРОЯНСКА / LUKANKA TROYANSKA / ТРОЯНСКА ЛУКАНКА / TROYANSKA LUKANKA”

Nr UE: TSG-BG-02797 – 16.8.2021

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Bułgaria

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Луканка Троянска / Lukanka Troyanska / Троянска луканка / Troyanska lukanka”

2. Typ produktu

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

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

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

Produkcja kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” jest związana z tradycyjną metodą produkcji, podczas której procesy mikrobiologiczne, fizykochemiczne i biochemiczne zachodzące w składnikach mięsnych nadają stabilną barwę, odpowiednią strukturę, przyjemny aromat i smak produktowi końcowemu. Kluczowy dla jakości produktu jest proces dojrzewania mikrobiologicznego, który rozpoczyna się w trakcie suszenia kielbasy (*lukanka*) i trwa przez cały cykl produkcyjny, a w szczególności podczas początkowych etapów peklowania.

Szczególne właściwości organoleptyczne, tj. bukiet smakowy i konsystencję, kielbasa „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” zawdzięcza głównie wspomnianym procesom mikrobiologicznym, biochemicznym i fizycznym zachodzącym podczas dojrzewania.

Specyficzny smak i aromat jest również w pewnym stopniu efektem procesu „wędzenia na zimno”.

3.2. Czy nazwa:

- ☒ jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- ☐ określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Dzięki popularności kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” nazwa ta rozprzestrzeniła się szeroko we wszystkich regionach kraju, a produkcję uprzemysłowiono przy zachowaniu receptury i techniki produkcji. Suszenie zaczęło odbywać się w klimatyzowanych suszarniach, co umożliwiło całoroczną produkcję, niezależnie od pory roku lub regionu. Nazwa „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” weszła więc do powszechnego użycia, a obszar geograficzny nie ma wpływu na jakość i właściwości produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Sama nazwa „Troyanska” pochodzi o nazwy miasta Trojan, w którym po raz pierwszy wyprodukowano tę kielbasę i gdzie spopularyzował ją Ilia Taslakov. Był on jednym z pierwszych producentów kielbas w Bułgarii. W 1883 r. sprowadził on do Bułgarii pierwsze maszyny do mielenia mięsa [Hristo Tsachev, Sofia Yoncheva i Magdalena Mladenova. „From the cusp of the 21st century: Past, present and future of the meat processing industry in Bulgaria” (Z perspektywy XXI w.: Przeszłość, teraźniejszość i przyszłość przemysłu przetwórstwa mięsnego w Bułgarii), Sofia, HVP Cooperative Publishing House, 1999, s. 65)].

4. Opis

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

Kielbasa „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” jest produktem mięsnym surowym, suszonym, wędzonym i prasowanym, na bazie mielonego mięsa wołowego lub bawolego (schłodzonego lub mrożonego) i wieprzowego (schłodzonego lub mrożonego), składników dodatkowych i naturalnych przypraw, wtłaczanych w naturalne lub sztuczne osłonki, które ściśle przylegają podczas wypełniania. Produkt może być spożywany bezpośrednio po usunięciu osłonki.

Właściwości fizyczne – kształt i wymiary

Proste lub lekko zakrzywione prasowane kawałki o średnicy ($\varnothing$) 50–80 mm; na obydwu końcach zawiązane sznurkiem lub zamknięte klipsami; o długości 20–60 cm, lub do 90 cm, jeżeli produkt jest przeznaczony do krojenia w plastry.

Właściwości chemiczne

- zawartość wody: ≤ 40 % w masie całkowitej;
- łączna zawartość białka: $\leq 16,8$ %;
- sól: ≤ 5 %
- pH: nie mniej niż 5,2.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny i barwa:

- Osłonka: czysta, gładka, bez niedoskonałości, wad lub nadmiernej chropowatości, bez skroplonego tłuszczu i występujących pod nią zgłębień; o barwie od ciemnoczerwonej po brązowoczerwoną, z suchą białą pleśnią, które nie przenika do wewnątrz; osłonka przylega ściśle do farszu.

Powierzchnia przekrojona: regularna i jednorodna w środku przekroju.

Konsystencja: spoista i elastyczna.

Smak i zapach: wyrazisty, przyjemny, umiarkowanie słony; z wyraźną nutą użytych przypraw i charakterystycznym aromatem wędzenia, bez domieszek i woni innych niż użyte przyprawy.

Kielbasa „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” może być wprowadzana do obrotu w całości lub pokrojona, w opakowaniu próżniowym, w celofanie lub pakowana w zmodyfikowanej atmosferze.

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

Do produkcji kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” stosuje się następujące surowce i składniki dodatkowe:

Mięso na 100 kg surowca (mieszanina na kielbasę):

- mięso wołowe/bawole (schłodzone lub mrożone) o zawartości tłuszczu nie większej niż 15 %: 60 kg;
- mięso wieprzowe (schłodzone lub mrożone) o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %: 20 kg;
- mięso wieprzowe (schłodzone lub mrożone) o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %: 20 kg.

Mięso wołowe/bawole pozyskuje się z całej tuszy z wyjątkiem słoniny i polędwicy, tj. czystego mięsa.

Przyprawy (na 100 kg mięsa):

- naturalny pieprz czarny lub biały: 300 g;
- cukier: 300 g.

Inne:

- sól: 2,3 kg
- azotan potasu (E252): 100 g lub azotan sodu (E251): 85 g;
- przeciwutleniacz – kwas askorbinowy (E 300): 50 g.

Zezwala się również na stosowanie kultur starterowych w proporcji 20–50 g na 100 kg mięsa na kielbasę.

Kultury te stanowią optymalne połączenie indywidualnie dobranych szczepów bakterii *Lactobacillus* i *Micrococcus* oraz niepatogennych koagulazoujemnych szczepów *Staphylococcus* i *Pediococcus*, w różnych proporcjach. Kultury starterowe mają wpływ na procesy dojrzewania i suszenia, ponieważ uczestniczą w zakwaszaniu oraz w nadawaniu barwy, smaku i aromatu. Zapobiegają również rozwojowi niepożądanego mikroflory.

O słonka: naturalna (solona kiszka wołowa (jelito grube) lub solone jelito ślepe baranie) lub sztuczna o średnicy (ϕ): 50–80 mm.

Sznurek dopuszczony do kontaktu z żywnością lub klipsy z zaczepami.

Metoda produkcji

Kielbasę „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” produkuje się z mięsa wołowego (bawolego) i wieprzowego, jak określono powyżej. Odkostnione, pokrojone i wyselekcjonowane mięso jest siekane ręcznie lub maszynowo. Z odważonych zgodnie z przepisem kawałków mięsa przygotowuje się mieszankę na kielbasę w jeden z trzech następujących sposobów:

- mielenie maszyną do mielenia mięsa (wolf) i mieszanie maszyną typu cutter;
- mielenie maszyną do mielenia mięsa (wolf) i mieszanie w mieszalniku;
- mielenie i mieszanie maszyną typu cutter.

Podczas mielenia i mieszania dodaje się wszystkie przyprawy i surowce do peklowania oraz kulturę starterową w ilościach przewidzianych w przepisie. Przygotowaną w ten sposób mieszankę, która posłuży do utworzenia kielbasy, napętnia się maszynowo kiszki wołowe (jelita grube), jelita ślepe baranie lub osłonki sztuczne, które na obydwu końcach zawiązuje się sznurkiem lub zamyka klipsami. „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” wtłoczona do jelit jest zawieszana na kształtownikach lub prętach drewnianych lub metalowych, umieszczonych w wózkach do wędlin. Kielbasę pozostawia się do suszenia i odsączenia na dwa do trzech dni w temperaturze otoczenia wynoszącej od 8 °C (bez użycia kultur starterowych) do 24 °C (w przypadku użycia kultur starterowych) przy względnej wilgotności powietrza wynoszącej 65–90 %, a następnie umieszcza w suszarni.

Po wysuszeniu i odsączeniu kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” zostają poddane wędzeniu na zimno. Tę operację techniczną przeprowadza się w specjalistycznych komorach do wędzenia na zimno w temperaturze dymu i powietrza 14–do 25 °C przez 2–24 godzin, w zależności od komór wędzarniczych w zakładzie, po czym kielbasy przenosi się do suszenia. Suszenie odbywa się w temperaturze powietrza wynoszącej nie więcej niż 17 °C i wilgotności względnej nieprzekraczającej 85 % w naturalnych lub sztucznych klimatyzowanych komorach. Podczas suszenia i dojrzewania wykonuje się dwu- lub trzykrotnie prasowanie za pomocą pras z płytami z drewna, tworzywa sztucznego lub metalu. Technik ocenia wzrokowo, czy produkt jest gotowy do suszenia. Pierwsze prasowanie wykonuje się po sensorycznej ocenie, czy dolny bok i powierzchnia są odpowiednio wysuszone i czy kawałki słoniny lekko wybrzuszą skórę. Konieczność wykonania kolejnych prasowań ocenia technik. Kielbasy pozostają w prasie przez 12–24 godzin przy każdym prasowaniu. Do prasowania stosuje się różnego rodzaju prasy mechaniczne lub hydrauliczne. Nacisk wywierany przez różnego rodzaju prasy zależy od stopnia suchości ocenianego przez osobę nadzorującą produkcję. Na początku procesu suszenia nacisk jest mniejszy, a następnie wzrasta pod koniec procesu. W trakcie prasowania nacisk mechaniczny powoduje nieznaczne zwiększenie temperatury wyrobu, co wraz z gromadzeniem się wilgoci na powierzchni umożliwia powstanie warstwy szlachetnej pleśni o białej barwie.

Proces produkcji kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” trwa co najmniej 20 dni i kończy się, gdy produkt nabierze charakterystycznej struktury i konsystencji.

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

W produkcji kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” wykorzystuje się tradycyjne techniki produkcji i jest ona związana z historią i tożsamością narodu bułgarskiego. Należy do różnorodnej gamy surowych, suszonych i wędzonych produktów mięsnych, które od dziesięcioleci produkuje się w Bułgarii.

Rzemieślniczą metodę produkcji kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” praktykowano w XIX w. i na początku XX w. Tradycyjnie przeprowadzano ją sezonowo w naturalnych suszarniach w rejonach górskich, gdzie panowały odpowiednie warunki atmosferyczne, np. w mieście Trojan.

Tradycyjna metoda produkcji, charakteryzująca się procesem suszenia i wędzenia, spowodowała, że ten rodzaj produktu stał się bułgarską specjalnością. W trakcie procesu suszenia niektóre parametry podlegają kontroli (temperatura i wilgotność). Dzięki popularności produktu oraz pojawieniu się klimatyzowanych suszarni, w których utrzymywane są parametry suszenia środowiska naturalnego, produkcja kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” rozpowszechniła się we wszystkich regionach kraju i została uprzemysłowiona, z poszanowaniem jakościowych cech charakterystycznych i receptury produktu, które do chwili obecnej pozostały niezmienione. Wieloletnia praktyka wykazała, że dzięki zastosowaniu tradycyjnej metody z wykorzystaniem utrwalonej receptury i techniki uzyskuje się surowy, peklowany i wędzony produkt mięsny „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” o szczególnym kształcie i oryginalnym smaku.

Produkcja kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” sięga połowy XIX w. Pierwszym mistrzem produkcji był pochodzący z miasta Trojan Ilia Taslakov (1846–1942).

Później, jak wynika z opublikowanego w 1909 r. Almanachu międzynarodowego handlu międzynarodowego i przemysłu, w Bułgarii oficjalnie zarejestrowanych było 58 producentów kielbas *pastarma* i *sujuk* oraz 56 producentów kielbas *lukanka*, w tym kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” [Tsachev, H. i in., „From the cusp of the 21st century: Past, present and future of the meat processing industry in Bulgaria” (Z perspektywy XX w.: Przeszłość, teraźniejszość i przyszłość przemysłu przetwórstwa mięsnego w Bułgarii), s. 66].

Skład i wymogi jakościowe kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” po raz pierwszy unormowano oficjalnie w 1958 r. w bułgarskiej normie państwowej 2589-58 dotyczącej kielbas *lukanka*. Ustalono zasady i normy dotyczące techniki wytwarzania tego wysokiej jakości produktu.

Technikę produkcji kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” opisano również w publikacji „Proizvodstvo i plasment na mesni produkti” (Produkcja i dystrybucja produktów mięsnych), 1963 r., oraz w „Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo ma mesni proizvedeniya” (Instrukcja produkcji produktów mięsnych), 1980 r., jak również w normie technicznej 34-83 „Lukanka Troyanska”, National Agro-Industrial Union (NAPS), Sofia, 1983 r., w której skład uległ niewielkiej zmianie bez wpływu na właściwości organoleptyczne produktu. Sposób przygotowania nie zmienił się na przestrzeni czasu.

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