

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 53



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 66

13 lutego 2023

Spis treści

II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2023/C 53/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10976 – CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP) ⁽¹⁾	1
2023/C 53/02	Komunikat Komisji w sprawie ochrony prawem autorskim wzoru wspólnej strony monet euro: zaktualizowany wykaz wyznaczonych organów	2

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2023/C 53/03	Kursy walutowe euro – 10 lutego 2023 r.	4
--------------	--	---

V Ogłoszenia

INNE AKTY

Komisja Europejska

2023/C 53/04	Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014	5
--------------	---	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

2023/C 53/05	Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014	11
2023/C 53/06	Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina	22

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.10976 – CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 53/01)

W dniu 3 lutego 2023 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku francuskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32023M10976. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

KOMUNIKAT KOMISJI
w sprawie ochrony prawem autorskim wzoru wspólnej strony monet euro: zaktualizowany wykaz
wyznaczonych organów

(2023/C 53/02)

W związku z przyjęciem euro przez Chorwację 1 stycznia 2023 r. konieczne jest zaktualizowanie wykazu wyznaczonych organów uczestniczących państw członkowskich, na które przeniesiono prawo autorskie do wzoru wspólnej strony monet euro. Załącznik do komunikatu Komisji w sprawie ochrony prawem autorskim wzoru wspólnej strony monet euro (2015/C 115/01) (Dz.U. C 115 z 10.4.2015, s. 1) zastępuje się zatem załącznikiem do niniejszego komunikatu.

ZAŁĄCZNIK

Wykaz wyznaczonych organów, o których mowa w pkt 2 komunikatu

BELGIA:	Ministère des Finances, Administration de la Trésorerie/Federale Overheidsdienst Financiën, Administratie van de thesaurie/Föderaler öffentlicher Dienst Finanzen, Schatzamt (Ministerstwo Finansów, Administracja Skarbowa)
NIEMCY:	Bundesministerium der Finanzen (Federalne Ministerstwo Finansów)
ESTONIA:	Eesti Pank (Bank Estonii)
IRLANDIA:	Minister Finansów
GRECJA:	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών – Γενικό Λογιστήριο του Κράτους – Δ25 Διεύθυνση Κίνησης Κεφαλαίων, Εγγυήσεων Δανείων και Αξιών (Ministerstwo Gospodarki i Finansów – Główny Państwowy Urząd Rachunkowy – 25. Dyrekcja ds. Transferów Kapitałowych, Gwarancji Pożyczek i Papierów Wartościowych)
HISZPANIA:	Dirección General del Tesoro y Política Financiera (Dyrekcja Generalna ds. Skarbu Państwa i Polityki Finansowej)
FRANCJA:	Ministère de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique: Direction Générale du Trésor (Ministerstwo Gospodarki, Finansów, Suwerenności Przemysłowej i Technologicznej: Dyrekcja Generalna ds. Skarbu Państwa)
CHORWACJA:	Hrvatska narodna banka (Narodowy Bank Chorwacji)
WŁOCHY:	Ministero dell'economia e delle finanze (Ministerstwo Gospodarki i Finansów)
CYPR:	Bank Centralny Cypru
ŁOTWA:	Latvijas Banka (Bank Centralny Łotwy)
LITWA:	Lietuvos Bankas (Bank Centralny Litwy)
LUKSEMBURG:	Ministère des Finances – Service de la Trésorerie (Departament Skarbu Państwa Ministerstwa Finansów)
MALTA:	Bank Centralny Malty
NIDERLANDY:	Ministerie van Financiën – Directie Binnenlands Geldwezen (Ministerstwo Finansów – Dyrekcja ds. Krajowej Polityki Monetarnej)
AUSTRIA:	Münze Österreich AG (Mennica Austriacka)
PORTUGALIA:	Imprensa Nacional – Casa da Moeda (Drukarnia Państwowa – Mennica)
SŁOWENIA:	Ministrstvo za finance (Ministerstwo Finansów)
SŁOWACJA:	Národná banka Slovenska (Narodowy Bank Słowacji)
FINLANDIA:	Valtiovarainministeriö/Finansministeriet (Ministerstwo Finansów)

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

10 lutego 2023 r.

(2023/C 53/03)

1 euro =

Waluta			Kurs wymiany		
Waluta			Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,0690	CAD	Dolar kanadyjski	1,4364
JPY	Jen	139,88	HKD	Dolar Hongkongu	8,3916
DKK	Korona duńska	7,4445	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6904
GBP	Funt szterling	0,88348	SGD	Dolar singapurski	1,4199
SEK	Korona szwedzka	11,1630	KRW	Won	1 354,10
CHF	Frank szwajcarski	0,9872	ZAR	Rand	19,0834
ISK	Korona islandzka	152,10	CNY	Yuan renminbi	7,2837
NOK	Korona norweska	10,8710	IDR	Rupia indonezyjska	16 233,33
BGN	Lew	1,9558	MYR	Ringgit malezyjski	4,6314
CZK	Korona czeska	23,692	PHP	Peso filipińskie	58,207
HUF	Forint węgierski	389,78	RUB	Rubel rosyjski	
PLN	Złoty polski	4,7810	THB	Bat tajlandzki	36,057
RON	Lej rumuński	4,9020	BRL	Real	5,6245
TRY	Lir turecki	20,1357	MXN	Peso meksykańskie	20,0540
AUD	Dolar australijski	1,5432	INR	Rupia indyjska	88,2475

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

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(2023/C 53/04)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”****Nr UE: PDO-CY-01243-AM02 – 17.11.2022****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa produktu**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Cypr

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Departament Rolnictwa – Ministerstwo Rolnictwa, Rozwoju Wsi i Środowiska

4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)

Zgodnie z art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾ zmianę zawartości wilgoci w produkcie świeżym do maksymalnie 52 % oraz zmianę masy produktu do maksymalnie 1 200 g można uznać za „zmiany standardowe”, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia lub stosowania tej nazwy, nie istnieje ryzyko unieważnienia związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b) w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i nie oznaczają one żadnych dodatkowych ograniczeń dotyczących handlu produktem. Ponadto nie mają one wpływu na klasyfikację Halloumi jako sera półtwardego (Kodeks Żywnościowy, ogólna norma dotycząca sera, CODEX STAN 283-1978). Specyfika produktu polegająca na tym, że nie rozszerza się on ani nie topi w wysokich temperaturach, co

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

wynika z faktu, że Halloumi jest „gotowany” w temperaturze 90 °C podczas produkcji sera, pozostaje bez zmian. Ponadto zawartość tłuszczu w suchej masie, procentowa zawartość soli i kwasowość produktu pozostają bez zmian. Zarówno jego zapach, jak i smak pozostają zachowane, ponieważ nie przewiduje się, aby wzrost wilgoci i wielkości produktu spowodował zmiany tych cech.

Co więcej, zmiany dotyczące mleka krowiego wykorzystywanego do produkcji Halloumi, zgodnie z którymi takie mleko może pochodzić od wszystkich ras krów utrzymywanych i hodowanych na określonym obszarze geograficznym, oraz zmiany odnoszące się do procentowego udziału paszy grubej (zielonki) stosowanej w żywieniu krów oraz procentowego udziału suplementów paszowych w tym żywieniu, należy uznać za „zmiany standardowe”, ponieważ nie mają one wpływu na elementy, o których mowa w art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. W szczególności zmiany nie zwiększają zakresu ograniczeń dotyczących handlu produktem lub surowcami do jego wytwarzania. Nie wpływają one również na podstawowe cechy produktu lub związku, ponieważ żaden z powyższych punktów nie opiera się na konkretnych rasach zwierząt lub określonym rodzaju paszy ani nie jest im przypisany.

Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

W akapicie trzecim pod nagłówkiem „Opis produktu rolnego lub środka spożywczego” wprowadzono zmiany umożliwiające ustalenie maksymalnej zawartości wilgoci w produkcie na poziomie 52 %, zamiast wskazanych 46 %.

Warunki produkcji Halloumi w minionych dziesięcioleciach były zupełnie inne, a standardy znacznie niższe od obecnych poziomów higieny i bezpieczeństwa żywności.

Obecne procesy produkcji sera Halloumi zostały dostosowane tak, aby większość z nich odbywała się w kontrolowanych niskich temperaturach. Zmienione warunki produkcji mają na celu osiągnięcie maksymalnego poziomu bezpieczeństwa produktu. W szczególności po „gotowaniu” w temperaturze 90 °C Halloumi jest schładzany do temperatury 7 °C i natychmiast zanurzany w solance; pozostaje w niej w kontrolowanej niskiej temperaturze przez okres 24–72 godzin przed zapakowaniem. Następnie jest przechowywany w temperaturze poniżej 7 °C przez cały okres przydatności do spożycia. Umieszczenie Halloumi w solance w niskiej temperaturze w celu poprawy bezpieczeństwa produktu zwiększa ilość solanki wchłoniętej przez produkt. Zostało to również wykazane w odnośnej literaturze [Influence of the Temperature of Salt Brine on Salt Uptake by Ragusano Cheese [Wpływ temperatury solanki na wchłanianie soli przez ser Ragusano], C. Melilli, * D. M. Barbano, † G. Licitra, *‡ G. Portelli, * G. Di Rosa i * S. Carpino, 2003), w której ustalono, że w przypadku pozostawienia sera Ragusano w solance o różnych temperaturach, w wyższych temperaturach odnotowano większą utratę wilgoci.

W akapicie piątym pod nagłówkiem „Opis produktu rolnego lub środka spożywczego” wprowadzono zmiany umożliwiające zwiększenie masy Halloumi, która wcześniej była ograniczona do 150–350 g, do maksymalnie 1,2 kg.

Produkcja Halloumi w większych porcjach wydaje się spełniać zarówno obecne wymagania branży gastronomicznej, jak i zapotrzebowanie konsumentów. Branża gastronomiczna chciałaby, aby Halloumi był dostępny w większych porcjach, tak aby mogła go wykorzystywać w zależności od swoich potrzeb, krojąc produkt na kawałki o pożądanych wymiarach. Konsumenty chcą mieć możliwość zakupu Halloumi w większych porcjach, w szczególności na potrzeby spotkań towarzyskich, ponieważ większe (rodzinne) opakowania zapewniają w rzeczywistości lepszy stosunek wartości do ceny niż mniejsze opakowania.

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

W trzecim i piątym akapicie pod nagłówkiem „Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)” określono, że mleko krowie wykorzystywane do produkcji Halloumi musi pochodzić od krów czarnych i białych. Proponowana modyfikacja polega na zmianie tych odniesień, tak aby mleko krowie wykorzystywane do produkcji Halloumi mogło pochodzić od wszystkich ras krów utrzymywanych i hodowanych na określonym obszarze geograficznym (Cypr).

Zwiększony popyt na mleko skłonił rolników do poszukiwania nowych, bardziej wydajnych ras o lepszej jakości mleka. W rezultacie komplikuje to procedurę kontroli i śledzenia mleka przeznaczonego do produkcji Halloumi.

W piątym akapicie pod nagłówkiem „Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)” określono, że krowy wytwarzające mleko wykorzystywane do produkcji Halloumi są „karmione zielonką, sianem, kiszonką i słomą pozyskiwanymi na Cyprze, głównie z rodzimych roślin paszowych, oraz suplementami paszowymi. Pożywienie krów składa się w szczególności z lokalnie pozyskiwanej paszy (35–40 %) (zielonych roślin paszowych, siana, kiszonki i słomy). Pozostałe 60–65 % ich pożywienia składa się z suplementów paszowych, w których skład wchodzi przede wszystkim jęczmień, kukurydza, soja i otręby. Jeżeli chodzi o suplementy paszowe, 20 % jęczmienia

i otrębów wytwarza się lokalnie, soja i kukurydza są importowane”. Proponowana modyfikacja polega na zmianie tych odniesień, tak aby umożliwić stosowanie paszy białkowej, takiej jak łuskana lub częściowo obłuszczona śruta sojowa, produktów i produktów ubocznych z różnych surowców, np. otręby pszenne, oraz substancji nieorganicznych, witamin i mikroskładników odżywczych. Ponadto przestaje obowiązywać procentowy udział pasz grubych stosowanych w żywieniu krów oraz procentowy udział suplementów paszowych w tym żywieniu.

W odniesieniu do paszy, ze względu na tendencję do włączania innych zbóż i pasz białkowych, ustalenie określonej zawartości procentowej jest czynnikiem znacząco utrudniającym procedurę kontroli i śledzenie paszy stosowanej przy wytwarzaniu mleka przeznaczonego do produkcji Halloumi.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nr UE: PDO-CY-01243-AM02 – 17.11.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub CHOG]**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Cypr

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 „Halloumi” będzie używana w całym tekście, reprezentując nazwy wskazane powyżej, tj.:

„Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”

Istnieją dwa rodzaje sera Halloumi – świeży i dojrzwały.

Świeży ser Halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt. Jest półtwardy i elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub jasnożółtej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywołuje na myśl zapach wsi. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 52 %, minimalna zawartość tłuszczu – 43 % (suchej masy), a maksymalna zawartość soli – 3 %.

Dojrzały ser Halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt, a następnie przez co najmniej 40 dni dojrzewa w słonej serwatce. Jest półtwardy do twardego, mniej elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub żółtawej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywołuje na myśl zapach wsi. Jest gorzkawy i bardzo słony. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 37 %, minimalna zawartość tłuszczu – 40 % (suchej masy), maksymalna zawartość soli – 6 %, a kwasowość – 1,2 % (wyrażone jako kwas mlekowy w suchej masie).

Sery Halloumi ważą od 150 do 1 200 gramów.

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

Odnosnie do mleka używanego do produkcji sera Halloumi, nie naruszając przepisów rozporządzenia (UE) nr 664/2014, stosuje się następujące zasady:

Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są wypasane przez cały rok, jeśli pozwalają na to warunki pogodowe. Wszystkie pasze grube w pożywieniu owiec i kóz są pozyskiwane lokalnie (zielonka, siano, kiszonka, słoma oraz rośliny dziko rosnące). Jeżeli chodzi o suplementy paszowe, mogą być stosowane zboża (m.in. jęczmień i kukurydza), pasza białkowa (np. łuskana lub częściowo obłuszczona śruta sojowa), produkty i produkty uboczne z różnych surowców (np. otręby pszenne) oraz substancje nieorganiczne, witaminy i mikrośkładniki odżywcze.

Mleko krowie pochodzi od krów, które trzymane są w oborach i karmione są zielonką, sianem, kiszonką i słomą pozyskiwanymi na Cyprze, głównie z rodzimych roślin paszowych, oraz suplementami paszowymi. Pożywienie krów składa się w szczególności z lokalnie pozyskiwanej paszy (zielonych roślin paszowych, siana, kiszonki i słomy). Na pozostałą część ich pożywienia składają się suplementy paszowe, zawierające głównie jęczmień, kukurydzę, soję i otręby, oraz inna pasza białkowa (np. łuskana lub częściowo obłuszczona śruta sojowa), produkty i produkty uboczne z różnych surowców (np. otręby pszenne) oraz substancje nieorganiczne, witaminy i mikrośkładniki odżywcze.

Mleko (świeże mleko owcze lub kozie lub ich mieszanka z dodatkiem lub bez dodatku mleka krowiego), podpuszczka (ale nie podpuszczka wieprzowa), świeże lub suszone listki mięty cypryjskiej (*Mentha viridis*) oraz sól. Ilość zastosowanego mleka owczego lub koziego lub ich mieszanki zawsze musi być większa niż ilość mleka krowiego. Innymi słowy, jeżeli mleko krowie jest stosowane jako dodatek do mleka owczego lub koziego lub ich mieszanki, to ilość mleka krowiego w serze Halloumi nie może być większa niż ilość mleka owczego lub koziego lub ich mieszanki. Mleko stosowane do wyrobu sera Halloumi to cypryjskie mleko pełnotłuste. Mleko musi być pasteryzowane albo wcześniej podgrzane do temperatury powyżej 65 °C. Nie można stosować mleka zagęszczonego. Mleko nie może zawierać: mleka w proszku, mleka zagęszczonego, soli kazeinowych, barwników, konserwantów lub innych dodatków. Nie może też zawierać antybiotyków, pestycydów ani innych szkodliwych substancji.

Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są hodowane na określonym obszarze geograficznym.

Mleko krowie pochodzi od krów, które stopniowo wprowadzano na Cypr i które są hodowane na określonym obszarze geograficznym.

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

Mleko owcze, kozie i krowie, które stanowi surowiec wykorzystywany do produkcji sera Halloumi, jest wytwarzane na określonym obszarze geograficznym. Również sam ser Halloumi jest produkowany i pakowany na określonym obszarze geograficznym.

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

Ser Halloumi musi być pakowany na określonym obszarze geograficznym z następujących względów: a) ser Halloumi musi być pakowany natychmiast po wyprodukowaniu w celu uniknięcia dalszego dojrzewania, b) proces produkcji sera Halloumi (produkcja-pakowanie) nie może zostać przerwany (produkcja ciągła), c) w celu zapewnienia identyfikowalności produkt musi być pakowany przez producenta i odpowiednio etykietowany, d) w celu uniknięcia oznaczania jakiegokolwiek sera wyprodukowanego poza terytorium Cypru jako sera Halloumi objętego ChNP, aby zagwarantować jakość i pochodzenie produktu oraz zapewnić możliwość przeprowadzania wymaganych kontroli.

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

W odniesieniu do składu mleka używanego do produkcji sera Halloumi, w przypadku gdy wykorzystano mieszankę różnych rodzajów mleka, należy wymienić na etykiecie wszystkie z nich, w porządku malejącym według proporcji danego mleka w mieszance.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Granice administracyjne dystryktów Nikozja, Limassol, Larnaka, Famagusta, Pafos i Kirenia.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne: Na Cyprze panuje klimat śródziemnomorski, cechujący się gorącymi, suchymi latami i łagodnymi, deszczowymi zimami. Istotną rolę odgrywa również topografia wyspy: w górach występują stosunkowo wysokie opady deszczu; góry wpływają też na hydrologię i środowisko niżej położonych obszarów, gdyż liczne potoki są zasilane wodą pochodzącą ze źródeł przez kilka miesięcy po ustaniu opadów. W stosunku do rozmiaru wyspy flora Cypru jest jedną z najbogatszych w obszarze Morza Śródziemnego; jest to wynikiem struktury geologicznej wyspy, klimatu, położenia geograficznego, otaczających mórz i układu lądu (Tsintidis i in., 2002). Występuje tu 1 908 różnych gatunków roślin, w tym 140 endemicznych, czyli takich, które występują wyłącznie na Cyprze (dane cypryjskiego departamentu ds. lasów, 2004). Lokalne odmiany zwierząt mlecznych na Cyprze obejmują lokalne owce tłustoogoniaste, dobrze przystosowane do suchego klimatu i wysokich temperatur występujących w regionie, oraz lokalne kozy Machaira i Pissouri. Owce Chios (sprowadzone w latach 50. XX wieku) i kozy Damascus (sprowadzone w latach 30. XX wieku) również są odmianami lokalnymi, ponieważ ich cechy morfologiczne i produkcyjne odbiegły od cech pierwotnej populacji po długotrwałym krajowym programie hodowlanym.

Czynnik ludzki: źródła historyczne pokazują, że produkcja sera Halloumi na Cyprze była znana od czasów starożytnych. Nazwa „Halloumi” pojawia się jako „calumi” w kodeksie zawierającym pięć rękopisów dotyczących historii Cypru, który jest przechowywany w bibliotece muzeum Correr w Wenecji; to najstarsza pisemna wzmianka o serze Halloumi jaką do tej pory odnaleziono – pochodzi z 1554 r. Istnieją również późniejsze wzmianki. O serze tym pisał m.in. Archimandrite Kyprianos w 1788 r.

Znaczenie sera Halloumi w życiu mieszkańców wyspy można łatwo zaobserwować w sztuce (poezji, literaturze). Świadczy o nim też miejsce, jakie ser ten zajmował na wystawach rolniczych (Lyssi, 1939 r.). Opublikowany w języku greckim i tureckim wykaz klas, nagród pieniężnych i warunków zakwalifikowania na Wystawę Rolniczą w Lyssi obejmuje produkty, które mogły wziąć udział w konkursie. Turecka nazwa sera Halloumi to „Hellim”. Turcy cypryjscy produkujący ser Halloumi używają obu nazw na nasz tradycyjny produkt lub tylko nazwę „Hellim”. Istnieje wiele dowodów na to, że obie nazwy („Halloumi” i „Hellim”) dotyczą tego samego tradycyjnego cypryjskiego produktu (np. gazeta Halkin Sesi z lat 1959 i 1962, opakowania towaru przeznaczonego na eksport oznakowane obiema nazwami).

Bliski związek między produktem a mieszkańcami wyspy potwierdza również fakt, że popularnymi nazwiskami na Cyprze są dzisiaj „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis” i „Halloumis”.

Od czasów starożytnych ser Halloumi był ważną częścią cypryjskiej diety (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) – zaspokajał potrzeby żywieniowe cypryjskich rodzin o każdej porze roku. Halloumi był „słynnym cypryjskim serem produkowanym w specjalny sposób”, jednym z najpowszechniejszych dodatków do chleba w każdym cypryjskim domu, niezbędnym dla każdej wiejskiej rodziny (Xioutas, 2001). Ser Halloumi spożywano lokalnie, ale też od czasów starożytnych wywożono go do różnych państw (Archimandrite Kyprianos, 1788), w tym do Egiptu, Syrii, Grecji, Turcji, Palestyny, Francji, Sudanu, Zjednoczonego Królestwa, Ameryki, Australii i Chin (Dawe, 1928).

Proces produkcji jest unikalny, zwłaszcza etapy polegające na podgrzewaniu produktu do wysokiej temperatury przez określony czas, składanie sera na pół oraz dodawanie do niego mięty cypryjskiej. Ważnym etapem jest gotowanie sera serwatkowego, gdyż, jak dowodzą badania, powoduje ono uwydatnienie właściwości organoleptycznych produktu. W szczególności gotowanie sera serwatkowego w wysokiej temperaturze powoduje wytworzenie dużych ilości określonych związków chemicznych, które nadają serowi wyrazisty smak. Wśród tych związków znajdują się laktony, takie jak delta-dodekalakton (charakteryzujący się owocowym aromatem), delta-dekalakton (o aromacie śmietankowym), a także metyloketony o aromacie mleka (P. Papademas, 2000).

Charakterystyczne składanie sera na pół, będące częścią tradycyjnego wytwarzania, odróżnia ser Halloumi od wszystkich innych serów. Praktyka składania sera na pół upowszechniła się, gdyż tradycyjnie ułatwiało to umieszczanie serów w pojemnikach z serwatką. W trakcie procesu składania sera, między jego warstwy wkłada się także liście mięty, dzięki czemu mięta nadaje końcowemu produktowi charakterystyczny aromat. Stosowanie mięty (*Mentha viridis*) na etapie składania sera na pół nadaje końcowemu produktowi charakterystyczny aromat, dzięki obecności terpenów: pulegonu (terpenu miętowego) i karwonu (Papademas i Robinson, 1998). Wiedzę o tym procesie wytwarzania posiadają lokalni producenci.

Specyfikacja produktu

Produkt posiada następujące cechy:

- a) nie rozszerza się ani się nie topi w wysokich temperaturach (nadaje się do spożycia nie tylko w stanie naturalnym, ale też po usmażeniu, grillowaniu itp.);
- b) twaróg w serwatce jest poddawany obróbce termicznej w temperaturze ponad 90 °C przez co najmniej 30 minut; to unikalna cecha procesu produkcji, która przyczynia się do specyficznych właściwości organoleptycznych produktu;
- c) ser jest składany „na pół”, dzięki czemu uzyskuje swój charakterystyczny kształt;
- d) właściwości organoleptyczne sera Halloumi (charakterystyczny zapach i smak – silny zapach mleka/serwatki, aromat i smak mięty, zapach wsi i ostry, słony smak) wynikają przede wszystkim z wykorzystania mleka owczego i koziego, na które z kolei wpływa dieta zwierząt, z mięty dodawanej w trakcie procesu produkcji oraz z substancji lotnych powstających w trakcie obróbki termicznej twarogu w serwatce; oraz
- e) tradycyjny charakter sera Halloumi wynika z faktu, że jest on wytwarzany na Cyprze od czasów starożytnych według tradycyjnej metody przekazywanej z pokolenia na pokolenie, dzisiaj znanej lokalnym producentom.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub dane cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek pomiędzy serem Halloumi i środowiskiem geograficznym polega na swoistości śródziemnomorskiego klimatu wyspy. Lokalna roślinność spożywana przez zwierzęta mleczne zmienia się z zielonego pastwiska w pól suchą, a później w suchą paszę. Jest to wynikiem charakterystycznych faz lokalnego mikroklimatu. Niektóre z tych roślin są endemiczne. Lokalna roślinność, spożywana przez zwierzęta w stanie świeżym lub po ususzeniu, ma kluczowy wpływ na jakość mleka, a co za tym idzie na specyficzne cechy sera (Papademas, 2000). Obecność szczepu *Lactobacillus cypricasei* (lactobacillus z cypryjskiego sera), który wyizolowano wyłącznie z cypryjskiego Halloumi, potwierdza związek pomiędzy mikroflorą wyspy a przedmiotowym produktem (Lawson i in., 2001). Ponadto dodatek cypryjskiej mięty również przyczynia się do powstania charakterystycznego smaku produktu. Inne czynniki, które wpływają na właściwości organoleptyczne produktu, zwłaszcza na jego smak i zapach, to rodzaj wykorzystywanego mleka – mleko owcze i kozie zawiera specyficzne kwasy tłuszczowe o małej masie cząsteczkowej – oraz substancje lotne powstające w trakcie procesu produkcji.

Jeżeli chodzi o związek czynników ludzkich z produktem, ser Halloumi jest uznawany za tradycyjny produkt cypryjski, ponieważ, jak opisano w pkt 5.1, od czasów starożytnych odgrywał niezwykle istotną rolę w życiu i diecie mieszkańców wyspy, zarówno Greków cypryjskich, jak i Turków cypryjskich, a wiedzę o procesie produkcji przekazywano sobie z pokolenia na pokolenie. Zarówno charakterystyczny złożony kształt sera, jak i jego charakterystyczna cecha polegająca na nietopieniu się w wysokich temperaturach, są wynikiem tradycyjnego procesu produkcji, do dnia dzisiejszego przekazywanego z pokolenia na pokolenie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument>

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 53/05)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym pochodzącego z państwa członkowskiego (Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Džiugas”

Nr UE PGI-LT-02372-AM01-8.11.2022

ChOG (x) ChNP ()

1. Nazwa produktu

„Džiugas”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Litwa

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa Republiki Litewskiej

4. Opis zatwierdzonych zmian

Zmiana 1:

Pkt 4 obowiązującej specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu mają następujące brzmienie:

„4. Opis produktu

Ser »Džiugas« jest półtłustym twardym serem produkowanym z mleka krowiego poddanego normalizacji i pasteryzacji, które koaguluje się przy użyciu enzymów, a skrzep oraz masę serową poddaje się następnie specjalnej obróbce i procesowi dojrzewania. Ser wytwarza się wyłącznie z mleka krowiego pozyskiwanego w okresie wypasu, co pozwala serom długodojrzewającym uzyskać najlepsze wskaźniki organoleptyczne i mikrobiologiczne.”

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„4. Opis produktu

Ser »Džiugas« jest serem produkowanym z mleka krowiego poddanego normalizacji i pasteryzacji, które koaguluje się przy użyciu enzymów, a skrzep oraz masę serową poddaje się następnie specjalnej obróbce i procesowi dojrzewania. Ser wytwarza się wyłącznie z mleka krowiego pozyskiwanego w okresie wypasu, co pozwala serom długodojrzewającym uzyskać najlepsze wskaźniki organoleptyczne i mikrobiologiczne.”

Uzasadnienie

Opis sera znajdujący się w tym punkcie został zmieniony, a sera nie klasyfikuje się już pod względem zawartości tłuszczu i twardości, tj. usunięto określenia „półtłusty” i „twardy”. Zgodnie z zarządzeniem nr 3D-335 litewskiego ministra rolnictwa z dnia 13 czerwca 2008 r. zatwierdzającym wykaz wymogów jakościowych dotyczących serów określenia te nie są obowiązkowe i mogą mieć charakter uzupełniający.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Zmiana 2:

Tabela 1 (Wskaźniki organoleptyczne sera „Džiugas”) w pkt 4 obowiązującej specyfikacji i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu ma następujące brzmienie:

„Tabela 1. Wskaźniki organoleptyczne sera »Džiugas«

Wskaźnik	Charakterystyka
Barwa	Ser dojrzewający przez co najmniej 12 miesięcy: kremowożółta, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 18 miesięcy: żółtawa do kremowej, nieco bardziej intensywna oraz z zielonkawym odcieniem przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 24 miesiące: żółtawa do kremowej, z nieco bardziej intensywnym matowym zielonkawym zabarwieniem przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 36 miesięcy: żółta, ewentualnie z marmurkowym zabarwieniem barwy czerwonożółtej lub brązowej, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 48 miesięcy: żółta, ewentualnie z pomarańczowym zabarwieniem, nieco bardziej intensywna przy skórce
Barwa	Ser dojrzewający przez co najmniej 60 miesięcy: od żółtej do ciemnożółtej, z czerwonożółtym zabarwieniem, ciemniejsza przy brzegach blisko skórki oraz z zauważalnie bardziej intensywną gradacją barw. W przekroju masy serowej widoczny jest żółty miąższ z pomarańczowym zabarwieniem, zawierający widoczne białe kryształy soli wapniowej.
Wygląd	Wymiary płaskiego, cylindrycznego kręgu sera: wysokość 9,0–10,0 cm, średnica 22,0–24,0 cm, masa 4,2–4,5 kg.
Przekrój	Ser nie ma ok, choć może sporadycznie zawierać nieregularne oczka i drobne pęknięcia. Widać również małe, białe wyodrębnione kryształy soli wapniowej i tyrozyny (aminokwasu).
Smak i zapach	Ser ma bogaty, słodki, lecz ostry smak oraz subtelny, rozgrzewający owocowy posmak. Delikatnie świeży, z aromatem kwasu mlekowego i suszonego sera.
Konsystencja	Masa serowa jest twarda, ale łatwo się łamie. W miarę dojrzewania ser staje się twardszy i zawiera bardziej chrupiące kryształy.”

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Tabela 1. Wskaźniki organoleptyczne sera »Džiugas«

Wskaźnik	Charakterystyka
Barwa	Ser dojrzewający przez co najmniej 12 miesięcy: kremowożółta, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 18 miesięcy: żółtawa do kremowej, nieco bardziej intensywna oraz z zielonkawym odcieniem przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 24 miesiące: żółtawa do kremowej, z nieco bardziej intensywnym matowym zielonkawym zabarwieniem przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 36 miesięcy: żółta, ewentualnie z marmurkowym zabarwieniem barwy czerwonożółtej lub brązowej, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 48 miesięcy: żółta, ewentualnie z pomarańczowym zabarwieniem, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 60 miesięcy: od żółtej do ciemnożółtej, z czerwonożółtym zabarwieniem, ciemniejsza przy brzegach blisko skórki oraz z zauważalnie bardziej intensywną gradacją barw. W przekroju masy serowej widoczny jest żółty miąższ z pomarańczowym zabarwieniem, zawierający widoczne białe kryształy soli wapniowej. Ser dojrzewający przez co najmniej 100 miesięcy: intensywnie ciemnożółta, z pomarańczowym odcieniem blisko skórki, zauważalnie bardziej intensywna gradacja barw i znacznie bogatsza kolorystyka. Ser dojrzewający przez co najmniej 120 miesięcy: intensywnie żółta, z bardzo intensywną gradacją barw blisko skórki i bardziej intensywnymi czerwonożółtymi lub pomarańczowymi odcieniami.

Wygląd	Wymiary płaskiego, cylindrycznego kręgu sera: wysokość 9,0–10,0 cm, średnica 22,0–24,0 cm, masa 4,2–4,5 kg.
Przekrój	Ser nie ma ok, choć może sporadycznie zawierać nieregularne oczka i drobne pęknięcia. Widać również małe, białe wyodrębnione kryształy soli wapniowej i tyrozyny (aminokwasu).
Smak i zapach	Ser ma bogaty, słodki, lecz ostry smak, a charakterystyczny dla kwasu mlekowego posmak sera jest wolny od jakiegokolwiek obcego zapachu lub smaku.
Konsystencja	Masa serowa jest twarda, ale łatwo się łamie. W miarę dojrzewania ser staje się twardszy i zawiera bardziej chrupiące kryształy.”

Uzasadnienie

Do specyfikacji dodano opisy barw sera „Džiugas” dojrzewającego przez co najmniej 100 i 120 miesięcy.

Zmieniono opis smaku i zapachu sera. Celem tej zmiany jest przedstawienie wspólnej charakterystyki typowego dla sera smaku i zapachu, obejmującej wszystkie poziomy dojrzałości.

Zmiana 3:

Tabela 2 (Właściwości fizyczne i chemiczne sera „Džiugas”) w pkt 4 obowiązującej specyfikacji i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu ma następujące brzmienie:

„Tabela 2. Właściwości fizyczne i chemiczne sera »Džiugas«

Nazwa wskaźnika	Wartość standardowa
Zawartość tłuszczu w suchej masie sera (%)	39-40
Wilgotność (%)	34-35
Zawartość soli kuchennej (%)	1,8-2,2”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Tabela 2. Właściwości fizyczne i chemiczne sera »Džiugas«

Nazwa wskaźnika	Wartość standardowa
Zawartość tłuszczu w suchej masie sera (%)	40 ± 3
Wilgotność (%)	34 ± 3
Zawartość soli kuchennej (%)	2,0-0,4”.

Uzasadnienie

Zmieniono limity parametrów fizykochemicznych sera „Džiugas”. Zmiany te mają częściowo związek z dodaniem serów o bardzo długim okresie dojrzewania, tj. serów dojrzewających przez co najmniej 100 lub 120 miesięcy. Sery o takim okresie dojrzewania muszą mieć niższą zawartość wilgoci, ponieważ ich przewidywany okres dojrzewania jest dłuższy niż w przypadku pozostałych wymienionych serów. Ponadto, aby zapewnić niezmienną właściwość serów o bardzo długim okresie dojrzewania, czas solenia musi być dłuższy. W związku z tym zmieniono maksymalną zawartość soli, o której mowa w tabeli właściwości fizycznych i chemicznych. Zmieniono maksymalną zawartość wilgoci w serze, aby dostosować ją do potrzeb różnych rynków krajowych.

Obniżono minimalną zawartość soli zgodnie z zaleceniami mającymi na celu zmniejszenie spożycia soli i umożliwienie dystrybucji produktu wśród szerszego grona konsumentów.

Zmiana 4:

Pkt 7 (metoda produkcji, surowce) obowiązującej specyfikacji i pkt 3.3 (surowce) jednolitego dokumentu mają następujące brzmienie:

„Surowce:

- Mleko krowie pozyskane wyłącznie w okresie wypasu (od maja do października); podczas wypasu krowom nie należy podawać żadnej dodatkowej paszy,
- kultury starterowe pałeczkowatych bakterii mlekowych (*Lactobacillus*) oraz ciepłolubnych ziarniaków (*Streptococcus*),
- enzym koagulujący mleko z klasy proteaz pochodzenia mikrobiologicznego, otrzymywany przez kultywację grzybów mikroskopijnych *Rhizomucor miehei*, – sól kuchenna.”

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Surowce:

- mleko krowie pozyskane wyłącznie w okresie wypasu (od maja do października); podczas wypasu krowom nie należy podawać żadnej dodatkowej paszy,
- kultury starterowe pałeczkowatych bakterii mlekowych (*Lactobacillus*) oraz ciepłolubnych ziarniaków (*Streptococcus*),
- enzym, sól kuchenna.”

Uzasadnienie

Zmieniono opis enzymu mikrobiologicznego koagulującego mleko. Celem tej zmiany jest przedstawienie krótszego, ogólnego opisu enzymu bez określania rodzaju enzymu i sposobu jego otrzymywania.

Zmiana 5:

Pkt 7 obowiązującej specyfikacji (metoda produkcji, produkcja, 1. Produkcja i koagulacja roztworu mleka) ma następujące brzmienie:

„1. Przygotowanie i koagulacja roztworu mleka:

Zebrane mleko surowe jest oddzielane, klarowane i normalizowane w sposób pozwalający na osiągnięcie zawartości tłuszczu w suchej masie dojrzałego sera określonej w punkcie 4. Roztwór mleka jest pasteryzowany w temperaturze 74 ± 2 °C przez 20 sekund. Po pasteryzacji roztwór mleka można przechowywać w temperaturze nieprzekraczającej 10 °C przez nie dłużej niż 18 godzin”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„1. Przygotowanie i koagulacja roztworu mleka:

Zebrane mleko surowe jest oddzielane, klarowane i normalizowane w sposób pozwalający na osiągnięcie zawartości tłuszczu w suchej masie dojrzałego sera określonej w punkcie 4. Roztwór mleka poddaje się pasteryzacji w temperaturze **co najmniej 72,5 °C** przez 20 s. Po pasteryzacji roztwór mleka można przechowywać w temperaturze nieprzekraczającej 10 °C przez nie dłużej niż 18 godzin”.

Uzasadnienie

Zmieniono limit temperatury pasteryzacji mleka. Celem tej zmiany jest ustalenie bardziej rygorystycznego limitu minimalnej temperatury pasteryzacji mleka. Temperatura ta decyduje o parametrach jakościowych i dotyczących bezpieczeństwa żywności.

Zmiana 6:

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 2. Koagulacja mleka) obowiązującej specyfikacji ma następujące brzmienie:

„2. Koagulacja mleka:

roztwór mleka przeznaczony do produkcji sera »Džiugas« podgrzewa się do temperatury 32–34 °C. Podczas inokulacji roztworu mleka do maszyny serowarskiej dodaje się płynny starter bakterii kwasu mlekowego (przygotowany zgodnie z procedurą opisaną poniżej) w ilości od 1,5 do 2,0 % roztworu, a także mrożony starter termofilnych bakterii *Streptococcus thermophilus*. Po napełnieniu maszyny serowarskiej roztworem mleka dodaje się enzym koagulujący mleko z klasy proteaz pochodzenia mikrobiologicznego. Po dodaniu enzymu roztwór mleka jest dokładnie mieszany i pozostawiany w celu koagulacji”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„2. Koagulacja mleka:

roztwór mleka przeznaczony do produkcji sera »Džiugas« podgrzewa się do temperatury 32–34 °C. Podczas inokulacji roztworu mleka do maszyny serowarskiej dodaje się płynny starter bakterii kwasu mlekowego (przygotowany zgodnie z procedurą opisaną poniżej) w ilości **do** 2,0 % roztworu, a także mrożony starter termofilnych bakterii *Streptococcus thermophilus*. Po napełnieniu maszyny serowarskiej roztworem mleka dodaje się enzym koagulujący mleko z klasy proteaz pochodzenia mikrobiologicznego. Po dodaniu enzymu roztwór mleka jest dokładnie mieszany i pozostawiany w celu koagulacji”.

Uzasadnienie

Zmieniono ilość płynnego startera bakterii kwasu mlekowego stosowanego do koagulacji mleka. Celem tej zmiany jest podkreślenie, że ilość użytego startera zależy od działania przygotowanego wcześniej startera, składu i właściwości mleka oraz czasu produkcji. Ilość startera nie może przekraczać 2 %.

Zmiana 7:

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 3. Produkcja płynnego startera bakterii kwasu mlekowego) ma następujące brzmienie:

„3. Produkcja płynnego startera bakterii kwasu mlekowego:

Do produkcji startera wykorzystuje się pozostałości serwatki. Wybiera się ją, kierując się jakością i składem: zawartość suchej masy: 6,3–6,5 %; zawartość laktozy: 4,60–4,65 %; zawartości tłuszczu: 0,18–0,25 %; zawartość białka: 0,75–0,85 %. W pierwszej kolejności przygotowuje się zakwas serwatkowy do fermentacji: serwatkę pasteryzuje się, schładza do temperatury koagulacji i koaguluje przy użyciu suchego mrożonego startera. Następnie przygotowuje się starter produkcyjny: serwatkę pasteryzuje się, schładza do temperatury koagulacji i dodaje 2 % startera fermentacyjnego”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„3. Produkcja płynnego startera bakterii kwasu mlekowego:

Do produkcji startera wykorzystuje się pozostałości serwatki. Wybiera się ją, kierując się jakością i składem: zawartość suchej masy: **co najmniej** 6,3 %. W pierwszej kolejności przygotowuje się zakwas serwatkowy do fermentacji: serwatkę pasteryzuje się, schładza do temperatury koagulacji i koaguluje przy użyciu suchego mrożonego startera. Następnie przygotowuje się starter produkcyjny: serwatkę pasteryzuje się, schładza do temperatury koagulacji i dodaje **do** 2 % startera fermentacyjnego”.

Uzasadnienie

Zmieniono opis produkcji płynnego startera bakterii kwasu mlekowego. Celem tej zmiany jest podkreślenie, że przy produkcji startera ważne jest, aby minimalna zawartość suchej masy wynosiła 6,3 %. Z wieloletniego doświadczenia serowarów wynika, że zawartość suchej masy odgrywa kluczową rolę w określaniu wskaźników startera produkcyjnego.

Zmieniono ilość płynnego startera bakterii kwasu mlekowego stosowanego do koagulacji mleka. Celem tej zmiany jest podkreślenie, że ilość użytego startera zależy od działania przygotowanego wcześniej startera, składu i właściwości mleka oraz czasu produkcji. Ilość startera nie może przekraczać 2 %.

Zmiana 8:

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 4. Obróbka skrzepu i ziaren sera) obowiązującej specyfikacji ma następujące brzmienie:

„4. Obróbka skrzepu i ziaren sera:

Czas koagulacji roztworu mleka wynosi 25–35 minut. Jeśli skrzep jest dość sztywny, a przy łamaniu nie rozpada się na drobne płatki o ostrych krawędziach i nadal ma wyraźnie klarowną serwatkę, jest gotowy do krojenia. Skrzep kroi się na kawałki o wielkości ziaren wynoszącej 0,7–1,0 cm. Krojenie trwa 10 minut. Ziarna sera podgrzewa się po raz drugi, podnosząc temperaturę z 33 °C do 50 °C przez 50 minut. Całkowity czas drugiego podgrzewania nie przekracza 1 godziny”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„4. Obróbka skrzepu i ziaren sera:

Czas koagulacji roztworu mleka wynosi od **15** do 35 minut. Jeśli skrzep jest dość sztywny, a przy łamaniu nie rozpada się na drobne płatki o ostrych krawędziach i nadal ma wyraźnie klarowną serwatkę, jest gotowy do krojenia. Skrzep kroi się na kawałki o wielkości ziaren wynoszącej 0,7–1,0 cm. Krojenie trwa **do 15 minut**. Ziarna sera podgrzewa się po raz drugi, podnosząc temperaturę z 33 °C do 50 °C przez **45–55** minut. Całkowity czas drugiego podgrzewania nie przekracza 1 godziny”.

Uzasadnienie

Zmieniono sposób obróbki skrzepu i ziaren sera, tj. dostosowano czas koagulacji i krojenia. Zmiany te dotyczą wielkości krojonych ziaren skrzepu i twardości skrzepu, które zależą od czasu produkcji oraz składu i właściwości mleka.

Zmiana ta wynika z dostosowania czasu drugiego podgrzewania ziaren sera; czas ten zależy od temperatury, do której podgrzewa się ziarna. Ziaren sera nie można podgrzewać po raz drugi do temperatury przekraczającej 50 °C.

Zmiana 9:

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 6. Solenie sera) obowiązującej specyfikacji ma następujące brzmienie:

„6. Solenie sera:

Sery soli się w zbiornikach solankowych przez okres do 6 dni. Temperatura solanki w zbiornikach wynosi 8–12 °C, a pH 4,5–5,2. Stężenie soli w solance wynosi 18–22 %”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„6. Solenie sera:

Sery soli się w zbiornikach solankowych przez okres do **8** dni. Temperatura solanki w zbiornikach wynosi 8–12 °C, a pH 4,5–**5,4**.

Stężenie soli w solance wynosi 18–22 %”.

Uzasadnienie

Przedstawiono bardziej szczegółowy opis procesu solenia sera, tj. zmieniono czas trwania solenia oraz dopuszczalne wartości pH solanki. Zmiana czasu solenia związana jest z dodaniem do specyfikacji serów dojrzewających przez co najmniej 100 miesięcy oraz serów dojrzewających przez co najmniej 120 miesięcy. Ze względu na dłuższy okres dojrzewania i niższą zawartość wilgoci te dojrzałe sery należy solić w zbiornikach solankowych przez dłuższy czas, aby produkt końcowy spełniał wymogi określone w pkt 4.

Zmieniono wartość pH solanki, ponieważ w momencie umieszczania w niej serów może ona wynosić nawet 5,4.

Zmiana 10:

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 7. Dojrzewanie i przechowywanie sera) obowiązującej specyfikacji ma następujące brzmienie:

„7. Dojrzewanie i przechowywanie sera:

Dojrzewanie sera odbywa się w temperaturze 10–12 °C przy wilgotności względnej wynoszącej 80–85 % przez okres nie dłuższy niż 30 dni, aż ser osiągnie wilgotność wynoszącą 34–35 %. Następnie kręgi sera zamyka się próżniowo w workach z tworzywa sztucznego. Ser dojrzewa przez 12–60 miesięcy w temperaturze 8 °C i wilgotności względnej wynoszącej 70–85 %. Podczas dojrzewania sery przechowuje się w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 2–6 °C”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„7. Dojrzewanie i przechowywanie sera:

Dojrzewanie sera odbywa się w temperaturze 10–12 °C przy wilgotności względnej wynoszącej 80–85 % przez okres nie dłuższy niż 30 dni, do momentu **spełnienia wymogów określonych w pkt 4**. Następnie kręgi sera zamyka się próżniowo w workach z tworzywa sztucznego. Ser dojrzewa przez 12 do **120** miesięcy w temperaturze **nieprzekraczającej 10 °C**. Podczas dojrzewania sery przechowuje się w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 2–6 °C.”

Uzasadnienie

Doprecyzowano proces dojrzewania i przechowywania sera, tj. odniesiono się do tabeli właściwości fizycznych i chemicznych sera „Džiugas”, a ponadto uwzględniono maksymalny okres dojrzewania, zmieniono temperaturę, w której dojrzewają sery pakowane, oraz zrezygnowano z podawania wilgotności względnej.

Zmieniono temperaturę, aby zapewnić bardziej równomierny proces dojrzewania sera. Zrezygnowano z podawania wilgotności względnej, ponieważ sery dojrzewają w opakowaniu. Parametr ten nie ma zatem wpływu na produkt końcowy.

Zmiana 11:

Pkt 8 obowiązującej specyfikacji (związek z obszarem geograficznym; związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu) i pkt 5 jednolitego dokumentu (związek z obszarem geograficznym) mają następujące brzmienie:

„Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Starter produkcyjny otrzymuje się z przygotowanego startera fermentacyjnego (do fermentacji serwatki używa się liofilizowanych kultur starterowych), który można hodować nawet pięć razy. Ponadto zakwas serwatkowy (serwatka) poddaje się ręcznej, a nie automatycznej pasteryzacji przez regulowanie zaworów ogrzewania lub chłodzenia.

Aby zapewnić, by boczne powierzchnie sera były gładkie i równomiernie suche, kiedy w całym kręgu sera zmniejsza się zawartość wilgoci, ser »Džiugas« jest ręcznie obracany o około 60° co trzy dni”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Starter produkcyjny otrzymuje się z przygotowanego startera fermentacyjnego (do fermentacji serwatki używa się liofilizowanych kultur starterowych), który można hodować nawet **dziesięć** razy. **Zakwas serwatkowy (serwatkę) poddaje się automatycznej pasteryzacji.**

Aby zapewnić, by boczne powierzchnie sera były gładkie i równomiernie suche, kiedy w całym kręgu sera zmniejsza się zawartość wilgoci, ser »Džiugas« jest ręcznie obracany o około 60° **co najmniej dwa razy w tygodniu.**”

Uzasadnienie

Zmieniono liczbę kultywacji płynnego startera bakterii kwasu mlekowego. Uściślono również, że zakwas serwatkowy (serwatkę) poddaje się automatycznej pasteryzacji.

Zwiększono liczbę kultywacji, aby zapewnić stały stosunek kultur starterowych, dzięki ulepszeniom urządzeń umożliwiającym automatyczne przeprowadzanie pasteryzacji.

Zmieniono częstotliwość obracania sera podczas dojrzewania, aby boczne powierzchnie sera były gładkie i bardziej równomiernie wysuszone, a częstotliwość obracania była bardziej jednolita.

Zmiany uznano za nieznaczne, ponieważ nie dotyczą one podstawowych właściwości produktu, nie zmieniają związku z obszarem geograficznym ani samego obszaru geograficznego, nie obejmują zmiany nazwy produktu ani jakiegokolwiek części nazwy, nie mają wpływu na określony obszar geograficzny i nie zwiększają zakresu ograniczeń dotyczących handlu produktem lub surowcami do jego wytwarzania na podstawie art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz sekcji 5 wniosku w załączniku VII do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Džiugas”

Nr UE: PGI-LT-02372-AM01 – 8.11.2022

ChOG (x) ChNP ()

1. Nazwa

„Džiugas”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Litwa

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

Ser „Džiugas” jest serem produkowanym z mleka krowiego poddanego normalizacji i pasteryzacji, które koaguluje się przy użyciu enzymów, a skrzep oraz masę serową poddaje się następnie specjalnej obróbce i procesowi dojrzewania. Ser wytwarza się wyłącznie z mleka krowiego pozyskiwanego w okresie wypasu, co pozwala serom długodojrzewającym uzyskać najlepsze wskaźniki organoleptyczne i mikrobiologiczne.

Tabela 1.

Wskaźniki organoleptyczne sera „Džiugas”

Wskaźnik	Charakterystyka
Barwa	Ser dojrzewający przez co najmniej 12 miesięcy: kremowożółta, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 18 miesięcy: żółtawa do kremowej, nieco bardziej intensywna oraz z zielonkawym odcieniem przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 24 miesiące: żółtawa do kremowej, z nieco bardziej intensywnym matowym zielonkawym zabarwieniem przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 36 miesięcy: żółta, ewentualnie z marmurkowym zabarwieniem barwy czerwonożółtej lub brązowej, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 48 miesięcy: żółta, ewentualnie z pomarańczowym zabarwieniem, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 60 miesięcy: od żółtej do ciemnożółtej, z czerwonożółtym zabarwieniem, ciemniejsza przy brzegach blisko skórki oraz z zauważalnie bardziej intensywną gradacją barw. W przekroju masy serowej widoczny jest żółty miąższ z pomarańczowym zabarwieniem, zawierający widoczne białe kryształy soli wapniowej. Ser dojrzewający przez co najmniej 100 miesięcy: intensywnie ciemnożółta, z pomarańczowym odcieniem blisko skórki, zauważalnie bardziej intensywna gradacja barw i znacznie bogatsza kolorystyka. Ser dojrzewający przez co najmniej 120 miesięcy: intensywnie żółta, z bardzo intensywną gradacją barw blisko skórki i bardziej intensywnymi czerwono-żółtymi lub pomarańczowymi odcieniami.
Wygląd	Wymiary płaskiego, cylindrycznego kręgu sera: wysokość 9,0–10,0 cm, średnica 22,0–24,0 cm, masa 4,2–4,5 kg.
Przekrój	Ser nie ma ok, choć może sporadycznie zawierać nieregularne oczka i drobne pęknięcia. Widać również małe, białe wyodrębnione kryształy soli wapniowej i tyrozyny (aminokwasu).

Smak i zapach	Ser ma bogaty, słodki, lecz ostry smak, a charakterystyczny dla kwasu mlekowego posmak sera jest wolny od jakiegokolwiek obcego zapachu lub smaku.
Konsystencja	Masa serowa jest twarda, ale łatwo się łamie. W miarę dojrzewania ser staje się twardszy i zawiera bardziej chrupiące kryształy.

Tabela 1.

Właściwości fizyczne i chemiczne sera „Džiugas”

Nazwa wskaźnika	Wartość standardowa
Zawartość tłuszczu w suchej masie sera (%)	40 ± 3
Wilgotność (%)	34 ± 3
Zawartość soli kuchennej (%)	2,0 ± 0,4

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych) i pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

- mleko krowie pozyskane wyłącznie w okresie wypasu (od maja do października); podczas wypasu krowom nie należy podawać żadnej dodatkowej paszy,
- kultury starterowe pałeczkowatych bakterii mlekowych (*Lactobacillus*) oraz ciepłolubnych ziarniaków (*Streptococcus*),
- enzym pochodzenia mikrobiologicznego, – sól kuchenna.

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

Przygotowanie roztworu mleka, produkcja zakwasu serwatkowego, enzymatyczna koagulacja roztworu mleka, obróbka skrzepu i ziaren sera oraz formowanie, odciskanie, solenie i dojrzewanie sera odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.

—

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

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje gminę wiejską miasta Telsze w okręgu telszańskim na Wyżynie Żmudzkiej w północno-zachodniej Litwie i graniczy z gminami wiejskimi okręgu telszańskiego (Litwa), takimi jak Ryškėnai, Degaičiai, Gadonów i Viešvėnai.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek sera „Džiugas” z obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu, która wynika z doświadczenia lokalnych mistrzów serowarstwa w produkcji i dojrzewaniu tego twardego sera.

Ser „Džiugas” produkuje się w gminie wiejskiej miasta Telsze, w której mieści się grodzisko znane jako Džiugo Kalnas. Zgodnie z dawną legendą wzgórze nazwano na cześć Džiugasa, żmudzkiego wojownika. Uważano, że tajemnicą siły Džiugasa był przechowywany w piwnicy jego gospodarstwa ser, którego spożywanie dawało mu nadzwyczajną moc.

Dawniej na Litwie serki wiejskie produkowano, wykorzystując do koagulacji mleka wyłącznie bakterie kwasu mlekowego. Na Żmudzi, w północno-zachodniej Litwie, żony rolników wiedziały jednak również, jak produkować fermentowane sery przy użyciu suszonych żołądków cielęcych. W muzeum żmudzkim „Alka” w Telsze na ekspozycji znajdują się drewniane formy do serów, które żony rolników wykorzystywały do produkcji fermentowanych serów. Z zapisków w kronikach z XVIII wieku wynika, że Żmudzini wiedzieli, jak produkować ser o charakterystycznym smaku, zapachu, konsystencji i wyglądzie. W książce pod tytułem „Didžioji Virėja” opublikowanej przez wydawnictwo Sakala w Kłajpedzie w 1936 r. znajduje się przepis na ręcznie robiony twardy ser dojrzewający przez rok lub dwa lata.

Kiedy w 1926 r. ustanowiono diecezję Telsze, miasto Telsze stało się stolicą etnograficznego i historycznego regionu Żmudzi i obecnie jest duchowym, kulturalnym, artystycznym, edukacyjnym i naukowym centrum regionu. Zatem to właśnie do tego miasta ściągali przez długi czas rzemieślnicy z regionu najlepsi we wszystkich dziedzinach.

Sery i inne produkty mleczne od dawna stanowią podstawę diety mieszkańców regionu. Branża serowa istnieje w tym regionie od początku XX wieku. Droga Żmudzinów do produkcji twardych serów była długa. Pierwsza mleczarnia zaczęła działać w Telsze w 1924 r., ale dopiero w 1985 r. w nowo wybudowanym zakładzie produkcyjnym rozpoczęła się eksperymentalna produkcja twardego sera, który w przyszłości stał się podstawą sera „Džiugas”. Ilość produkowanego sera zaczęła rosnąć od 1994 r., wraz z pojawieniem się nowych wskázówek i specyfikacji technicznych. Skala produkcji sera podlegała znaczącym wahaniom na przestrzeni lat. Produkcja wzrosła znacznie od 2006 r. i tendencja ta utrzymuje się do dziś. Co roku produkuje się około 10 000 ton twardego sera. Wzrost wielkości produkcji wynika z wywozu sera „Džiugas” do Danii, Finlandii, Włoch i innych państw. Jest to najbardziej znany i najchętniej kupowany twardy ser na Litwie.

To wyjątkowe umiejętności lokalnych rzemieślników pomogły w stworzeniu produktu, który jest charakterystyczny dla tego obszaru. Jeden czterokilogramowy krąg sera wymaga użycia około 60 litrów mleka krowiego pozyskanego w okresie wypasu. To właśnie mleko pozwala serom długodojrzewającym uzyskać najlepsze wskaźniki organoleptyczne i mikrobiologiczne. W procesie produkcji sera bardzo istotne jest, by zapewnić optymalną proporcję bakterii *Lactobacillus* do bakterii *Streptococcus* w starterze produkcyjnym bakterii wyhodowanych na serwatce. Starter produkcyjny otrzymuje się z przygotowanego startera fermentacyjnego (do fermentacji serwatki używa się liofilizowanych kultur starterowych), który można hodować nawet dziesięć razy. Każdy kolejny starter produkcyjny poddaje się fermentacji przez starter przygotowany wcześniej. W każdym starterze produkcyjnym przygotowywanym z serwatki zachowany musi zostać wymagany stosunek bakterii *Lactobacillus* do bakterii *Streptococcus*. W okresie wzrostu starterów produkcyjnych stosunek kultur bakterii może nieznacznie odstawać od wymaganych wartości. Zatem doświadczeni wytwórcy sera, próbując utrzymać stały stosunek jednej kultury bakterii do drugiej, regulują pasteryzację startera produkcyjnego (serwatki) oraz czas trwania tego procesu. Zakwas serwatkowy poddaje się automatycznej pasteryzacji. Bardzo ważnym etapem produkcji sera „Džiugas” jest dojrzewanie, które w dużej mierze również zależy od metody postępowania wytwórców sera. Podczas dojrzewania ser „Džiugas” umieszczany jest w pozycji pionowej w specjalnych zbiornikach na okrągłych, ciągle obracających się prętach. Aby zapewnić, by boczne powierzchnie sera były gładkie i równomiernie suche, kiedy w całym kręgu sera zmniejsza się zawartość wilgoci, ser „Džiugas” jest ręcznie obracany o około 60° co najmniej dwa razy w tygodniu. Zatem do końca okresu dojrzewania ser obrócono o 360°, zapewniając tym samym, by wskaźniki jakościowe sera „Džiugas” pozostały stałe. Dzięki metodom postępowania lokalnych wytwórców sera ser „Džiugas” wyróżnia się swoimi szczególnymi właściwościami, którym zawdzięcza również swoją renomę.

Renoma sera „Džiugas” opiera się na tym, że: 1) ser ten zdobył olbrzymią liczbę nagród na Litwie i na całym świecie; 2) stał się on symbolicznym litewskim produktem spożywczym, gdyż często się go daje w prezencie zagranicznym gościom; 3) sława sera wynika nie tylko z jego smaku, ale także z aktywnego rozwoju działalności edukacyjnej i promocji kultury konsumpcji sera.

W latach 1998–2017 ser zdobył łącznie 51 nagród, z których o kilku warto wspomnieć. Ser uznano za produkt roku i nagrodzono go tym tytułem na Litwie po raz pierwszy w 1998 r.; w kolejnym roku wygrał on złoty medal na międzynarodowej wystawie „AgroBalt’99”.

Od 2009 r. organizuje się coroczny konkurs w celu określenia najbardziej popularnego produktu. W konkursie tym produkty nominowane w różnych kategoriach wyróżnia się w zależności od wyboru konsumenta i wielkości sprzedaży w większości sieci detalicznych w kraju oraz na podstawie kryteriów jakości. Ser „Džiugas” nagrodzono już główną nagrodą i uznano go za najbardziej popularny produkt roku po raz szósty z rzędu.

Ser wygrał swój pierwszy złoty medal podczas międzynarodowej wystawy na „Prodexpo” w Rosji w 2005 r.; osiągnięcie to powtórzył na tej samej wystawie w latach 2008, 2010 i 2014. Podczas specjalistycznej międzynarodowej wystawy „Peterfood–2010” w Sankt Petersburgu otrzymał on certyfikat najbardziej popularnego produktu. W konkursie degustacji żywności i napojów „Superior Taste Award” zorganizowanym przez Międzynarodowy Instytut Smaku i Jakości (iTQi; ang. International Taste & Quality Institute) w Brukseli w 2011 r. ser nagrodzono dwoma gwiazdkami; w 2013 r. ser otrzymał tę samą nagrodę, natomiast w 2014 r. dojrzewający przez 36 miesięcy ser „Džiugas” po raz pierwszy otrzymał najwyższą możliwą ocenę: trzy z trzech możliwych do zdobycia złotych gwiazdek. W latach 2015 i 2016 ser znów zdobył trzy złote gwiazdki, dzięki czemu otrzymał nagrodę Crystal Taste Award, którą przyznaje się jedynie produktom, które zdobyły trzy z trzech możliwych do zdobycia złotych gwiazdek trzy razy z rzędu.

Serowi „Džiugas” przyznano złoty medal w konkursie „Goldener Preis – 2011” w Niemczech, w konkursie International Cheese Awards w Zjednoczonym Królestwie w 2012 r. oraz w konkursie „World Food 2012” w Moskwie w tym samym roku.

Serowi przyznano dyplom Grand Prix SIAL Innovation podczas międzynarodowych targów produktów spożywczych SIAL CHINA w 2013 r. Dojrzewający przez 24 miesiące ser „Džiugas” uznano za najlepszy produkt podczas 18. międzynarodowych targów „EuroGastro” w Polsce w 2014 r.

Międzynarodowe Stowarzyszenie Certyfikujące ICERTIAS z siedzibą w Szwajcarii przyznało serowi „Džiugas” certyfikat „Best Buy Award” za 2015 r., a dojrzewającemu przez 36 miesięcy serowi przyznano dyplom podczas „Premio Roma 2017”.

Ze względu na wyjątkowy smak ser „Džiugas” stał się jednym z symbolicznych produktów spożywczych Litwy, który często daje się w prezencie przyjaciołom i partnerom biznesowym z zagranicy lub krewnym, którzy przeprowadzili się za granicę. Prezydent Litwy ofiarowuje ser jako prezent przywódcom innych państw. W 2013 r. Prezydent Litwy Dalia Grybauskaitė pogratulowała Kanclerz Niemiec Angeli Merkel jej zwycięstwa w wyborach do Bundestagu, dając jej w prezencie litewski ser „Džiugas”. W artykule, który ukazał się w magazynie „Stilius” dnia 15 października 2013 r., pozytywnie oceniono przyjęcie żmudzkiego sera „Džiugas” w Niemczech, natomiast w artykule opublikowanym w gazecie „Lietuvos rytas” dnia 3 maja 2014 r. wspomniano, że globalna reputacja sera „Džiugas” zobowiązuje jego producentów do utrzymania stałej jakości produktu. Ser „Džiugas” opisano jako „króla” twardych serów i jest on szczególnie ulubionym produktem wśród konsumentów. W wydaniu z dnia 1 września 2016 r. w gazecie „Draugas” pozytywnie oceniono fakt, że litewski ser „Džiugas” można teraz znaleźć na stołach w USA. W artykule w gazecie „Lietuvos rytas” z dnia 28 stycznia 2017 r. opisano, w jaki sposób częstuje się serem gości w litewskich ambasadach za granicą. Ser „Džiugas” promuje Litwę na całym świecie. W pewnym artykule omówiono nagrodę, którą ser otrzymał w Brukseli, i wspomniano, że ser „Džiugas” jest pierwszym litewskim serem, który znalazł uznanie w Azji. W artykule w „Lietuvos rytas” z dnia 18 marca 2017 r. stwierdzono, że ser „Džiugas” jest najwyżej ocenianym serem na Litwie ze względu na jego wyjątkowe i niepowtarzalne właściwości smakowe.

Opis sera „Džiugas” można znaleźć również w poświęconym serom magazynie „Good cheese 2013–2014” oraz w książce opublikowanej w 2015 r. na temat serów z całego świata (*World Cheese Book*, Dorling Kindersley Ltd, 2015, 352 s.).

Na początku okresu wypasu, w maju, kiedy rozpoczyna się również produkcja sera „Džiugas”, w Telsze odbywa się festiwal „Dzień »Džiugas«”, podczas którego specjalny komitet ocenia organoleptyczne właściwości sera, który wyprodukowano w poprzednim roku i który dojrzał przez 12 miesięcy. Można również pobierać próbki serów, które dojrzewały dłużej, a także porównywać ich kolor, smak, konsystencję i inne właściwości.

W 2013 r. w Telsze, Wilnie i Kłajpedzie ustanowiono Domy „Džiugas” [„Džiugas” namai], w których organizuje się degustacje sera i programy edukacyjne. W degustacjach tych wzięło udział już około 13 000 osób. Od 2016 r. w Domu „Džiugas” mieści się również muzeum sera „Džiugas”. Dzięki zorganizowanej na parterze wystawie odwiedzający mogą zaznajomić się z przemysłem mleczarskim w różnych momentach w przeszłości, poznać tradycyjne metody wytwarzania produktów mleczarskich na Żmudzi oraz historię produkcji twardego sera „Džiugas”. Dom „Džiugas” działa już w stolicy Żmudzi od kilku lat i jest jedną z najbardziej popularnych atrakcji w okręgu telszańskim. Informacje na temat Domu „Džiugas” jako miejsca do zwiedzenia można znaleźć w Żmudzkiem Centrum Informacji Turystycznej [Vl Žemaitijos turizmo informacijos centras].

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

<http://zum.lrv.lt/suris-dziugas-paraiska-su-produkto-specifikacija>

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina

(2023/C 53/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pic Saint-Loup”

PDO-FR-02354

Data złożenia wniosku: 9.3.2017 r.

1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

Pic Saint-Loup

2. Państwo członkowskie

Francja

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

4. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Opis wina lub win

1. ChNP „Pic Saint-Loup”

KRÓTKI OPIS

Są to wina wytrawne i niemusujące, koloru czerwonego i różowego.

W chwili zbiorów zawartość cukrów w winogronach wynosi co najmniej 202 gramy na litr moszczu.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12 %.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2. Wina czerwone ChNP „Pic Saint-Loup”

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone charakteryzują się szatą owocu granatu oraz aromatami czerwonych owoców i lukrecji, dominującymi zarówno w zapachu jak i w smaku. W smaku są eleganckie, zrównoważone i świeże. Wyraźnie zaznaczoną strukturę tworzą subtelne taniny. Wina te posiadają pewien potencjał starzenia. Wraz z dojrzewaniem w aromatach pojawiają się delikatne nuty czerwonych owoców, mieszające się z nutami korzennymi.

Wina czerwone są wytwarzane z mieszanki co najmniej dwóch odmian, w tym jednej odmiany głównej.

Proporcja odmiany Syrah N w mieszance wynosi co najmniej 50 %.

Proporcja odmian uzupełniających w mieszance nie przekracza 10 %.

Zawartość cukrów fermentujących w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub zabutelkowanych nie przekracza:

— 3 g/l w przypadku win czerwonych, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %;

— 4 g/l w przypadku win czerwonych, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu przekracza 14 %.

Zawartość kwasu jabłkowego w partiach win czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu dla konsumenta nie przekracza 0,4 grama na litr.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

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

3. Wina różowe ChNP „Pic Saint-Loup”

KRÓTKI OPIS

Wina różowe posiadają szatę o intensywności od średniej do niskiej. Są świeże i smaczne, a ich wyrazisty smak charakteryzuje krągłość i dominujące nuty małych czerwonych owoców.

Wina różowe są produkowane z mieszanki co najmniej dwóch odmian, w tym jednej odmiany głównej. Proporcja odmiany syrah wynosi co najmniej 30 %. Proporcja odmian uzupełniających innych niż cinsault nie przekracza 10 % mieszanki.

Proporcja odmiany cinsault N w mieszance nie przekracza 30 %. Odmiany główne stanowią większość w mieszance win.

Zawartość cukrów fermentujących w winach różowych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub zabutelkowanych nie przekracza 3 g/l.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

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

6. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się stosowania zrębków drewna.

Przy produkcji win różowych zabronione jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych – samego, jak również znajdującego się w mieszankach stosowanych w preparatach.

Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszystkich wymogów obowiązujących na poziomie unijnym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

1. Zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy

Praktyka uprawy

W odniesieniu do produkcji win czerwonych:

- Wśród odmian winorośli obowiązkowo występują dwie odmiany główne.
- Odmiana syrah N ma stanowić co najmniej 50 % odmian winorośli.
- Proporcja odmian uzupełniających nie może przekraczać, łącznie lub oddzielnie, 10 % odmian winorośli.

W odniesieniu do produkcji win różowych:

- Wśród odmian winorośli obowiązkowo występują dwie odmiany główne.
- Odmiana syrah N ma stanowić co najmniej 30 % wszystkich odmian winorośli.
- Proporcja odmian uzupełniających innych niż cinsaut N jest ograniczona do 10 %.
- Proporcja odmiany cinsault N jest ograniczona do 30 %.

Te zasady dotyczące proporcji nie mają zastosowania do podmiotów gospodarczych produkujących winogrona, ale nie wytwarzających win, których gospodarstwo posiada powierzchnię zaklasyfikowaną do wyznaczonych działek rolnych objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Pic Saint-Loup” nie większą niż 1,50 hektara.

2. Prowadzenie winnicy

Praktyka uprawy

Począwszy od daty ukazania się specyfikacji produktu, minimalna gęstość nasadzeń w winnicach wynosi 5 500 krzewów na hektar.

Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,25 metra.

Maksymalna powierzchnia przeznaczona dla każdego krzewu wynosi 1,8 m². Powierzchnia ta obliczana jest na podstawie iloczynu odległości pomiędzy rzędami oraz pomiędzy krzewami w tym samym rzędzie.

Winorośl przycina się krótko, formując czopy i pozostawiając maksymalnie 12 oczek na krzew.

Można zezwolić na nawadnianie.

b) Maksymalna wydajność

1. Pic Saint-Loup

50 hektolitrów z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin:

w departamencie Hérault: Assas, Cazevieille, Claret, Fontanès, Guzargues, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues, Le Triadou, Vacquières i Valflaunès;

w departamencie Gard: Brouzet-lès-Quissac i Corconne.

Nazwa Pic Saint-Loup odnosi się do masywu Pic Saint-Loup, położonego w północno-wschodniej części departamentu Hérault.

8. Główne odmiany winorośli

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

9. Opis związku lub związków

9.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny rozciąga się na północy departamentu Hérault, na obszarze 17 gmin, nad którymi dominuje wapienny szczyt Pic Saint-Loup (658 m) i które leżą na osi ciągu dolin typu kuesta, biegnących z południowego zachodu na północny wschód. Jest to obszar kontrastów klimatycznych występujących między langwedocką równiną, na której panuje łagodny klimat z wpływami klimatu morskiego, a zalesionymi wapiennymi płaskowyżami (fr. *causse*) owiewanymi zimnym powietrzem napływającym z Sewennów.

Winnice są położone w środowisku naturalnym, między garigami i zagajnikami sosen alepskich i dębów ostrolistnych, typowymi dla środowiska śródziemnomorskiego o wapiennym podłożu. Co prawda średnia wysokość położenia winnic wynosi około 150 m n.p.m., ale winnice klasyfikowane rozciągają się na wysokości od 80 do 300 m n.p.m., w miejscach z korzystną wystawą, najczęściej na stanowiskach z uskokami lub z umiarkowanym spadkiem, u stóp bardziej stromych wzniesień.

Winnice objęte nazwą Pic Saint-Loup, położone w północnej części obszaru ChNP Languedoc, wyróżnia jeden z podstawowych elementów, który umożliwia lepsze uchwycenie zachowania winorośli na tym obszarze geograficznym, tj. jego klimat. Podobnie jak w całym regionie panuje tu klimat śródziemnomorski, ale sektor Pic Saint-Loup pozostaje jednym z najchłodniejszych regionów winnic langwedockich, ze średnią temperaturą wynoszącą 12,3 °C, czyli od około 1,5 do 2 stopni niższą niż na obszarach sąsiednich, objętych innymi nazwami; charakteryzuje się w szczególności wyraźnymi i zimnymi zimami, umiarkowanymi maksymalnymi temperaturami w lecie z przyjemnym chłodem w nocy.

Roczny średni poziom opadów deszczu wynosi od 850 do 1 000 mm, z wyraźnym deficytem w porze letniej, charakterystycznym dla klimatu śródziemnomorskiego, ale bardziej umiarkowanym (od 100 do 120 mm deszczu) niż na obszarze przybrzeżnym. Nawet jeżeli wzniesienia chronią winnice przed gwałtownymi wiatrami, ich ułożenie kanalizuje zimne wiatry wiejące z północnego wschodu. Wyższy poziom opadów na tym obszarze skłonił winiarzy do zastosowania średniej gęstości nasadzeń, która jest wyższa niż w pozostałej części obszaru objętego nazwą Languedoc, po to, by – zależnie od zdolności gleby do zaopatrzenia winorośli w wodę – woda była równo rozprowadzana między szczepami w celu osiągnięcia przez nie właściwej dojrzałości.

Ten klimat typu śródziemnomorskiego z wpływami kontynentalnymi odznacza się sumą temperatur od 1 500 do 1 700 °C.

9.2. Specyfika produktów

Warunki naturalne sprzyjały uprawie odmiany syrah N, dobrze dostosowanej do chłodnych stanowisk, na których nabiera ona subtelności oraz nut lukrecji i fiołka. Dlatego też obowiązkowa proporcja tej odmiany w winach czerwonych, sięgająca 50 %, stanowi jeden z najwyższych odsetków przewidzianych dla mieszanek tworzących wina czerwone z obszaru objętego nazwą Languedoc. Syrah N zawdzięcza status odmiany dominującej swojej zdolności adaptacji do wielu różnych stanowisk, w tym do stanowisk nisko położonych. Odmiany grenache N i cinsaut N są uprawiane wyłącznie na najsuchszych działkach, a odmiany mourvèdre N i carignan N – na najcieplejszych stanowiskach. Dienne amplitudy temperatury w sierpniu i we wrześniu charakteryzują cykl wegetacyjny winorośli i przyczyniają się do pojawiania się w winach subtelnych i świeżych aromatów.

Chłodne noce wpływają korzystnie na syntezę prekursorów aromatycznych i antocyjanów, stąd barwa owocu granatu i taninowa struktura win czerwonych, jak również świeżość smaku win różowych.

Wina czerwone charakteryzują się zatem szatą owocu granatu oraz aromatami czerwonych owoców i lukrecji, dominującymi zarówno w zapachu jak i w smaku. W smaku są eleganckie, zrównoważone i świeże. Wyraźnie zaznaczoną strukturę tworzą subtelne taniny.

Wina te posiadają pewien potencjał starzenia, co w specyfikacji produktu przekłada się na ich wprowadzenia na rynek w późniejszym terminie. Wina czerwone dojrzewają do 1 lipca roku następującego po roku zbiorów po to, by ich struktura nabrała subtelności i by uwydatniły się w nich wszystkie aromaty. Wina są wprowadzane na rynek dla konsumentów najwcześniej 15 lipca roku następującego po roku zbiorów. Wraz z dojrzewaniem w aromatach pojawiają się delikatne nuty czerwonych owoców, mieszające się z nutami korzennymi.

Wina różowe posiadają szatę o intensywności od średniej do niskiej. Są świeże i smaczne, a ich wyrazisty smak charakteryzuje krągłość i dominujące nuty małych czerwonych owoców.

9.3. Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktów

Podsumowując, o oryginalności obszaru geograficznego winnic Pic Saint-Loup stanowi funkcjonowanie gleby w połączeniu z charakterystycznymi cechami klimatycznymi. To te czynniki skłoniły winiarzy do stosowania wiedzy fachowej zgodnie ze znajomością tego obszaru.

Dzięki tej wiedzy winiarze z Pic Saint-Loup jako pierwsi poczynili kroki w kierunku uzyskania statusu jakości z chwilą uznania specjalnych warunków produkcji, wpisanych do dekretu Coteaux du Languedoc w 1994 r.

Ta zróżnicowana społeczność plantatorów winorośli przyczynia się również do oryginalności winnic Pic Saint-Loup, z jednej strony wnosząc nową wiedzę fachową i techniczną, a z drugiej znajomość tego obszaru.

10. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej „Languedoc”. Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisano nazwę takiej większej jednostki, nie może być większa niż połowa czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Na etykiecie wina objętego nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

- jest to nazwa miejsca (fr. *lieu-dit*) wpisanego do ksiąg wieczystych;
- zostało ono podane w deklaracji zbiorów.

W odniesieniu do użycia nazwy mniejszej jednostki geograficznej, art. 67 rozporządzenia (WE) nr 607/2009 stanowi, że co najmniej 85 % winogron, z których wyprodukowano wino, ma pochodzić z tej jednostki geograficznej.

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić wzmiankę o roczniku.

Na etykiecie nie należy umieszczać wzmianki o odmianach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d1f1fc9-e5ee-45ac-b605-f56432d2c0b6

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