

# Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 55



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 66

14 lutego 2023

## Spis treści

### II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

#### Komisja Europejska

|              |                                                                                                                           |   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2023/C 55/01 | Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.11019 – PREMIERENI / SUAS CLEAN ENERGY / JVs) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

### IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

#### Komisja Europejska

|              |                                              |   |
|--------------|----------------------------------------------|---|
| 2023/C 55/02 | Kursy walutowe euro – 13 lutego 2023 r. .... | 2 |
|--------------|----------------------------------------------|---|

### V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

#### Komisja Europejska

|              |                                                                                                                                                                                                                      |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2023/C 55/03 | Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11038 – ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> ..... | 3 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

PL

<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG.

## INNE AKTY

### **Komisja Europejska**

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2023/C 55/04 | Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ..... | 5  |
| 2023/C 55/05 | 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 .....                                                               | 14 |

## II

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

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji****(Sprawa M.11019 – PREMIERENI / SUAS CLEAN ENERGY / JVs)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 55/01)

W dniu 6 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 <sup>(1)</sup>. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim 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 32023M11019. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

13 lutego 2023 r.

(2023/C 55/02)

1 euro =

| Waluta |                    |         | Kurs wymiany |                     |           |
|--------|--------------------|---------|--------------|---------------------|-----------|
| Waluta |                    |         | Kurs wymiany |                     |           |
| USD    | Dolar amerykański  | 1,0686  | CAD          | Dolar kanadyjski    | 1,4263    |
| JPY    | Jen                | 141,65  | HKD          | Dolar Hongkongu     | 8,3885    |
| DKK    | Korona duńska      | 7,4485  | NZD          | Dolar nowozelandzki | 1,6846    |
| GBP    | Funt szterling     | 0,88281 | SGD          | Dolar singapurski   | 1,4229    |
| SEK    | Korona szwedzka    | 11,1550 | KRW          | Won                 | 1 364,06  |
| CHF    | Frank szwajcarski  | 0,9849  | ZAR          | Rand                | 19,1664   |
| ISK    | Korona islandzka   | 153,10  | CNY          | Yuan renminbi       | 7,2930    |
| NOK    | Korona norweska    | 10,8213 | IDR          | Rupia indonezyjska  | 16 278,44 |
| BGN    | Lew                | 1,9558  | MYR          | Ringgit malezyjski  | 4,6618    |
| CZK    | Korona czeska      | 23,739  | PHP          | Peso filipińskie    | 58,581    |
| HUF    | Forint węgierski   | 385,48  | RUB          | Rubel rosyjski      |           |
| PLN    | Złoty polski       | 4,7875  | THB          | Bat tajlandzki      | 36,177    |
| RON    | Lej rumuński       | 4,9031  | BRL          | Real                | 5,5576    |
| TRY    | Lir turecki        | 20,1377 | MXN          | Peso meksykańskie   | 19,8946   |
| AUD    | Dolar australijski | 1,5388  | INR          | Rupia indyjska      | 88,3950   |

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.



## V

(Ogłoszenia)

## POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Zgłoszenie zamiaru koncentracji****(Sprawa M.11038 – ROTHSCILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 55/03)

1. W dniu 6 lutego 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Five Arrows Sustainable Investments („FASI”, Luksemburg), należące do grupy Rothschild & Co (Francja),
- Andera Partners (Francja),
- Financière Canella (Francja), kontrolowane przez Andera Partners.

Przedsiębiorstwa FASI i Andera Partners przejmą, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Financière Canella.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- FASI to fundusze inwestycyjne, którymi zarządza i którym doradza przedsiębiorstwo Five Arrows Managers zajmujące się inwestowaniem w średniej wielkości przedsiębiorstwa w Europie Zachodniej,
- Andera Partners to spółka zarządzania aktywami specjalizująca się w inwestycjach na niepublicznym rynku kapitałowym,
- Financière Canella prowadzi działalność w zakresie renowacji komunalnych budynków mieszkalnych w regionie Paryża (Ile-de-France).

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 <sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

4. 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.11038 – ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą lub pocztą elektroniczną. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Adres pocztowy:

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

---

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2023/C 55/04)

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

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

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

**„Moutarde de Bourgogne”**

**Nr UE: PGI-FR-0503-AM01 – 24.9.2021 r.**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

ASSOCIATION MOUTARDE DE BOURGOGNE  
Maison de l'Agriculture  
1 rue des Coulots  
21 121 Breteniere  
France

Tel. +33 0380686677

E-mail: amb.moutarde@gmail.com

W skład stowarzyszenia Association Moutarde de Bourgogne wchodzi wszyscy producenci nasion gorczycy w Burgundii, jednostki przechowalnicze nasion i przemysłowi producenci burgundzkiej pasty musztardowej. W związku z tym ma ono uzasadniony interes w proponowaniu zmiany specyfikacji ChOG „Moutarde de Bourgogne”.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

- ☐ Nazwa produktu
- ☒ Opis produktu
- ☒ Obszar geograficzny
- ☒ Dowód pochodzenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Metoda produkcji
- ☒ Związek
- ☒ Etykietowanie
- ☒ Inne: Dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego, grupy składającej wniosek, organów kontrolnych.

#### 4. Rodzaj zmian

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

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Zmiany mające wpływ na istotne elementy

###### — Opis produktu

Punkt „Cechy charakterystyczne Moutarde de Bourgogne” przeredagowano w celu dopuszczenia do produkcji, obok pierwotnej postaci przesiewanej, musztardy w postaci nieprzesiewanej, nazywanej „moutarde à l’ancienne” (musztardą tradycyjną), wraz z rozróżnieniem elementów opisu dotyczących obu tych postaci. Charakterystyczne cechy organoleptyczne, które są najważniejsze dla tego produktu pozostają wspólne dla obu postaci i zostały wyraźnie określone.

- Fragment zdania „musztarda ostra lub bardzo ostra na białym winie” skreślono, ponieważ nie opisuje on dokładnie cech organoleptycznych produktu a wyrażenie „na białym winie” stanowi powtórzenie metody produkcji.
- Określenie „jasna” odnoszące się do żółtej barwy skreślono, ponieważ nie odpowiada ono rzeczywistemu wyglądowi burgundzkiej pasty musztardowej.
- Słowo „Bourgogne” usunięto z opisu zapachów i aromatów win ponieważ tego pochodzenia nie można zagwarantować w badaniu organoleptycznym.
- Opis intensywnie pikantnego smaku doprecyzowano wprowadzając wyrażenie „mniej więcej”, ponieważ może się on zmieniać zależnie od pasty musztardowej.

W punkcie „Charakterystyka fizykochemiczna Moutarde de Bourgogne”, dodano charakterystykę fizykochemiczną produktu uzyskiwanego bez przesiewania, zgodnie z wnioskiem o zmianę.

Stężenie suchego wyciągu z nasion i stężenie tłuszczu są niższe w produkcie uzyskiwanym bez przesiewania ze względu na obecność ziaren, które nie są rozgniecione lub są rozgniecione w niewielkim stopniu.

Te części opisu produktu uwzględniono w jednolitym dokumencie w pkt. 3.2.

##### 5.2. Zmiany niemające wpływu na istotne elementy

###### — Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Aby umożliwić przeprowadzanie kontroli przez różne podmioty sektora dodano następujący akapit wprowadzający: „Każdy podmiot zamierzający prowadzić działania w odniesieniu do całości lub części specyfikacji produktu ma obowiązek identyfikacji przed grupą w celu uzyskania uprawnień, zanim rozpocznie jakąkolwiek produkcję.”

Obowiązek członkostwa niektórych podmiotów w stowarzyszeniu prawa powszechnego innym niż grupa składająca wniosek.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

— Punkt „Opis metody produkcji”

Akapit, w którym mowa o planie produkcji zarządzanym przez APGMB – Association des Producteurs de Graines de Moutarde de Bourgogne – Stowarzyszenie producentów nasion gorczycy z Burgundii skreślono, aby umożliwić produkowanie nasion gorczycy przez podmioty, które nie należałyby do tego stowarzyszenia prawa powszechnego innego niż grupa składająca wniosek.

Z wykazu dozwolonych gatunków nasion gorczycy wykreślono gatunek *Brassica juncea* o „jasnych integumentach”. Zachowano wyłącznie gatunki *Brassica nigra* i *Brassica juncea* o „brązowych integumentach”. Gatunek *Brassica juncea* o „jasnych integumentach” w niewielkim stopniu występuje na obszarze produkcji. Nie uznaje się go za dostatecznie charakterystyczny, by można było z niego produkować nasiona umożliwiające wytwarzanie „Moutarde de Bourgogne”.

Usunięto opis charakterystycznych cech botanicznych odmian (barwa, wielkość, kształt, powierzchnia) ponieważ nie jest ona związana z treścią specyfikacji produktu.

Usunięto opis win objętych nazwą pochodzenia, w szczególności wykaz odmian winorośli, z których są produkowane oraz ich charakterystykę organoleptyczną ponieważ fragment ten uznano za niepotrzebny, zwłaszcza, że umieszczono go w odnośnych specyfikacjach różnych burgundzkich win białych objętych ChNP. Wykorzystanie wina białego objętego nazwą pochodzenia i produkowanego w winiarskim regionie Burgundii stanowi charakterystyczny składnik metody produkcji „Moutarde de Bourgogne”.

Do składników dozwolonych dodano ocet. Jego dodanie w niewielkiej ilości pozwala zrównoważyć spadek kwasowości win białych, obserwowany w związku ze zmianą klimatu. Na przestrzeni wieków ocet zawsze wykorzystywano w celu lepszego przechowywania pasty musztardowej.

W wykazie składników uściślono, że jedynym dozwolonym cukrem jest sacharoza.

Punkt występujący w opisie produktu i opisujący dopuszczone odmiany w wykazie ustalonym przez grupę składającą wniosek skreślono i zastąpiono w pkt. 5.2.1. *Produkcja nasion gorczycy* zdaniem: „Rolnicy wykorzystują wyłącznie odmiany wpisane do francuskiego katalogu odmian.” Ograniczenie niektórych odmian wyłącznie ze względu na wolę wyrażaną przez grupę nie było ani odpowiednie ani uzasadnione prawnie.

W celu ustalenia ram przechowywania nasion, do specyfikacji produktu dodano następujący akapit: „Jednostka przechowalnicza zbiera w swoich magazynach przechowalniczych produkcję pochodzącą od różnych producentów wpisanych do planu produkcji. Wszystkie nasiona są oczyszczane, aby spełniały kryteria zgodności z cechami charakterystycznymi nasion. Zabrania się stosowania środków owadobójczych przy przechowywaniu.”

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

W pkt. 5.2.3. *Charakterystyka nasion gorczycy przed dostawą do producentów przemysłowych*:

- skreślono odniesienie do masy tysiąca nasion. Określono ją w aktualnej specyfikacji produktu na minimum 2,35 grama. Masa tysiąca nasion zależy od warunków klimatycznych w danym roku, których producenci nie kontrolują. Aby obniżyć ten próg, w dodatkowym punkcie przewidziano procedurę odstępstwa „Jeżeli warunki klimatyczne zagrażały zbiorom”. Ta procedura odstępstwa jest zbyt nieprecyzyjna, by można było ją zachować. Masa tysiąca nasion może ułatwiać przetwarzanie pasty musztardowej i określa wydajność technologiczną takiego przetwarzania, ale nie ma wpływu na właściwości smakowe pasty musztardowej;
- wartość odniesienia dla stężenia lotnych izotiocyjanów zastąpiono równoważnym stężeniem występującym w ich prekursorze, sinigrynie. Lotne izotiocyjany, którym musztarda zawdzięcza pikantny smak, nie występują w nasionach, a jedynie w gorczycy po jej rozdrobnieniu i po wystąpieniu reakcji enzymatycznej wywoływanej przez synigrinę;

- maksymalną zawartość wody i składników lotnych wykreślono, ponieważ już sam nadmiar wody w nasionach może mieć negatywny wpływ na jakość;
- wykreślono zawartość białek. To kryterium tradycyjnie wykorzystywane przy dobieraniu odmian nasion nie ma wpływu na jakość produktu końcowego.

Zmiany te wprowadzono również w pkt. 3.3. jednolitego dokumentu.

W pkt. „5.2.4. Wytwarzanie pasty musztardowej”:

- w składzie rozcieńczonego roztworu wprowadzono rozróżnienie na składniki obowiązkowe, tj. wino białe i wodę oraz, z drugiej strony, ocet, który jest z kolei nieobowiązkowy. Możliwość wprowadzenia octu jest opcjonalna;
- proporcja wina białego wynosząca 25 % rozcieńczonego roztworu została utrzymana wyłącznie dla musztard przesiewanych. Dodano, że w przypadku musztardy tradycyjnej proporcja ta wynosi 15 %;
- ilość octu jest ograniczona stężeniem obecnego w nim kwasu octowego i może sięgać maksymalnie 4 % rozcieńczonego roztworu. W przypadku zastosowania octu, ograniczenie to umożliwia utrzymanie charakterystycznych cech organoleptycznych „Moutarde de Bourgogne”, a w szczególności aromatów białego wina. Degustacje porównawcze pokazały, że w tej dawce ocet nie zmienia głównych charakterystycznych cech produktu.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

- Punkt „Związek z obszarem geograficznym”

Punkt „Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym” zmieniono, aby dostosować go do części opisowej produktu i do wprowadzenia postaci nieprzesiewanej. Związek z pochodzeniem dotyczy obu postaci, przesiewanej i nieprzesiewanej. Związek z pochodzeniem zawarty w specyfikacji dla musztardy przesiewanej ma również zastosowanie do musztardy nieprzesiewanej, która, nawiasem mówiąc, była historycznie wytwarzana jako pierwsza. Obie postaci wyróżniają się jedynie kolorem i konsystencją.

Rozdział 5 jednolitego dokumentu został opracowany z tym samym założeniem.

- Określone elementy etykietowania

Aby umożliwić konsumentowi dostęp do odpowiedniej informacji, jeżeli musztarda nie jest przesiewana, uściślono, że „ma pojawiać się wzmianka prawna »Moutarde à l'ancienne« (musztarda tradycyjna), której rozmiar nie może przekraczać rozmiaru zarejestrowanego określenia »Moutarde de Bourgogne«.”

Zmiany te zostały również wprowadzone w pkt. 3.6. jednolitego dokumentu.

## 1.1. MODYFIKACJE REDAKCYJNE

Ogólną formę specyfikacji produktu przekształcono, aby zachować zgodność z wymaganym formatem.

- streszczenie usunięto;
- wprowadzono punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego”;
- Punkt „Grupa składająca wniosek”: zaktualizowano adres, streszczono skład, wykreślono informacje szczegółowe dotyczące jej składu i historii, przy czym sam skład grupy nie uległ zmianie;
- Punkt „Opis produktu”

Charakterystykę składników przeniesiono z pkt. „Opis środka spożywczego” do pkt. „5. Opis metody produkcji, 5.1 Charakterystyka składników”.

W charakterystyce fizykochemicznej uściślono, że elementy, które były już zawarte w poprzedniej specyfikacji produktu mają zastosowanie wyłącznie do musztardy przesiewanej, gdyż normy dla musztardy nieprzesiewanej są odmienne i określone (zob. pkt 5.1 niniejszego dokumentu). W przypadku musztardy przesiewanej, w części dotyczącej suchego wyciągu i tłuszczu słowo „zawartość” zastąpiono określeniem „stężenie”, które uznano za bardziej adekwatne. W odniesieniu do ilości integumentu resztkowego w musztardzie przesiewanej, uściślono, że jest ona określana po przesiewaniu i rozdrabnianiu.

Zmiany te wprowadzono również w pkt. 3.3. jednolitego dokumentu.

— Punkt „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego”

Wykreślono odniesienie do regionu Burgundii ponieważ nazwy francuskich regionów administracyjnych uległy zmianie.

Wykaz gmin zdolnych do produkcji nasion gorczycy zaktualizowano, ponieważ liczne gminy zostały połączone i/lub zmieniły swoją nazwę.

Opis czynników naturalnych wykreślono z tego punktu i streszczono go w dalszej części, w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”, aby uwzględnić nowy układ specyfikacji produktu.

W specyfikacji produktu dodano, że: „Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).”

Mapy wykreślono.

Zmiany te nie mają wpływu na zasięg obszaru geograficznego.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

— Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Elementy dotyczące identyfikowalności produktów zaktualizowano, aby uwzględnić zmiany w metodzie produkcji i w praktykach podmiotów. Zmiany te nie pociągają za sobą żadnego dodatkowego ograniczenia dotyczącego wprowadzania produktu do obrotu lub jego surowców.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

— Punkt „Opis metody produkcji”

Zmieniono układ rozdziału, aby:

- uwzględnić w nim elementy charakterystyki składników, które wcześniej znajdowały się w opisie produktu,
- przystąpić do aktualizacji numeracji i tytułów rozdziałów i podrozdziałów,
- opisać metodę produkcji w sposób linearny,
- wykreślić informacje powtarzające się w innych punktach specyfikacji produktu,
- wykreślić elementy objęte kontrolą organizmu certyfikującego.

Z tekstu początkowego, który zawierał informacje ogólne o metodzie produkcji i omawiał schematyczne etapy wytwarzania wykreślono informacje niepotrzebne lub te, które przeniesiono i streszczono w odpowiednich podrozdziałach.

Wśród składników dozwolonych odniesienie do „dyrektywy europejskiej w sprawie dodatków z 1995 r.” zastąpiono odniesieniem „do przepisów ogólnych”, co umożliwia jego aktualizację. Zdanie: „z wyjątkiem [...] – naturalnych lub sztucznych esencji z gorczycy, wyciągów lub olejków eterycznych z gorczycy.”, uznane za zbyt niejasne i trudne do wykorzystania podczas kontroli zastąpiono zdaniem: „Musztarda może zawierać preparaty aromatyczne, naturalne substancje aromatyczne, za wyjątkiem aromatów przywołujących gorczycę, w szczególności izotiocyjanian allilu.”, w brzmieniu podobnym do francuskich przepisów dotyczących musztard.

W tym rozdziale „5.2.3. Charakterystyka nasion gorczycy przed dostawą do producentów przemysłowych”:

- wykreślono informacje powtarzające się w innych punktach specyfikacji produktu;
- uproszczono punkt dotyczący zawartości nasion niedojrzałych oraz zanieczyszczeń i ciał obcych, aby umożliwić bardziej efektywną kontrolę bez zmiany wartości odniesienia;
- w tabeli dotyczącej kryteriów fizykochemicznych, specyfikacje takie jak średni poziom oraz granice dolna i górna usunięto, ponieważ odsyłają one do wskaźników, a nie do wymogów jako takich.

Redakcja jednolitego dokumentu została dostosowana do tych zmian.

— Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym

Rozdział ten został całkowicie przeredagowany, aby można go było wpisać do jednolitego dokumentu z zachowaniem maksymalnej łącznej liczby 2 500 słów, wymaganej rozporządzeniem (UE) nr 668/2014.

Nowa redakcja nie ma więc wpływu na wykazanie związku z obszarem geograficznym, który opiera się na ustalonej jakości „Moutarde de Bourgogne”.

Nasiona gorczycy produkuje się w Burgundii od czasów starożytnych. Jej gleby i klimat zawsze umożliwiały produkcję wysokiej jakości nasion gorczycy, a w szczególności wykształcenie się pikantnego smaku, pięknej barwy i dobrej konsystencji.

Drugim atutem Burgundii jest posiadanie renomowanych winnic. Połączenie z nasionami gorczycy białego wina burgundzkiego, objętego nazwą pochodzenia, stanowi nietypowy przepis i nadaje właściwą temu produktowi jakość smakową.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

— Dane dotyczące organu kontroli

Redakcję zaktualizowano

— Określone elementy etykietowania

Redakcję zmieniono na bardziej czytelną

— Wymogi krajowe

Do wymogów krajowych dodano główne punkty podlegające kontroli, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

— Pozostałe elementy

Usunięto streszczenie, bibliografię i załączniki.

Jednolity dokument: streszczenie specyfikacji, opublikowane w 2009 r. przekształcono w jednolity dokument, przeredagując, zgodnie z nowym układem redakcyjnym.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „Moutarde de Bourgogne”

Nr UE: PGI-FR-0503-AM01 – 24.9.2021 r

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Moutarde de Bourgogne”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.8 Pasta musztardowa

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

„Moutarde de Bourgogne” która jest przesiewana, ma żółtą barwę oraz gęstą, jednolitą i jedwabistą konsystencję. Jeżeli nie jest przesiewana, jest opatrywana uzupełniającym określeniem prawnym „moutarde à l'ancienne” (musztarda tradycyjna): Odróżnia się żółtobrązową barwą i gęstą konsystencją oraz obecnością mniej lub bardziej zmiażdżonych nasion.



Bez względu na to czy musztarda jest przesiewana czy nie, charakteryzuje się mocnym, typowym dla białego wina zapachem i mniej lub bardziej intensywnie pikantnym oraz wybijającym się smakiem białego wina.

„Moutarde de Bourgogne” posiada następującą charakterystykę fizykochemiczną:

Jeżeli „Moutarde de Bourgogne” jest przesiewana:

- stężenie suchego wyciągu pochodzącego z nasion musi wynosić co najmniej 24 % masy produktu końcowego;
- stężenie tłuszczu pochodzących z nasion musi wynosić co najmniej 9 % masy produktu końcowego;
- Po przesiewaniu i rozdrabnianiu, ilość integumentu reszkowego w musztardzie nie przekracza 2 % masy całkowitej.

Jeżeli „Moutarde de Bourgogne” nie przechodzi przez etap przesiewania, może być opatrywana uzupełniającym określeniem prawnym „moutarde à l'ancienne” (musztarda tradycyjna), z zachowaniem następujących kryteriów:

- stężenie suchego wyciągu pochodzącego z nasion musi wynosić co najmniej 20 % masy produktu końcowego;
- stężenie tłuszczu pochodzących z nasion musi wynosić co najmniej 5 % masy produktu końcowego.

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

Charakterystyka surowców:

*Nasiona gorczycy*

- Wybrano następujące gatunki: *Brassica juncea* (wyłącznie „o brązowych integumentach”) i *Brassica nigra*.
- Odmiany wpisane do francuskiego katalogu odmian.
- Cechy charakterystyczne w %:
  - Nasiona niedojrzałe: maksymalnie 1,5 % nasion musztardy
  - Zanieczyszczenia, ciała obce i inne produkty roślinne: maksymalnie 0,7 % masy całkowitej nasion gorczycy.
  - Nasiona nie mogą podlegać przegrzaniu.
- Zapach i smak
  - Wilgotny proszek z nasion gorczycy powinien tworzyć w ustach odczucie świeżości i pikanterii. Nie powinien posiadać obcych smaków i zapachów, w szczególności zjełczenia lub spleśnienia.
- Brak widocznej obecności pleśni i owadów.
- Kryteria fizykochemiczne.

| Analizy/ jednostki                                        |                                             |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| — Zawartość wody i składników lotnych: % masy             | Maksymalnie 9 %                             |
| — Zawartość tłuszczu: % masy w przeliczeniu na suchą masę | > = 28 %                                    |
| — Stężenie synigryny (prekursora lotnych izotiocyjanów)   | >= 84 µmol / g w przeliczeniu na masę suchą |

*Wino białe*

„Moutarde de Bourgogne” jest wytwarzana z wykorzystaniem białego wina objętego nazwą pochodzenia, produkowanego w regionie winiarskim Burgundii.

*Inne dozwolone składniki i dodatki*

Pozostałe dozwolone składniki i dodatki to:

- w rozcieńczonym roztworze: woda. Można stosować ocet spirytusowy.
- sól
- cukier (sacharoza)
- przyprawy i zioła aromatyczne
- dodatki: dodatki dopuszczone przepisami ogólnymi z wyjątkiem:
- sztucznych barwników
- jakiegokolwiek stabilizatorów lub zagęszczaczy.

Musztarda może zawierać preparaty aromatyczne, naturalne substancje aromatyczne, z wyjątkiem aromatów przywołujących gorczycę, w szczególności izotiocyjanian allilu.

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

Produkcja nasion i pasty musztardowej ma odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Brak

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

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić w tym samym polu widzenia następujące elementy:

- zarejestrowane określenie „Moutarde de Bourgogne” oraz, w przypadku produktów nie objętych etapem przesiewania, nazwę prawną „Moutarde à l'ancienne” (musztarda tradycyjna), której rozmiar nie może być większy od rozmiaru zarejestrowanego określenia „Moutarde de Bourgogne”

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji pasty musztardowej „Moutarde de Bourgogne” obejmuje wszystkie gminy departamentów Côte-d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire i Yonne.

Wewnątrz tego obszaru wybrano miejsce, w którym możliwe jest prowadzenie uprawy nasion gorczycy. Obszar ten określono z uwzględnieniem kryteriów geologicznych i glebowych, mających na celu wybranie miejsc sprzyjających uprawie gorczycy, tzn. wyłącznie kwaśnych gleb brunatnych i gleb bielcowych położonych na większych wysokościach. Próbné uprawy wykazały ograniczony potencjał tych gleb, związany ze złym wypełnianiem nasion oraz z niewystarczającą zawartością synigryny (prekursora lotnych izotiocyjanów), która nie daje możliwości uzyskania charakterystycznej pasty musztardowej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z pochodzeniem „Moutarde de Bourgogne” przesiewanej lub nieprzesiewanej opiera się na jej ugruntowanej jakości.

Półkontynentalny klimat Burgundii i występujące tam gleby, głównie gliniasto-wapienne, umożliwiają produkcję wysokiej jakości nasion gorczycy, a w szczególności wykształcenie się pikantnego smaku, pięknej barwy i dobrej konsystencji. Te czynniki naturalne dopełnia wypracowywana od starożytności, specjalistyczna wiedza producentów z regionu, którzy korzystają z renomowanych winnic. Połączenie białego, objętego nazwą pochodzenia, wina burgundzkiego z nasionami gorczycy stanowi nietypowy przepis i nadaje właściwą takiemu produktowi jakość smakową.

Burgundia to region o dość jednorodnym klimacie półkontynentalnym, z bardziej oceanicznymi wpływami w Nivernais i większym zróżnicowaniem na wschodzie. Zimą średnie temperatury wynoszą 1,4 °C w Dijon i 2,8 °C w Nevers. Latem 19,5 °C w Dijon i 18,4 °C w Nevers. Średni poziom opadów wynosi od 650 do 900 milimetrów na rok. Nasłonecznienie wynosi około 1 830 godzin rocznie. Klimat Burgundii sprzyja uprawie gorczycy.

Uprawa gorczycy nie wymaga dużej ilości wody, jest to bowiem roślina bardzo odporna na suszę. Służy jej natomiast pora deszczowa, występująca w okresie wypełniania się nasion, pod koniec maja.

Próbne uprawy były przeprowadzane na różnych rodzajach gleb od 1994 r. do końca 2000 r. przez Izbę Rolniczą Côte-d'Or. Wykazały one, że niektóre gleby nie dają możliwości produkcji nasion gorczycy zgodnych z wymaganiami, w szczególności dotyczącymi minimalnej grubości nasion i minimalnej zawartości synigryny, prekursora lotnych izotiocyjanów.

Do produkcji nasion gorczycy nie można wykorzystywać kwaśnych gleb brunatnych występujących na całym krystalicznym grzbiecie Morvan i Haut-Charolais w Burgundii, na krystalicznym podłożu, łupkach i warstwach triasowych piaskowców, jak również gleb bielcowych występujących na dużej wysokości, na krystalicznym podłożu Haut-Morvan.

Określono obszar, na którym można planować uprawę gorczycy i ustalono wykaz odnośnych gmin.

Burgundia rozwinęła branżę produkcji musztardy głównie z powodów geograficznych.

W epoce galo-rzymskiej, Dijon było przystankiem na szlaku przypraw korzennych, a Burgundczycy nabrali zwyczaju ich spożywania. Kiedy ze względu na najazdy barbarzyńców szlak przypraw korzennych zmienił swój przebieg, Burgundowie, którzy wtopili się w ludność lokalną, wykorzystali gorczycę jako ich zamiennik. Ponieważ gorczyca w postaci dzikiej rosła w tym regionie w sposób naturalny, miejscowi zaczęli mieszać jej wysuszone i grubo pokruszone nasiona z kwaśnym rozcieńczalnikiem, tworząc pastę musztardową, którą obecnie nazywa się „à l'ancienne” (musztarda tradycyjna).

Musztardę i Burgundię łączą silne więzi historyczne. Jedną z hipotez przypisuje etymologię słowa „musztarda” dewizie Książąt Burgundii „Moult me tarde” (Wiele przede mną), które producenci musztardy umieszczali na słóiczku, w dowód hołdu składanego seniorowi.

Wino i musztarda są ze sobą ściśle powiązane.

W opracowaniu „La vie privée des français” (Prywatne życie Francuzów) (1792 r.), Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy pisał „było rzeczą naturalną, że prowincja, która dostarcza znaczną część najlepszych win Królestwa, dzięki tym winom będzie wytwarzała najlepszą musztardę”.

Producenci musztardy stosują kwaśne białe wina burgundzkie o niskiej zawartości alkoholu i mocy aromatycznej, która pozwala nadać musztardzie typowe cechy organoleptyczne. Pierwotną kwasowość, którą zapewniały wina nieznane, można zachować dzięki dodaniu octu dla celów przechowywania i poprawy właściwości organoleptycznych.

Producenci musztardy bardzo wcześnie zaczęli używać oznaczenia „Moutarde de Bourgogne”. Odnajdywane są dawne rejestry z tym określeniem lub wspominające Burgundię. Na przykład:

Dnia 7 lipca 1891 r. Panowie Méras (Léon i Ernest), wytwórcy w Sens, złożyli do kancelarii sądu gospodarczego w Sens wniosek o rejestrację marki musztardy ekstra na wysokiej jakości białym winie („Moutarde de Bourgogne, extra-blanche supérieure”).

Przesiewana „Moutarde de Bourgogne” ma żółty kolor oraz gęstą, jednolitą i jedwabistą konsystencję. Jeżeli produkt nie jest przesiewany, określenie „Moutarde de Bourgogne” uzupełnia się dodatkową nazwą prawną „moutarde à l'ancienne” (musztarda tradycyjna). Ma żółtobrazową barwę, gęstą konsystencję i charakteryzuje się obecnością mniej lub bardziej zmiażdżonych nasion.

„Moutarde de Bourgogne”, zarówno przesiewana jak i nieprzesiewana, cechuje się mocnym zapachem typowym dla białego wina, wyrazistym smakiem białego wina, o mniej lub bardziej intensywnej pikantności. Roztwór rozcieńczony zawiera obowiązkowo znaczną proporcję wina białego z Burgundii objętego nazwą pochodzenia, co zapewnia szczególną jakość „Moutarde de Bourgogne”. Białe wino musi stanowić co najmniej 15 % roztworu rozcieńczonego w przypadku musztardy nieprzesiewanej i co najmniej 25 % w przypadku musztardy przesiewanej.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MoutardeDeBourgognev-propre.pdf>

---

**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**

(2023/C 55/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Kullings kalvdans”**

**Nr UE: PGI-SE-02511 — 5.6.2019**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

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

„Kullings kalvdans”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

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

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

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

„Kullings kalvdans” jest to produkt wytwarzany z siary bydłowej, wypiekany w piecu. Jest sprzedawany bez dodatków lub z dodatkiem cynamonu lub kardamonu.

„Kullings kalvdans” jest sprzedawany wyłącznie jako produkt świeży.

Produkty sprzedawane pod chronioną nazwą „Kullings kalvdans” spełniają następujące wymogi:

Kształt: Produkt „Kullings kalvdans” jest sprzedawany – w zależności od wielkości – w okrągłych lub kwadratowych opakowaniach.

Masa: 0,1–2 kg

Barwa: warstwa powierzchniowa ma głęboką, złotożółtą barwę. Pod powierzchnią barwa zmienia się na jaśniejszą żółtą.

Tekstura: gładka z zachowaną kremową konsystencją i krągłością.

Konsystencja: przechodzi od kremowej do lekko zwartej.

Aromat: silny, skoncentrowany zapach mleka z nutami śmietany i masła.

Smak: okrągły, pełny i intensywny z odrobiną słodczy. Z nutami ostrożnie podgrzewanego mleka, niesolonego masła i karmelu.

Posmak: długi, przyjemny posmak wypełniający całe usta.

Odczucia smakowe: smak kremowy i gładki, przechodzący w miękki i drobnoziarnisty. Jedwabisty i elegancki.

Zawartość tłuszczu: 4–6 %

Białko: 8–10 %

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Węglowodany: 8–9 %, w tym laktoza: 4–5 %

Sól: 0,2–0,3 %

Produkt „Kullings kalvdans” z dodatkiem cynamonu lub kardamonu ma następujące dodatkowe właściwości:

Barwa: warstwa powierzchniowa ma brązowe lub orzechowe plamki.

Aromat: „Kullings kalvdans” z dodatkiem kardamonu: wyraźny zapach kardamonu przypominający świeżo upieczone szwedzkie kardamonowe sucharki.

„Kullings kalvdans” z dodatkiem cynamonu: wyraźny zapach cynamonu kojarzący się ze szwedzkimi bułeczkami cynamonowymi.

Smak: „Kullings kalvdans” z dodatkiem kardamonu: wyraźny smak kardamonu i bardziej wyrazista słodycz. Posmak z wyraźnymi nutami kardamonu.

„Kullings kalvdans” z dodatkiem cynamonu: wyraźny smak cynamonu z łagodnymi nutami kakao i karmelu. Smak cynamonu jest najsilniejszy na powierzchni i staje się mniej wyczuwalny w niższych warstwach. Posmak z nutami cynamonu.

Inne składniki: cukier, sól (NaCl), cynamon lub kardamon.

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

Pasza dla krów składa się przede wszystkim z zielonki oraz różnych odmian trawy i koniczyny najczęściej uprawianych w poszczególnych gospodarstwach. Latem krowy przebywają na zewnątrz, gdzie pasą się trawą, koniczyną i różnymi ziołami. Oprócz zielonki zwykle konieczne jest podawanie pewnych form pasz treściwych, na przykład ziarna. Rolnicy przywiązują wagę do właściwości zielonki i wymagań żywieniowych krów, aby uzyskać optymalne warunki zapewniające udane ocielenie i laktację.

Niepasteryzowana świeża lub mrożona siara.

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

Cały proces produkcji – od odbioru surowca do mieszania, przyprawiania i wypiekania siary – musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

-

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

-

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Granice obszaru produkcji „Kullings kalvdans” wyznaczają następujące odcinki dróg (1):

Nossebro – Jonslund, droga 186;

Jonslund – Vara Vickerås 1:3, droga 2506;

Vara Vickerås 1:3 – Eling, droga 2519;

Eling – Larv, droga 2520;

Larv – Vara Malmene 8:1, droga 2650;

Vara Malmene 8:1 – Floby, droga 2661;

Floby – Floby, droga 2663;

Floby – Falköping Floby-Åsen, droga 2658;

Falköping Floby-Åsen – Falköping Jäla 8:3, droga 2649;

Falköping Jäla 8:3 – Falköping Jäla 8:9, droga 1850;

Falköping Jäla 8:9 – Herrljunga Brogårdet 1:2, droga 2646;  
Herrljunga Brogårdet 1:2 – Herrljunga Duvered 1:2, droga 1857;  
Herrljunga Duvered 1:2 – Döve, droga 1851;  
Döve – Älmestad, droga 1859;  
Älmestad – Murum, droga 182;  
Murum – Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1, droga 1827;  
Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1 – Stommen, droga 1826;  
Stommen – Fänneslunda, droga 1815;  
Fänneslunda – Herrljunga Sannum 1:7, droga 1814;  
Herrljunga Sannum 1:7 – Borgstena, droga 1807;  
Borgstena – Borgstena, droga 183;  
Borgstena – Borås Tämta 2:4, droga 182;  
Borås Tämta 2:4 – Stommen, droga 42;  
Stommen – Asstorp, droga 1772;  
Asstorp – Vralen, droga 1773;  
Vralen – Bredared, droga 1768;  
Bredared – Sandhult, droga 1766;  
Sandhult – Hedared, droga 180;  
Hedared – Töllebygd, droga 1682;  
Töllebygd – Bollebygd, droga 1758;  
Bollebygd – Härryda Rya 3:3, droga 554;  
Härryda Rya 3:3 – Lerum, droga 523;  
Lerum – Lerum, droga 1938;  
Lerum – Lerum, droga 1940;  
Lerum – Gråbo, droga 1939;  
Gråbo – Nossebro, droga 190.

1) Przebieg i numery dróg według stanu na czerwiec 2022 r.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między szczególnymi właściwościami „Kullings kalvdans” a obszarem geograficznym opiera się na cechach produktu wynikających z jego pochodzenia geograficznego, a w szczególności czynników ludzkich występujących na tym obszarze.

### *Specyficzny charakter produktu*

„Kullings kalvdans” jest całkowicie naturalnym produktem wytwarzanym z siary. Ze względu na wysoką zawartość białka w siarze podczas podgrzewania mleka następuje jego koagulacja. Nadaje to produktowi „Kullings kalvdans” charakterystyczną teksturę (gładką i kremową), konsystencję (od kremowej do lekko zwartej), barwę (jasnożółtą ze złocistą powierzchnią), smak (okrągły, pełny z odrobiną słodczy, karmelowy) i zapach (mleka, śmietany i masła).

Ponieważ „Kullings kalvdans” wytwarza się tylko z siary, podczas pieczenia śmietanka siary osadza się na powierzchni produktu, dzięki czemu jego powierzchnia uzyskuje złotą barwę, a „Kullings kalvdans” – charakterystyczny smak.

Właściwości „Kullings kalvdans” różnią się zatem od właściwości *kalvdans* bardziej rozpowszechnionych na rynku szwedzkim, które wytwarza się ze zwykłego mleka krowiego lub mieszanki zwykłego mleka i siary, do której dodano zagęszczacze, takie jak jaja lub mąka, w celu uzyskania zwartej konsystencji.

*Związek przyczynowy*

„Kullings kalvdans” jest produktem rzemieślniczym wytwarzanym w mleczarniach. W produkcji wykorzystuje się metody wywodzące się ze starej, kultywowanej w Västergötland tradycji wyrobu *kalvdans* wyłącznie z siary. W 2013 r. Gastronomiska Akademin przyznała producentom nagrodę za podtrzymywanie tej tradycji.

W przeszłości wszystkie krowy celowały się mniej więcej w tym samym okresie roku. *Kalvdans* był zatem produktem sezonowym. Produkcja „Kullings kalvdans” odbywa się jednak przez cały rok. Jest to możliwe, ponieważ producenci opracowali system, w ramach którego gospodarstwa mleczarskie etykietują siarę w chwili udoju, podając na etykiecie nazwę gospodarstwa, indywidualny numer zwierzęcia, datę udoju i zawartość białka, a następnie zamrażają ją do czasu jej wykorzystania w produkcji. Umożliwia to identyfikację każdej partii siary i pomaga mleczarni w przygotowaniu odpowiedniej mieszanki siary do produkcji „Kullings kalvdans”.

Aby zapewnić odpowiednie właściwości „Kullings kalvdans”, wykorzystywaną siarę pozyskuje się wyłącznie z lokalnych gospodarstw w Västra Götaland. W gospodarstwach tych przywiązuje się szczególną wagę do właściwości zielonki i wymagań żywieniowych krów, aby uzyskać optymalne warunki zapewniające udane ocielenie i laktację. Gospodarstwa te również uczestniczą w systemie etykietowania i mrożenia siary zgodnie z kryteriami określonymi przez producentów „Kullings kalvdans”.

„Kullings kalvdans” wytwarza się z siary pochodzącej z pierwszych trzech do czterech udojów po ocieleniu. W tym czasie krowa produkuje około pięciu litrów siary więcej niż cielę potrzebuje do przeżycia.

Jakość siary, w tym jej zawartość białka i ilość śmietanki, odgrywa ważną rolę w charakterystyce „Kullings kalvdans”. Siara ma około dwukrotnie wyższą zawartość białka i tłuszczu niż normalne mleko, ale na te poziomy – podobnie jak na barwę, zapach i smak siary – wpływają czynniki, do których zaliczają się żywienie krów, ich rasa oraz liczba udojów od chwili ocielenia.

Zdolność pracowników mleczarni do mieszania siary o różnej zawartości białka i śmietany ma kluczowe znaczenie dla tekstury, konsystencji i smaku „Kullings kalvdans”. Wysoka zawartość białka powoduje, że *kalvdans* jest twardy, natomiast ilość śmietany wpływa na smak, teksturę, konsystencję, barwę *kalvdans* i wywoływane przez niego odczucia smakowe.

Mieszając siarę pochodzącą z różnych gospodarstw, od różnych krów i z różnych udojów, mleczarnia może również dostosować teksturę i konsystencję do lokalnych i tradycyjnych preferencji.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan\\_kullings\\_kalvdans\\_2022\\_08\\_29.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_kullings_kalvdans_2022_08_29.pdf)

---





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