



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 63

7 aprilie 2020

Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2020/C 115/01	Rata de schimb a monedei euro — 6 aprilie 2020	1
---------------	--	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2020/C 115/02	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9753 — Hexcel/Woodward) Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	2
---------------	---	---

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2020/C 115/03	Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei	4
---------------	--	---

2020/C 115/04	Comunicare adresată întreprinderilor care, în 2021, intenționează să importe sau să exporte, în sau din Uniunea Europeană, substanțe reglementate care diminuează stratul de ozon și întreprinderilor care, în 2021, intenționează să producă sau să importe aceste substanțe pentru utilizări esențiale de laborator și analitice	14
---------------	--	----

2020/C 115/05	Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	16
---------------	--	----

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.....

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

6 aprilie 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,0791	CAD	dolar canadian	1,5280
JPY	yen japonez	117,54	HKD	dolar Hong Kong	8,3651
DKK	coroana daneză	7,4660	NZD	dolar neozeelandez	1,8200
GBP	lira sterlină	0,87800	SGD	dolar Singapore	1,5480
SEK	coroana suedeză	10,9788	KRW	won sud-coreean	1 326,04
CHF	franc elvețian	1,0560	ZAR	rand sud-african	20,3534
ISK	coroana islandeză	155,50	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,6519
NOK	coroana norvegiană	11,3875	HRK	kuna croată	7,6255
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	17 710,73
CZK	coroana cehă	27,603	MYR	ringgit Malaiezia	4,7097
HUF	forint maghiar	365,24	PHP	peso Filipine	54,667
PLN	zlot polonez	4,5643	RUB	rubla rusească	82,4810
RON	leu românesc nou	4,8335	THB	baht thailandez	35,459
TRY	lira turcească	7,3136	BRL	real brazilian	5,7056
AUD	dolar australian	1,7790	MXN	peso mexican	27,0896
			INR	rupie indiană	82,1060

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări**(Cazul M.9753 — Hexcel/Woodward)****Caz care poate face obiectul procedurii simplificate****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2020/C 115/02)

1. La data de 27 martie 2020, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 și în urma unei trimiteri efectuate în temeiul articolului 4 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Prezenta notificare vizează următoarele întreprinderi:

- Hexcel Corporation („Hexcel”, Statele Unite);
- Woodward, Inc. („Woodward”, Statele Unite).

Hexcel și Woodward fuzionează complet, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul privind concentrările economice.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Hexcel: dezvoltarea, fabricarea și furnizarea de materiale de structură ușoare și de înaltă performanță, inclusiv fibre de carbon, întărituri speciale, „preimpregnate” și alte materiale-matrice ranforsate cu fibre, adezivi și structuri compozite, pentru utilizare în sectorul aerospațial comercial, în sectorul spațial și în sectorul apărării, precum și în alte sectoare industriale;
- în cazul întreprinderii Woodward: proiectarea, fabricarea și furnizarea de soluții de control, precum și servicii de întreținere pentru acestea, pentru industria aerospațială și pentru alte sectoare industriale.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.9753 – Hexcel/Woodward

Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2020/C 115/03)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„GAILLAC”

PDO-FR-A0502-AM03

Data comunicării: 19.12.2019

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Trimitere la Codul geografic oficial

În capitolul 1 secțiunea IV punctul 1 literele (a) și (b), după „Tarn” se adaugă cuvintele „pe baza Codului geografic oficial pentru anul 2019”.

Arealul geografic este raportat la versiunea în vigoare a Codului geografic oficial, editat în fiecare an de INSEE. Perimetrul arealului geografic rămâne strict identic.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

2. Modificare de redactare

În capitolul 1 secțiunea IV punctul 1 litera (b), se adaugă comuna „Bellegarde-Marsal” și se elimină comunele „Bellegarde” și „Marsal”.

Această modificare corespunde fuzionării celor două comune. Arealul geografic nu a fost modificat.

Punctul 6 din documentul unic se modifică în consecință.

3. Arealul parcelat delimitat

În capitolul 1 secțiunea IV punctul 2, după „6 noiembrie 2014” se adaugă cuvintele „și 18-19 iunie 2019”.

Scopul acestei modificări este de a adăuga datele la care autoritatea națională competentă a aprobat o modificare a arealului parcelat delimitat în cadrul arealului geografic de producție. Delimitarea parcelelor constă în identificarea, în cadrul arealului geografic de producție, a parcelelor propice pentru obținerea produsului cu denumire de origine protejată în cauză.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

(¹) JOL 9, 11.1.2019, p. 2.

4. Circulația între antrepozitarii autorizate

În capitolul I secțiunea IX punctul 5, se elimină litera (b), care se referă la data introducerii în circulație a vinurilor între antrepozitarii autorizate.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

5. Măsură tranzitorie

Se elimină punctul 4 din capitolul 1 secțiunea XI.

Această modificare corespunde eliminării unei măsuri tranzitorii care a expirat.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

6. Numărul de referință din cadrul Institutului Național pentru Origine și Calitate (INAO)

În capitolul 3 secțiunea II, comuna „Montreuil sous-bois” este înlocuită de comuna „Montreuil”.

Această modificare are ca scop luarea în considerare a modificării numelui comunei.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Gaillac

2. Tip de indicație geografică

DOP – denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse viticole

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

4. Descrierea vinului (vinurilor)

Vinuri albe liniștite

Vinurile albe liniștite prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 10,5 %.

Vinurile prezintă (loturi comercializate în vrac sau ambalate) un conținut de zaharuri fermentabile ≤ 4 g/l.

După îmbogățire, aceste vinuri nu depășesc o tărie alcoolică în volume totală de 13 %.

Aceste vinuri se caracterizează prin arome fructate și florale și printr-o aciditate moderată. Vinurile pot beneficia de mențiunea „primeur”; în acest caz, ele sunt produse pentru a fi consumate rapid în lunile care urmează elaborării lor.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

Vinuri albe liniștite care beneficiază de mențiunea „doux”

Vinurile albe liniștite care beneficiază de mențiunea „doux” prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 12,5 %.

Vinurile prezintă un conținut de zaharuri fermentabile ≥ 45 g/l (loturi comercializate în vrac sau ambalate).

După îmbogățire, aceste vinuri nu depășesc o tărie alcoolică în volume totală de 15 %.

Aceste vinuri dezvoltă adesea arome de mere coapte, de pere și de fructe exotice și au o capacitate de păstrare de până la 5 ani.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	10
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

Vinuri albe liniștite care beneficiază de mențiunea „vendanges tardives”

Vinurile albe liniștite care beneficiază de mențiunea „vendanges tardives” prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 17 %.

Vinurile prezintă (loturi ambalate) un conținut de zaharuri fermentabile ≥ 100 g/l.

Aceste vinuri dezvoltă arome de fructe uscate sau confiate sau arome de miere. Echilibrul dintre aciditate, alcool și onctuositate le conferă vinurilor posibilitatea de a dobândi o complexitate și mai mare de-a lungul anilor.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	11
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

Vinuri roșii liniștite

Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 11 %.

Vinurile care beneficiază de mențiunea „primeur” prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 10,5 %.

Vinurile cu o tărie alcoolică naturală în volume ≤ 14 % prezintă (loturi comercializate în vrac sau ambalate) un conținut de zaharuri fermentabile $\leq 2,5$ g/l.

Vinurile cu o tărie alcoolică naturală în volume > 14 % prezintă (loturi comercializate în vrac sau ambalate) un conținut de zaharuri fermentabile ≤ 4 g/l.

Vinurile care beneficiază de mențiunea „primeur” prezintă (loturi ambalate) un conținut de zaharuri fermentabile ≤ 2 g/l.

Pentru loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate, conținutul de acid malic este $\leq 0,4$ g/l.

Pentru loturile de vinuri comercializate în vrac care pot să beneficieze de mențiunea „primeur”, conținutul de aciditate volatilă este $\leq 10,2$ meq/l.

După îmbogățire, vinurile nu depășesc o tărie alcoolică în volume totală de 13,5 %.

După îmbogățire, vinurile care beneficiază de mențiunea „primeur” nu depășesc o tărie alcoolică în volume totală de 13 %.

Vinurile sunt adesea caracterizate, din punctul de vedere al gustului, de arome de fructe roșii și de note picante. Taninurile sunt prezente și oferă structură și rotunjime odată cu învechirea. Vinurile sunt plăcute atunci când sunt consumate tinere și prezintă, de asemenea, un bun potențial de învechire.

Vinurile care beneficiază de mențiunea „primeur” sunt vinuri echilibrate, caracterizate de arome fructate, care combină lejeritatea și finețea aromatică și care sunt produse exclusiv din soiul Gamay N.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

Vinuri roze liniștite

Vinurile roze liniștite prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 11 %.

Vinurile prezintă (loturi comercializate în vrac sau ambalate) un conținut de zaharuri fermentabile ≤ 4 g/l.

După îmbogățire, vinurile nu depășesc o tărie alcoolică în volume totală de 13,5 %.

Vinurile roze prezintă o culoare roșu-cireașă mai mult sau mai puțin pronunțată. Acestea dezvăluie arome fructate și o prospețime plăcută.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

Vinuri spumante

Vinurile spumante prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 9 %.

Vinurile spumante produse printr-o a doua fermentație în sticle prezintă (după formarea spumei și, după caz, după adăugarea licorii de expediție), un conținut de zaharuri fermentabile < 50 g/l.

În cazul îmbogățirii mustului, vinurile nu depășesc o tărie alcoolică totală în volume de 13 %.

Vinurile spumante produse prin a doua fermentație în sticle se bazează pe o structură predominant acidă, care conferă vinurilor prospețime și finețe. Această aciditate este însoțită de note fructate.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

Vinuri spumante care beneficiază de mențiunea „méthode ancestrale”

Vinurile spumante care beneficiază de mențiunea „méthode ancestrale” sunt vinuri spumante de calitate de tip aromat.

Vinurile spumante care beneficiază de mențiunea „méthode ancestrale” prezintă bule fine și o spumă abundentă. Aceste vinuri sunt bogate în arome care pot aminti de aroma de măr, caracteristice soiului Mauzac B.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	8
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

Vinuri spumante care beneficiază de mențiunea „doux”

Vinurile spumante care beneficiază de mențiunea „doux” prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 11 %.

După formarea spumei, vinurile prezintă un conținut de zaharuri fermentabile ≥ 50 g/l și un conținut de dioxid de sulf liber de cel mult 25 mg/l.

În cazul îmbogățirii mustului, vinurile nu depășesc o tărie alcoolică totală în volume de 14 %.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	7
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	25

Caracteristicile analitice necompletate respectă legislația Uniunii.

5. Practici vitivinicole

(a) Practici oenologice esențiale

Densitatea și distanța de plantare

Practica de cultivare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 000 de butuci pe hectar, cu o distanță maximă între rânduri de 2,5 metri.

Distanța dintre butucii de pe același rând este de 0,8 metri sau mai mult.

În ceea ce privește vița-de-vie condusă „en goblet”, distanța dintre rânduri este de maximum 2,2 metri.

Pentru viile plantate pe terase, suprafața per butuc este mai mică sau egală cu 2,5 metri pătrați.

Reguli privind tăierea viței-de-vie

Practica de cultivare

Vița-de-vie este tăiată:

- fie prin tăiere scurtă (utilizând sistemul de conducere „gobelet” sau „cordon de Royat”), fie prin metoda Guyot simplă lăsându-se maximum 12 ochi pe butuc,
- fie prin metoda Guyot dublă (zisă „tirette”), lăsându-se maximum 10 ochi pe butuc.

Indiferent de tehnica de tăiere, numărul de lăstari cu rod din anul respectiv pe butuc, după înflorire (stadiul fenologic 23 pe scara Lorenz), este mai mic sau egal cu 10.

Irigarea

Practica de cultivare

Poate fi permisă irigarea.

Dispoziții specifice privind recoltarea

Practica de cultivare

Vinurile roșii care pot beneficia de mențiunea „primeur” și vinurile spumante care pot beneficia de mențiunea „méthode ancestrale” provin din struguri recoltați manual.

Vinurile care pot beneficia de mențiunea „vendanges tardives” sunt obținute din struguri recoltați manual prin trieri succesive.

Dispoziții specifice privind transportul strugurilor

Practica de cultivare

Recipientele care conțin strugurii destinați producției de vinuri roșii care pot beneficia de mențiunea „primeur” și producției de vinuri spumante care pot beneficia de mențiunea „méthode ancestrale” prezintă o înălțime a conținutului de cel mult 0,60 metri în timpul transportului acestei recolte de struguri către unitatea de vinificație.

Utilizarea de cărbuni de uz oenologic

Restricții aplicabile procesului de elaborare

Pentru elaborarea vinurilor roze, se interzice utilizarea cărbunilor de uz oenologic, singuri sau în amestecuri, în cadrul preparatelor.

Îmbogățire

Practica oenologică specifică:

Pentru vinurile roșii, sunt autorizate tehnicile de extracție vizând îmbogățirea, iar nivelul maxim de concentrație parțială în raport cu volumele utilizate este stabilit la 10 %;

După îmbogățire, vinurile nu depășesc o tărie alcoolică în volume totală de:

- 13 % pentru vinurile albe liniștite
- 13 % pentru vinurile spumante (în cazul îmbogățirii mustului)
- 13 % pentru vinurile roșii care pot beneficia de mențiunea „primeur”
- 13,5 % pentru vinurile roșii și roze
- 14 % pentru vinurile spumante care pot beneficia de mențiunea „doux” (în cazul îmbogățirii mustului)
- 15 % pentru vinurile albe liniștite care pot beneficia de mențiunea „doux”.

(b) *Randamente maxime*

Vinuri albe liniștite și vinuri spumante

72 de hectolitri la hectar

Vinuri albe liniștite care beneficiază de mențiunea „doux” și vinuri spumante care beneficiază de mențiunea „doux”

54 de hectolitri la hectar

Vinuri albe liniștite care beneficiază de mențiunea „vendanges tardives”

25 de hectolitri la hectar

Vinuri roșii și roze liniștite

66 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea vinurilor albe liniștite, precum și recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea, elevajul și ambalarea vinurilor spumante și a vinurilor albe liniștite care pot beneficia de mențiunea „vendanges tardives” se realizează pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

Recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea vinurilor roze, precum și recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea și elevajul vinurilor roșii se realizează pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnaud-de-Lévis, Castelnaud-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairrolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisies, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Soiurile de struguri de vin principale

Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Len de l'El B – Loin de l'Oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N – Shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

Vinuri liniștite

Clima oceanică oferă un context favorabil creșterii viței-de-vie primăvara și induce iernilor un caracter blând care limitează riscurile de înghețuri puternice. Influența Mării Mediterane sub forma unei călduri uscate în timpul verii și al toamnei favorizează o maturare constantă și optimă a strugurilor, cu un stres hidric moderat în timpul verii. Vântul Autan, cald și uscat, în general de intensitate ridicată, joacă un rol important de-a lungul întregului ciclu vegetativ, în special prin grăbirea îmbobocirii, a înfloririi și a coacerii. Acest vânt poate sufla puternic la început de toamnă, influența sa caldă și uscată favorizând maturizarea strugurilor și limitând dezvoltarea bolilor. Începând de la jumătatea lunii septembrie, alternanța nopților răcoroase și adesea umede și a zilelor calde favorizează instalarea ciupercii *Botrytis cinerea* și a „putregaiului nobil” pe parcelele care nu au fost încă recoltate. La începutul toamnei, vântul Autan poate sufla puternic. Boabele care nu au fost încă recoltate acumulează o concentrație rapidă de zaharuri și acizi. Acești struguri, care au ajuns la supramaturitate și care prezintă pe tulpină o concentrație obținută prin stafidire naturală datorită vântului Autan sau prin acțiunea „putregaiului nobil”, se recoltează prin trieri succesive manuale, realizate târziu în comparație cu recoltarea strugurilor pentru vinurile albe dulci. Acești struguri sunt la originea producției vinurilor care beneficiază de mențiunea „vendanges tardives”.

Sosirea târzie a primelor valuri de frig permite un bun proces de lignificare a coardelor.

Reflectând uzanțele și cunoașterea mediului, arealul parcelat delimitat adecvat pentru fiecare unitate geografică privilegiază solurile bine drenate și care se încălzesc ușor, excluzând situațiile de frig și de îngheț și terenurile cele mai fertile.

Soiurile Mauzac B și Mauzac Rose Rs, originare din zona Gaillac, își exprimă în aceste situații capacitatea de a produce vinuri albe liniștite seci. Aceste soiuri dau vinuri ușoare, cu aciditate scăzută și cu arome plăcute de mere. Pe pantele cu o bună expunere, strugurii pot să prezinte conținuturi ridicate de zahăr la supramaturitate.

Soiul Len de l'El B este, de asemenea, originar din zona Gaillac; prezența sa nu este atestată în alte podgorii. Acest soi aduce finețe și buchet vinurilor albe și constituie varietatea majoritară pentru producerea vinurilor cu mențiunea „vendanges tardives”. Într-adevăr, strugurii din acest soi pot dobândi o concentrație semnificativă prin stafidire naturală sub acțiunea vântului Autan sau prin acțiunea putregaiului nobil, acest lucru fiind valabil pentru toate regiunile naturale care alcătuiesc arealul geografic al denumirii. Soiurile de viță-de-vie destinate producției de vinuri albe sunt completate cu soiul Ondenc B, un soi care a fost utilizat anterior pe scară largă în sud-vestul Franței, dar care a persistat numai în podgoria „Gaillac”, pentru savoarea sa plăcută și buna sa capacitate de concentrare pe tulpină.

Soiurile de viță-de-vie destinate producerii de vinuri roșii și roze favorizează, de asemenea, soiurile de viță-de-vie originale și locale sau regionale, precum soiul Duras N, cel mai probabil originar din zona Gaillac și prezent aproape exclusiv în această podgorie, la fel ca soiul Fer N, originar din sud-vestul Franței, sau soiul Prunelard N, soi din zona Gaillac citat de doctorul Guyot în 1868, a cărui cultivare a fost abandonată în cursul secolului al XX-lea și reabilitată la sfârșitul anilor 1990.

Bogăția podgoriei „Gaillac” este legată de poziționarea acesteia la o răscruce climatică și de diversitatea situațiilor geopedologice. Regiune de tranzit, arealul geografic a devenit zonă de amestecare a soiurilor originale și în esență autohtone, selectate și conservate de-a lungul generațiilor și care dispun, în acest cadru natural, de o nișă ecologică de predilecție. Producătorii au dobândit pricepere în combinarea acestor soiuri de viță-de-vie prin adaptarea cunoștințelor lor practice, în special prin utilizarea unor metode de tăiere și de spaliere care permit o bună distribuție a ciorchinilor, reușind astfel să mențină cultura viței-de-vie.

Priceperea lor este reflectată, de asemenea, în stăpânirea tehnicilor care le permit să extragă tot ce e mai bun din struguri prin adaptarea sau menținerea tehnicilor lor de vinificare. După fermentare, s-a impus o perioadă de elevaj al vinurilor roșii pentru obținerea unui vin cu arome mai complexe, dar mai ales pentru ca taninurile să capete rotunjime și catifelare, în special în cazul soiurilor de viță-de-vie originale, dar rustice. Pentru atingerea acestor obiective, în caietul de sarcini este definită o perioadă minimă de elevaj care durează până la data de 1 februarie a anului care urmează anului de recoltă.

Vinurile care beneficiază de mențiunea „vendanges tardives” fac obiectul unui proces de elevaj cel puțin până la data de 15 mai a celui de al doilea an care urmează anului de recoltă, din care timp de cel puțin 2 luni în sticle. Această perioadă lungă de elevaj favorizează echilibrul vinurilor și dezvoltă complexitatea aromatică a acestora. Pentru a păstra aceste caracteristici și specificitatea produsului și, prin urmare, reputația sa, ambalarea acestor vinuri are loc în arealul geografic. Vinurile care pot beneficia de mențiunea „vendanges tardives” fac obiectul unor controale sistematice asupra tuturor loturilor la sfârșitul perioadei de elevaj, în arealul geografic.

Vinuri spumante

De-a lungul generațiilor, producătorii au dobândit o pricepere deosebită în ceea ce privește elaborarea de vinuri spumante în conformitate cu diferite tehnici de vinificație. Tehnica descrisă ca „metoda ancestrală” se bazează pe controlarea procesului de fermentare în pivnițe a vinurilor îmbuteliate. Aceste vinuri sunt obținute exclusiv din soiurile Mauzac B și Mauzac Rose Rs, soiuri de viță-de-vie recunoscute pentru aptitudinea lor de a forma o spumă abundentă și pentru finețea bulelor obținute. Pe pantele cu o bună expunere, supramaturitatea acestor soiuri permite obținerea de vinuri albe spumante dulci.

După ce au stăpânit această primă tehnică, producătorii au dezvoltat metoda celei de a doua fermentații în sticlă, cu o evoluție către produse mai brute și cu respectarea, în compoziția cuvée-urilor, a originalității teritoriale. În sfârșit, elevajul îndelungat „sur lattes” (pe scânduri) contribuie la o bună formare a spumei și la dezvoltarea complexității aromelor fructate.

Vinurile produse în această podgorie, care datează de peste 2 000 de ani, erau exportate pe râurile Tarn și Garonne, după cum stau mărturie amforele care provin din comuna Montans și se regăsesc din sudul Spaniei până în nordul Scoției. Atunci când călugării benedictini fondează abația Saint-Michel, aceștia selectează cele mai favorabile condiții pentru producția de vin, făcând dovada unei priceperi remarcabile în organizarea unei rețele comerciale pe râul Tarn și săpând o rețea importantă de pivnițe. Vinul coboară pe Tarn, apoi pe Garonne, către portul din Bordeaux și pleacă să cucerească Franța și Europa de nord. În 1253, Richard al III-lea al Angliei comandă 20 de butoaie de vin de „Gaillac”. Faima vinurilor din Gaillac este din ce în ce mai mare. Astfel, această podgorie furnizează, între 1306 și 1307, ani pentru care s-au păstrat conturile, 40 % din vinurile care tranzitează prin bazinul fluviului Garonne către Bordeaux pentru a fi exportate.

Începând cu anii 1980, când suprafața totală a podgoriei din Tarn se diminuează, proporția volumelor produse cu denumirea de origine controlată „Gaillac” crește. Cea mai mare parte a producției este comercializată în sticle. Datorită dinamismului și priceperii lor, viticultorii din Gaillac mențin notorietatea și reputația vinurilor din această regiune vitivinicolă.

9. Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Etichetarea

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine controlată poate figura unitatea geografică superioară „Sud-Ouest”. Această unitate geografică superioară poate figura, de asemenea, pe orice fel de broșuri și de recipiente.

Dimensiunile caracterelor cu care este scrisă unitatea geografică superioară nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, dimensiunile caracterelor cu care este scrisă denumirea de origine controlată.

Mențiuni suplimentare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Denumirea de origine controlată poate fi completată de mențiunea „méthode ancestrale” în cazul vinurilor care îndeplinesc condițiile prevăzute pentru această mențiune în caietul de sarcini.

Denumirea de origine controlată poate fi completată de mențiunea „primeur” în cazul vinurilor care îndeplinesc condițiile prevăzute pentru această mențiune în caietul de sarcini.

Denumirea de origine controlată este completată de mențiunea „doux” în cazul vinurilor care îndeplinesc condițiile prevăzute pentru această mențiune în caietul de sarcini.

Denumirea de origine controlată poate fi completată de mențiunea „vendanges tardives” în cazul vinurilor care îndeplinesc condițiile prevăzute pentru această mențiune în caietul de sarcini.

Vinurile care beneficiază de mențiunea „primeur” și vinurile care beneficiază de mențiunea „vendanges tardives” sunt prezentate în mod obligatoriu cu indicarea anului de recoltă.

Vinuri spumante și vinuri spumante care beneficiază de mențiunea „méthode ancestrale”

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Toată etapele de producție, de la recoltarea strugurilor până la degorjare sau eliminarea depunerilor, se efectuează în arealul geografic.

Vinurile spumante sunt elaborate printr-o a doua fermentație în sticlă, iar perioada de conservare în sticle pe drojdii nu poate fi mai mică de 9 luni.

Vinurile spumante care beneficiază de mențiunea „méthode ancestrale” sunt elaborate printr-o singură fermentație. Această fermentație începe în cuvă. Formarea spumei se face numai în sticle, pe baza mustului parțial fermentat.

Perioada de conservare în sticle pe drojdii nu poate fi mai mică de 2 luni.

Ambalarea vinurilor se realizează în arealul geografic având în vedere procesul de elaborare cu formarea spumei realizată în sticle.

Vinurile produse printr-o a doua fermentație în sticle se introduc pe piață pentru consum la sfârșitul perioadei minime de 9 luni de conservare în sticle pe drojdii după tiraj și cel târziu la data de 1 septembrie a anului următor anului de recoltă.

Vinurile care beneficiază de mențiunea „méthode ancestrale” sunt introduse pe piață pentru consum la sfârșitul perioadei de 2 luni de conservare în sticle pe drojdii.

Vinuri albe liniștite care beneficiază de mențiunea „vendanges tardives”

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile care beneficiază de mențiunea „vendanges tardives” fac obiectul unui proces de elevaj cel puțin până la data de 15 mai a celui de al doilea an care urmează anului de recoltă, din care timp de cel puțin 2 luni în sticle. Această perioadă lungă de elevaj favorizează echilibrul vinurilor și dezvoltă complexitatea aromatică a acestora.

Aceste vinuri sunt ambalate în arealul geografic delimitat și fac obiectul unor controale sistematice asupra tuturor loturilor la sfârșitul perioadei de elevaj. Producătorii și-au stabilit drept obiectiv, pe de o parte, să conserve mai bine caracteristicile esențiale ale produselor care fac obiectul unui proces îndelungat de elevaj ce necesită o pricepere solidă și, pe de altă parte, prin controalele efectuate în regiunea de producție, care necesită o expertiză organoleptică specifică, să garanteze și să mențină calitatea și specificitatea produselor și, prin urmare, reputația denumirii de origine.

Link către caietul de sarcini

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

Comunicare adresată întreprinderilor care, în 2021, intenționează să importe sau să exporte, în sau din Uniunea Europeană, substanțe reglementate care diminuează stratul de ozon și întreprinderilor care, în 2021, intenționează să producă sau să importe aceste substanțe pentru utilizări esențiale de laborator și analitice

(2020/C 115/04)

1. Prezenta comunicare se adresează întreprinderilor care fac obiectul Regulamentului (CE) nr. 1005/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 septembrie 2009 privind substanțele care diminuează stratul de ozon ⁽¹⁾ (denumit în continuare „regulamentul”) și care, în 2021, intenționează:

- (a) să **importe sau să exporte** în sau din Uniunea Europeană substanțe enumerate în anexa I la regulamentul sau
- (b) să producă sau să importe aceste substanțe pentru utilizări esențiale de laborator și analitice în Uniunea Europeană.

Întreprinderile sunt invitate să ia act de faptul că retragerea Regatului Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord (denumit în continuare „Regatul Unit”) din Uniunea Europeană ar putea determina dacă în ce măsură acestea vor fi vizate în 2021.

Acordul de retragere prevede o perioadă de tranziție, în cursul căreia Regulamentul (CE) nr. 1005/2009 se aplică Regatului Unit și în Regatul Unit în conformitate cu acordul menționat. Perioada respectivă se va încheia la 31 decembrie 2020, cu excepția cazului în care Comitetul mixt instituit prin Acordul de retragere adoptă, înainte de 1 iulie 2020, o decizie unică de prelungire a perioadei de tranziție cu până la unul sau doi ani.

După perioada de tranziție, Regulamentul (CE) nr. 1005/2009 nu se va mai aplica Regatului Unit și în Regatul Unit. Cu toate acestea, regulamentul va continua să se aplice Irlandei de Nord și în Irlanda de Nord, în conformitate cu Protocolul privind Irlanda/Irlanda de Nord inclus în Acordul de retragere și cu Declarație politică de stabilire a cadrului viitoarelor relații dintre Uniunea Europeană și Regatul Unit.

2. Sunt vizate următoarele grupe de substanțe:

grupa I:	clorofluorocarburi (CFC) 11, 12, 113, 114 sau 115;
grupa II:	alte CFC complet halogenate;
grupa III:	haloni 1211, 1301 sau 2402;
grupa IV:	tetraclorură de carbon;
grupa V:	1,1,1 triclorețan;
grupa VI:	bromură de metil;
grupa VII:	hidrobromofluorocarburi;
grupa VIII:	hidroclorofluorocarburi;
grupa IX:	bromclorometan.

3. Orice import sau export de substanțe reglementate ⁽²⁾ necesită obținerea unei licențe din partea Comisiei, cu excepția cazurilor de regim de tranzit, de depozitare temporară, de antrepozitare vamală sau de zonă liberă, astfel cum sunt prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 450/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽³⁾, pentru o perioadă de cel mult 45 de zile. Orice activitate de producție de substanțe reglementate pentru utilizări esențiale de laborator și analitice necesită o autorizare prealabilă.

⁽¹⁾ JO L 286, 31.10.2009, p. 1.

⁽²⁾ A se lua notă de faptul că pot fi autorizate doar importurile sau exporturile exceptate de la interdicția generală de import și export în temeiul articolelor 15 și 17.

⁽³⁾ JO L 145, 4.6.2008, p. 1.

4. În plus, următoarele activități sunt supuse unor limite cantitative:
- (a) producția și importul pentru utilizări de laborator și analitice;
 - (b) importul pentru liberă circulație în Uniunea Europeană în scopul unor utilizări critice (haloni);
 - (c) importul pentru liberă circulație în Uniunea Europeană în scopul utilizării ca intermediari de sinteză;
 - (d) importul pentru liberă circulație în Uniunea Europeană în scopul utilizării ca agenți de proces.
- Comisia alocă cote pentru activitățile menționate la literele (a), (b), (c) și (d). Cotele sunt stabilite pe baza cererilor de cote și:
- în conformitate cu articolul 10 alineatul (6) din regulament și cu Regulamentul (UE) nr. 537/2011 al Comisiei (*) în cazul activității menționate la litera (a) de mai sus;
 - în conformitate cu articolul 16 din regulament în cazul activităților menționate la literele (b), (c) și (d) de mai sus.

În cazul activităților enumerate la punctul 4

5. Orice întreprindere care dorește să importe sau să producă, în 2021, substanțe reglementate pentru utilizări esențiale de laborator și analitice sau să importe substanțe reglementate pentru utilizări critice (haloni), pentru utilizarea ca intermediari de sinteză sau pentru utilizarea ca agenți de proces, trebuie să urmeze procedura descrisă la punctele 6-9.
6. Întreprinderile care nu s-au înregistrat încă în Sistemul de acordare a licențelor pentru substanțele care diminuează stratul de ozon (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>) trebuie să facă acest lucru înainte de data de **19 mai 2020**.
7. Întreprinderile în cauză trebuie să completeze și să depună *formularul pentru cererea de cote*, disponibil online în cadrul Sistemului de acordare a licențelor pentru substanțele care diminuează stratul de ozon.
- Începând cu data de **19 mai 2020**, *formularul pentru cererea de cote* va fi disponibil online în cadrul Sistemului de acordare a licențelor pentru substanțele care diminuează stratul de ozon.
8. Comisia va considera ca fiind valabile numai *formularele pentru cererea de cote* care au fost completate corespunzător, care nu conțin greșeli și care sunt primite până la data de **19 iunie 2020**.
- Întreprinderile sunt încurajate să își depună *formularele pentru cererea de cote* cât mai curând posibil și cu suficient timp înainte de termen, pentru a putea fi eventual corectate și depuse din nou înainte de termen.
9. Simpla depunere a unui *formular pentru cererea de cote* nu conferă dreptul de a importa sau de a produce substanțe reglementate pentru utilizări esențiale de laborator și analitice sau de a importa substanțe reglementate pentru utilizări critice (haloni), pentru utilizarea ca intermediari de sinteză sau pentru utilizarea ca agenți de proces. Înainte de efectuarea, în 2021, a unei astfel de activități de import sau de producție, întreprinderile trebuie să solicite eliberarea unei licențe utilizând *formularul pentru cererea de licență*, disponibil online în cadrul Sistemului de acordare a licențelor pentru substanțele care diminuează stratul de ozon.

În cazul importului pentru alte utilizări decât cele enumerate la punctul 4 și în cazul exportului

10. Orice întreprindere care, în 2021, dorește să exporte substanțe reglementate sau să importe substanțe reglementate pentru alte utilizări decât cele enumerate la punctul 4 trebuie să urmeze procedura prezentată la punctele 11 și 12.
11. Întreprinderile care nu s-au înregistrat încă în Sistemul de acordare a licențelor pentru substanțele care diminuează stratul de ozon trebuie să facă acest lucru cât mai curând posibil.
12. Înainte de efectuarea, în 2021, a unei activități de import pentru alte utilizări decât cele enumerate la punctul 4 sau a unei activități de export, întreprinderile trebuie să solicite eliberarea unei licențe utilizând *formularul pentru cererea de licență*, disponibil online în cadrul Sistemului de acordare a licențelor pentru substanțele care diminuează stratul de ozon.

(*) JOL 147, 2.6.2011, p. 4.

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2020/C 115/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„BERTHOUD”

Nr. UE: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

„Franța”

1. Denumirea/denumirile propusă/propuse pentru înregistrare

„Berthoud”

2. Tipul de produs

Clasa 2.21. Preparate alimentare

3. Motive pentru înregistrare

3.1. Indicați dacă produsul:

- rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;
- este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

„Berthoud” este un preparat alimentar cald, în porție individuală, produs în mod tradițional pe bază de brânză cu DOP „Abondance”, topită.

3.2. Indicați dacă denumirea:

- a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

„Berthoud” este o rețetă tradițională creată și numită astfel de la începutul secolului al XX-lea. La început, acesta era un nume de familie răspândit în Chablais (regiune aflată în nordul Haute-Savoie).

- arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

4. Descriere

4.1. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

„Berthoud” este un preparat alimentar cald, în porție individuală, produs pe bază de brânză cu DOP „Abondance”, topită.

Prezentare

Produs servit într-un bol din porțelan care este pus în cuptor, numit „assiette à Berthoud”.

Textura este fondantă la căldură, iar culoarea crustei care se formează la coacerea în cuptor variază de la auriu la maro.

(¹) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

Specificitatea produsului „Berthoud” se bazează pe diverse caracteristici:

1. Ingredientul de bază al rețetei

- brânza „Abondance”: brânză din lapte de vacă integral crud, al cărei nume este dat de valea Abondance și de satul omonim. După secole de fabricare, brânza „Abondance” este recunoscută ca denumire de origine protejată și, până în prezent, a fost produsă doar în munții din Haute-Savoie.

Prin coacere, pasta semifiertă și presată a brânzei „Abondance” conferă preparatului „Berthoud” o textură fondantă și onctuoasă.

2. Celelalte ingrediente specifice rețetei

- Vin „Vin de Savoie” sau „Savoie”: vin alb cu denumire de origine protejată, produs în departamentele Savoie și Haute-Savoie din Franța.
- „Madeira”: vin licoros cu denumire de origine protejată, produs în arhipelagul portughez Madeira.

SAU

- „Porto”: vin licoros cu denumire de origine protejată, produs în regiunea Alto Douro din Portugalia.
- Căței de usturoi: pentru frecat pe fundul bolului de tip Berthoud.
- Nucșoară: în preparat se poate adăuga un praf de nucșoară.
- Piper.

3. Un recipient individual pentru o textură deosebită

Preparatul „Berthoud” este servit într-un recipient individual. De fapt, este un preparat care trebuie consumat repede și cald, deoarece textura se schimbă în timpul consumului, devenind tot mai ațoasă și elastică pe măsură ce se răcește preparatul. Așadar, formatul individual permite consumarea produsului „Berthoud” mai rapid decât dacă preparatul s-ar afla într-un recipient mare, pentru mai multe persoane.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metoda pe care trebuie să o urmeze producătorii, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Ingrediente (pentru o persoană):

Ingrediente obligatorii:

- brânză cu DOP „Abondance” (fără coajă): minimum 180 g;
- „Vin de Savoie” DOP: 3-4 cl;
- „Madeira” DOP sau „Porto” DOP: 1-2 cl;
- usturoi: suficient pentru frecarea cu căței de usturoi a întregii suprafețe a pereților interiori ai recipientului;
- piper.

Ingrediente facultative:

- nucșoară: un praf.

În afara ingredientelor sus-menționate, pentru prepararea de „Berthoud” nu trebuie adăugat niciun alt ingredient.

Dacă la rețetă sunt adăugate și alte ingrediente, acestea trebuie servite ca garnitură.

Metoda de producție

Metoda de producție corespunde rețetei tradiționale a preparatului „Berthoud”.

În primul rând, trebuie frecat fundul bolului de tip Berthoud cu unul sau mai mulți căței de usturoi.

Bolul respectiv trebuie să fie din porțelan și destul de gros, pentru a păstra căldura.

Bolul trebuie să aibă un diametru de 12-15 cm, o înălțime de 2,5-4,5 cm și o grosime a fundului de cel puțin 0,7 cm.

Aceste dimensiuni permit omogenizarea cantităților de „Abondance” utilizate, conferă preparatului o textură fondantă și onctuoasă în interior și prăjită deasupra și limitează pierderea căldurii.

Coaja brânzei „Abondance” trebuie înlăturată, apoi brânza trebuie tăiată în lamele fine sau rasă (minimum 180 g per persoană) și pusă în bolul de tip Berthoud.

Apoi se stropește totul cu „Vin de Savoie” și „Madeira” sau „Porto”.

La preparat se poate adăuga un praf de nucșoară, în funcție de preferința celui sau celei care gătește.

În sfârșit, se presară piper, apoi se coace și se gratinează în cuptor tradițional la o temperatură între 180 și 200 de grade, timp de 8-15 minute, pentru a se obține o brânză topită și o crustă bine rumenită.

Preparatul este servit imediat și nu poate fi încălzit.

Utilizarea cuptorului cu microunde este interzisă.

Caracteristici specifice legate de respectarea rețetei

- Utilizarea brânzei „Abondance”: pentru ca aromele să fie cât mai bine evidențiate prin coacere, brânza „Abondance” trebuie decojită și apoi tăiată în lamele fine sau rasă. Brânza nu trebuie pusă niciodată într-o bucată în recipient.
- Timp de coacere: spre deosebire de alte rețete pe bază de brânzeturi, timpul de coacere al preparatului „Berthoud” este relativ scurt, 8-15 minute fiind suficiente pentru obținerea unei cruste bine rumenite.

Norme specifice privind etichetarea

În plus față de denumirea „Berthoud”, în meniurile fiecărui operator figurează simbolul european pentru STG, în același câmp vizual cu denumirea.

De asemenea, în meniuri poate figura și mențiunea „Spécialité Traditionnelle Garantie” sau sigla corespunzătoare, „STG”, înainte sau după denumirea „Berthoud”, fără nicio mențiune intermediară.

4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

Caracterul tradițional al preparatului „Berthoud” se datorează utilizării ca ingredient principal (și ca singur tip de brânză) a brânzei „Abondance” (DOP din 1996), precum și a vinului alb, care sunt produse local în regiunea Chablais (aflată în nordul Haute-Savoie, la granița cu Elveția) de sute de ani.

Prezența, disponibilitatea și vechimea acestor produse în regiunea din care este originar preparatul „Berthoud” explică utilizarea lor ca ingrediente în această rețetă. „Abondance” este brânza emblematică a acestei regiuni (producția a început deja în secolul al 12-lea). În ceea ce privește vinul alb, acesta constituie de multă vreme principalul produs vinicol din Chablais și, în prezent, este inclus în denumirea „Vin de Savoie”.

De cel puțin 30 de ani se utilizează și alte ingrediente aromatice: „Porto” sau „Madeira”, usturoi.

Preparatul „Berthoud” a fost creat la începutul secolului al XX-lea, la *Cercle Républicain*, un bistro din Concise (zonă în localitatea Thonon-les-Bains) ținut de o familie numită Berthoud, originară din comuna Abondance, aflată în valea Abondance.

Clienții consumau un preparat constituit din brânză „Abondance” topită cu usturoi, vin alb, piper și nucșoară, care a primit numele familiei care îl pregătea, devenind „Berthoud”.

Rețeta preparatului „Berthoud” este prezentată în *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes* (Editions ATRA, 1978, pp. 25-26), operă în care Eugénie Julie arată că denumirea este utilizată de peste 40 de ani.

Preparatul „Berthoud” este menționat în numeroase opere din secolul al XX-lea, de exemplu:

- în opera *Le Fromage d'Abondance*, de Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, p. 10;

- în operele lui Marie-Thérèse Hermann:
 - *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers Editeur, 1982, p. 169;
 - *La Savoie traditionnelle*, Editeur Curandera, 1987, p. 37;
 - *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*, Editeur Christine Bonneton, 1992, p. 21;
- în opera lui Roger Lallemand *Les Savoies gastronomiques*, Editeur Charles Corlet, 1988, pp. 32-33;
- în ghidul CNAC (Conseil national des arts culinaires) *Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes*, 1995 (p. 395 se referă la brânza „Abondance”);
- în opera lui Bruno Gillet *Au fil de la Dranse*, 1992;
- în opera lui Didier Richard *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...*, Editeur Didier-Richard, 1997, p. 58;
- o operă a asociației dieteticienilor de limbă franceză, *Recettes régionales et menus équilibrés*, Solal Editeurs, 1997, p. 13.

De asemenea, până în 1985 profesioniștii foloseau un ambalaj de hârtie al *Fermiers Savoyards* pe care erau descrise rețetele pentru „Fondue savoyarde”, „Raclette” și „Berthoud”.

ANEXĂ

Principalele aspecte care trebuie verificate

Dispoziție din caietul de sarcini	Metodă de evaluare
Utilizarea ingredientului de bază al rețetei, brânza „Abondance”	— vizuală sau documentară
Respectarea listei ingredientelor obligatorii ale rețetei	— vizuală sau documentară
Formatul individual al bolului de tip Berthoud	— vizuală

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2020/C 115/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Piave”

Nr. UE: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

DOP (X) IGP ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Consorzio di tutela del formaggio 'Piave' DOP, cu sediul în Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Consortiul este format din producători de brânză „Piave” și este îndreptățit să depună o cerere de modificare în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Decretul nr. 12511 al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere din 14 octombrie 2013.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele [de precizat]

4. Tipul modificării (modificărilor)

Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

Caracteristicile brânzei au fost prezentate mai detaliat. Modificarea vizează articolul 2 ultimul paragraf (caracteristicile produsului) și punctul 3.2 ultimul paragraf din documentul unic.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Textul actual:

„Pasta: este caracterizată prin lipsa găurelelor. Este albă și omogenă în cazul tipului «Fresco», devenind galben-pai și dobândind o consistență mai uscată, mai granulată și mai friabilă în cazul stadiilor mai avansate de maturare și cu o ușoară tendință de exfoliere caracteristică în cazul tipurilor «Vecchio», «Vecchio Selezione Oro» și «Vecchio Riserva».”

Textul modificat:

„Pasta: densă, compactă, omogenă și de culoare galben deschis în cazul tipului «Fresco», devenind mai închisă la culoare și dobândind o consistență mai uscată, mai granulată și mai friabilă în cazul stadiilor mai avansate de maturare. În cazul tuturor tipurilor, se poate admite ca brânza să prezinte găurele mici sporadice și ușoare neregularități (exfoliere), însă pasta nu poate prezenta găurele numeroase și/sau cauzate de activitatea bacteriilor acidului propionic.”

Scopul modificării propuse este definirea profilului senzorial al brânzei „Piave” DOP într-un mod mai adecvat, prin includerea unei terminologii mai potrivite și relevante pentru sectorul produselor lactate. Descrierea culorii tipurilor de brânză mai maturate nu mai face referire doar la culoarea galben-pai, ci reflectă mai bine nuanțele mai închise și mai variabile ale acestor tipuri de brânză. Culoarea este influențată de perioada din an în care este produsă brânza, precum și de inflorescențele din alimentația vacilor.

În ceea ce privește prezența găurelelor, se reiterează faptul că „Piave” DOP este o brânză densă, care poate prezenta totuși, din când în când, mici găurele rezultate în urma utilizării mijloacelor mecanice sau în alt mod, cauzate, pe de o parte, de diferitele sisteme de presare și, pe de altă parte, de prezența unui număr redus de colonii de microorganisme producătoare de gaze în laptele fermentat. Trebuie evitată, desigur, formarea unui număr mare de găurele, rezultate în special ca urmare a activității bacteriilor acidului propionic, deoarece găurelele respective ar indica o fermentație anormală și necontrolată. De asemenea, a fost clarificat înțelesul termenului „exfoliere”.

Modificările menționate sunt necesare deoarece textul anterior nu oferă nicio flexibilitate în ceea ce privește verificarea acestor caracteristici și ar putea determina excluderea de la certificare a unei părți a producției care prezintă caracteristicile brânzei „Piave”.

Metoda de producție

Paragraful privind producția materiei prime, de la articolul 5 din caietul de sarcini al produsului, și punctul 3.3 din documentul unic au fost reformulate în ceea ce privește rasele bovine și alimentația bovinelor.

Textul actual:

„Întreaga cantitate de lapte folosită pentru producerea brânzei «Piave» provine din aria menționată la articolul 3 din prezentul document și este produsă, în proporție de cel puțin 80 %, de vacile din rasele tipice ariei de producție, care sunt deosebit de rezistente și potrivite pentru zonele montane, și anume Bruna Italiana (Bruna italiană), Pezzata Rossa Italiana (Roșia bălțată italiană) și Frisona Italiana (Friza italiană).”

Textul modificat:

„Întreaga cantitate de lapte folosită pentru producerea brânzei «Piave» provine din aria prevăzută la articolul 3 din prezentul document. Cel puțin 80 % din această cantitate este produsă de vacile din rasele tipice ariei de producție, care sunt deosebit de rezistente și potrivite pentru zonele montane, și anume Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina, precum și de vacile obținute din încrucișarea acestor rase.”

Scopul modificării solicitate este de a se reintroduce rasa locală Grigio Alpina, la care s-a renunțat în trecut din cauza productivității sale mai scăzute, dar care a fost redescoperită în ultimii ani datorită naturii sale rustice distincte și adaptabilității sale la relieful montan. Vacile din rasa Grigio Alpina, caracterizate de o talie mijlocie, de rusticitate, de frugalitate și de instinctul puternic de a căuta hrană chiar și pe pășuni inaccesibile, s-au dovedit potrivite pentru exploatarea resurselor naturale ale zonei. Dubla utilitate a rasei Grigio Alpina (această rasă este folosită și pentru producția de carne) și adaptarea perfectă a acestei rase la relieful montan sunt caracteristici care încurajează din ce în ce mai mult reintroducerea acestei rase în fermele din zona montană a provinciei Belluno. Brânza fabricată din laptele provenit de la vacile din rasa Grigio Alpina corespunde în totalitate caracteristicilor brânzei „Piave”. De asemenea, a fost precizată o altă caracteristică a creșterii vitelor, tipică pentru zonele de munte și, prin urmare, pentru întregul teritoriu pe care se produce brânza „Piave”, și anume încrucișarea frecventă a raselor de bovine sus-menționate. În mod tradițional, fermele din zona montană, care nu sunt special adaptate pentru selecția genetică orientată, au utilizat descendenții obișnuiți ai efectivului de bovine.

Textul actual:

„Din alimentație sunt excluse următoarele produse interzise:

- furaje industriale cu medicamente;
- legume, fructe și rapiță;
- uree, uree-fosfat, biuret.”

TEXTUL MODIFICAT:

„Din alimentație sunt excluse următoarele produse:

- furaje industriale medicamentate;
- legume, fructe și rapiță proaspete, utilizate ca atare;
- uree, uree-fosfat, biuret.”

Scopul modificării introduse este de a clarifica faptul că legumele, fructele și rapița sunt interzise ca furaje doar dacă sunt utilizate proaspete și ca atare, deoarece conținutul lor de umiditate poate duce la o fermentație nedorită, care determină modificări la nivelul profilului senzorial al laptelui. Totuși, această problemă nu apare dacă aceleași alimente sunt utilizate în rația vacilor ca hrană uscată sau concentrată. Prin urmare, nu este necesară interzicerea utilizării acestor alimente în hrana vacilor.

Adjectivul „interzise” reiterează conceptul „sunt excluse” și a fost, prin urmare, eliminat.

Articolul 5 *Conservarea, colectarea și transportul*

Metoda de colectare a laptelui a fost actualizată.

Textul actual:

„Se colectează lapte din două sau patru mulsuri, cu o durată maximă de 72 de ore între primul muls și prelucrare.”

Textul modificat:

„Laptele se colectează pe parcursul a cel mult trei zile consecutive.”

Modificarea vizează renunțarea la ideea celor două sau patru mulsuri în sensul mulsurilor tradiționale, și anume două pe zi. Introducerea mulsului automatizat a permis creșterea numărului de mulsuri consecutive pe parcursul unei zile. Din punct de vedere științific, utilizarea unor sisteme automate de mulgere nu influențează proprietățile laptelui. Mai exact, compoziția acestuia este comparabilă din punct de vedere statistic, în ceea ce privește grăsimile și fracțiunile proteice, cu cea a laptelui obținut prin mulgere tradițională. De fapt, utilizarea acestor sisteme îmbunătățește sănătatea vacilor, deoarece elimină stresul provocat de efectuarea a doar două mulgeri pe zi în perioadele de vârf ale lactației. De asemenea, posibilitatea mulgerii inclusiv a unor cantități mari de lapte de mai mult de două ori pe zi determină un stres mai redus pentru aparatul mamar și sfârcuri, ameliorarea calității microbiologice a laptelui și reducerea riscului apariției mastitei. În plus, sunt îmbunătățite proprietățile reologice ale laptelui, care sunt o măsură a puterii coagulului, aceasta fiind rapiditatea cu care coagulul reacționează la efectul enzimatic al cheagului și rezistența sa la acțiunea mecanică a „lirei”.

În ceea ce privește orarul colectării/prelucrării laptelui, modificarea este motivată de faptul că sistemele actuale de mulgere și refrigerare, precum și condițiile în care este păstrat laptele la fermă asigură un nivel optim de igienă a produsului și menținerea caracteristicilor laptelui pentru mai multe zile decât în trecut, ceea ce înseamnă că nu mai este necesară stabilirea unei limite de timp între colectare și prelucrare. Toate acestea sunt susținute prin teste de prelucrare și constatări microbiologice, care arată că laptele este adecvat pentru prelucrare timp de mai mult de trei zile după mulgere.

Această modificare ar trebui să răspundă nevoilor crescătorilor de efective mici, care, de cele mai multe ori, în special pe timpul iernii, trebuie să facă față unor drumuri afectate de condițiile meteorologice tipice zonei de munte.

Tratament termic

Metoda tratamentului termic a fost aliniată la posibilitățile actuale de producție.

Textul actual:

„Pasteurizarea laptelui la 72 °C +/- 2 °C pentru 16 secunde, cu obținerea unei reacții negative la testul de activitate a fosfatazei.”

Textul modificat:

„Tratamentul termic

Laptele utilizat pentru producerea brânzei cu DOP «Piave» poate fi pasteurizat.”

Modificarea acestui paragraf este justificată de faptul că parametrii tratamentului pot varia în funcție de tipul de sistem folosit, deci este necesar să fie prevăzute și sisteme care oferă același rezultat prin aplicarea unor durate și a unor temperaturi diferite (de exemplu, pasteurizatoare tubulare, comparativ cu pasteurizatoare cu plăci). Prin urmare, etapa pasteurizării rămâne neschimbată, dar, din motivele menționate mai sus, nu sunt indicate valori de referință fixe, acestea fiind inerente definiției pasteurizării și reglementate prin legislație specifică.

De asemenea, modificarea răspunde cerințelor mai multor întreprinderi din zona Belluno, cum ar fi exploatațiile montane sau micile unități producătoare de produse lactate din zonele montane, care nu au posibilitatea de a pasteuriza laptele. Această modificare va permite utilizarea laptelui crud, în conformitate cu tradiția.

Fabricarea brânzei

Anumiți parametri tehnologici ai producției de brânză au fost mai bine definiți.

Textul actual:

„Încălzire la 44-47 °c și amestecare-repaus timp de 1,5-2 ore în total”

Textul modificat:

„Încălzire la 44-47 °C”

Această modificare va permite adaptarea duratelor de prelucrare la tipul de sistem utilizat. Diferitele etape pot varia în funcție de tipul și capacitatea cuvelor. Prin urmare, pe parcursul anilor s-a constatat că stabilirea unei durate minime și maxime limitează gama de sisteme de producție care pot fi folosite.

Eliminarea cuvintelor „amestecare-repaus” este justificată de faptul că această etapă este o parte intrinsecă a tehnologiei de producție a brânzeturilor din pastă fiartă și menționarea ei nu este necesară, singurul rezultat fiind acela de a îngreuna și mai mult textul cu o informație inutilă.

Sărarea

Textul actual:

„Sărarea se efectuează prin scufundarea în saramură timp de cel puțin 48 de ore.”

Textul modificat:

„Sărarea se efectuează prin scufundarea în saramură.”

De-a lungul anilor, s-a constatat că stabilirea unei durate minime pentru scufundarea în saramură este o constrângere foarte restrictivă, care nu permite adaptarea acestei etape la diferitele situații de producție. De fapt, metodele și durata sărării variază în funcție de diferitele tipuri de saramură, care diferă în ceea ce privește volumul, metoda de circulare a apei, temperatura, metoda de scufundare, procedurile de curățare a saramurii etc. Aceste diferențe se traduc prin grade variate de eficacitate în ceea ce privește penetrarea sării în brânză, deci a fost considerată adecvată eliminarea duratei minime a scufundării în saramură.

Eliminarea acestei constrângeri răspunde nevoilor de producție ale întreprinderilor mici, care, întrucât nu dispun de sisteme automatizate sau de personalul necesar pentru gestionarea acestei etape cu condiții stricte, au evidențiat limitele pe care le impune. Totuși, gradul corect de sărare este garantat prin profilul senzorial al brânzei „Piave” DOP.

DOCUMENT UNIC

„Piave”

Nr. UE: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea (denumirile) a (ale) DOP sau IGP

„Piave”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Piave” este o brânză tare și maturată, de formă cilindrică și cu pasta fiartă, obținută din lapte de vacă.

Sunt introduse pe piață următoarele tipuri de brânză „Piave”:

„Fresco”: maturată între 20 și 60 de zile; diametru de 320 mm ± 20 mm; înălțimea marginii exterioare de 80 mm ± 20 mm și greutate de 6,8 kg ± 1 kg

„Mezzano”: maturată între 60 și 180 de zile; diametru de 310 mm ± 20 mm; înălțimea marginii exterioare de 80 mm ± 20 mm și greutate de 6,6 kg ± 1 kg

„Vecchio”: maturată mai mult de șase luni; diametru de 290 mm ± 20 mm; înălțimea marginii exterioare de 80 mm ± 20 mm și greutate de 6 kg ± 1 kg

„Vecchio Selezione Oro”: maturată mai mult de 12 luni; diametru de 280 mm ± 20 mm; înălțimea marginii exterioare de 75 mm ± 20 mm și greutate de 5,8 kg ± 1 kg

„Vecchio Riserva”: maturată mai mult de 18 luni; diametru de 275 mm ± 20 mm; înălțimea marginii exterioare de 70 mm ± 20 mm și greutate de 5,5 kg ± 1 kg

Brânza „Piave” prezintă următoarele caracteristici:

Conținut de grăsime: „Fresco” 33 % ± 4 %, „Mezzano” 34 % ± 4 %, „Vecchio” > 35 %.

Conținut de proteine: „Fresco” 24 % ± 4 %, „Mezzano” 25 % ± 4 %, „Vecchio” > 26 %.

— Gust: inițial dulce și lăptos, mai ales în cazul tipului „Fresco”, dar care se simte încă și în cazul tipului „Mezzano”. Pe măsură ce continuă procesul de maturare, predomină un gust mai puternic, care devine din ce în ce mai intens și consistent, până la a fi ușor picant în cazul brânzeturilor îndelung maturate.

— Crustă: prezentă, moale și deschisă la culoare în cazul tipului „Fresco”, dar din ce în ce mai groasă și consistentă pe măsură ce continuă procesul de maturare, devenind tare și de o culoare tot mai închisă, tinzând spre ocră, în cazul tipurilor „Vecchio”, „Vecchio Selezione Oro” și „Vecchio Riserva”.

— Pastă: densă, compactă, omogenă și de culoare galben deschis în cazul tipului „Fresco”, devenind mai închisă la culoare și dobândind o consistență mai uscată, mai granulată și mai friabilă în cazul stadiilor mai avansate de maturare. În cazul tuturor tipurilor, se poate admite ca brânza să prezinte găurele mici sporadice și ușoare neregularități (exfoliere), însă pasta nu poate prezenta găurele numeroase și/sau cauzate de activitatea bacteriilor acidului propionic.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Hrana vacilor de lapte trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

nutrețurile și rația de substanță uscată trebuie produse în proporție de 70 %, respectiv 50 %, în aria de producție delimitată la punctul 4, situată în întregime în zonă montană.

Din alimentație sunt excluse următoarele produse:

- furaje industriale medicamentate;
- legume, fructe și rapiță proaspete, utilizate ca atare;
- uree, uree-fosfat, biuret.

Laptele utilizat pentru producerea brânzei „Piave” provine doar din provincia Belluno și este produs, în proporție de cel puțin 80 %, de vaci din rasele tipice zonei de producție, și anume Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina și de vacile obținute din încrucișarea acestor rase.

Și celelalte materii prime utilizate corespund criteriilor legate de respectarea tradiției locale. Sunt utilizate un lapte fermentat și un zer fermentat specifice, produse, de asemenea, la nivel local din lapte din provincia Belluno și, respectiv, din zer rezultat în urma prelucrării și care conține fermenți aparținând unor tulpini autohtone.

Laptele fermentat are o aciditate de $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Zerul fermentat are o aciditate de $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Întregul proces de producție (producerea laptelui, titrarea, tratamentul termic, producerea fermenților, coagularea, scurgerea/punerea în formă, presarea, marcarea, repausul pre-maturare, sărarea și maturarea) trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Numele produsului „Piave” este marcat pe toată marginea exterioară în sens vertical și cu alternarea sensului scrisului (înălțime de $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$).

Fiecare roată de brânză trebuie marcată cu lotul de producție, ceea ce trebuie să permită identificarea zilei, lunii și anului de producție. Codul lotului trebuie marcat pe marginea exterioară sau pe una dintre fețele plate.

Pe cealaltă față a roții este aplicată o etichetă pe care apar următoarele mențiuni:

- „Piave” Denominazione d'Origine Protetta;
- „Fresco”, „Mezzano” sau „Vecchio” („Vecchio Selezione Oro” – „Vecchio Riserva”);
- marca sau denumirea comercială a producătorului.

4. Delimitare concisă a ariei geografice

Aria de producție a brânzei „Piave” este formată din teritoriul provinciei Belluno.

5. Legătura cu aria geografică

Teritoriul provinciei Belluno este situat în totalitate într-o zonă de munte, iar limitele sale geografice sunt formate din lanțurile muntoase care separă teritoriul provinciei Belluno de regiunea Friuli Venezia Giulia la est, din câmpia venețiană a provinciilor Treviso și Vicenza la sud, Trentino Alto Adige la vest și Austria la nord. Teritoriul este traversat de la nord la sud și sud-est de râul Piave, al cărui izvor se află pe muntele Peralba în Val Visdende, în zona Comelico, partea cea mai nordică a provinciei Belluno.

Prezența și situarea lanțurilor muntoase și, mai ales, a munților Dolomiți la nord-vest și a Prealpilor la sud-est, precum și prezența râului Piave, care parcurge această zonă în toată lungimea sa, creează un mediu deosebit și diferit de cel al zonelor învecinate, cu precipitații medii anuale foarte abundente și temperaturi medii minime anuale destul de scăzute în comparație cu cele din zonele limitrofe. Aceste condiții climatice deosebite legate de temperatură și precipitații permit dezvoltarea unor asocieri tipice de plante montane. Teritoriul provinciei Belluno este situat în Alpii italieni, în zona munților Dolomiți și cuprinde două parcuri importante: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi (Parcul național al munților Dolomiți Bellunesi) și Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo (Parcul natural regional al munților Dolomiți d'Ampezzo).

Teritoriul provinciei Belluno este caracterizat prin suprafața în întregime montană. Absența unor terenuri de câmpie și de deal, altitudinile și înclinația pantelor în această arie fac ca întregul teritoriu al provinciei Belluno să fie clasificat ca zonă dezavantajată din punctul de vedere al exploatarei agricole, dar justifică preferința tipică a zonei pentru producția de lapte și brânzeturi: provincia Belluno este caracterizată de suprafețe ample de pășuni, care totalizează aproximativ 13 000 ha, cu o disponibilitate de 4,38 ha per animal, mult mai mult decât media teritoriilor limitrofe (0,67 ha/animal).

Brânza „Piave” prezintă următoarele caracteristici:

- un profil senzorial caracteristic de-a lungul diverselor etape ale maturării, determinat de procesele de proteoliză și lipoliză datorate combinației celor două tipuri de fermenți și a respectivelor microorganisme autohtone prezente;

- pastă compactă datorată absenței fermentărilor gazogene;
- aromă lactică, mai puternică în cazul produsului puțin maturat;
- un gust care devine tot mai intens și consistent, până la ușor picant în cazul maturării mai îndelungate, dar care nu devine niciodată excesiv, acest element caracterizând gustul echilibrat, unic și distinctiv al brânzei „Piave”.

Caracteristicile calitative sus-menționate sunt legate de doi factori principali:

- (a) laptele utilizat pentru producție, mai gras și mai bogat în proteine decât laptele din alte zone (chiar și din regiunea Veneto).

Laptele utilizat pentru producerea brânzei „Piave” provine exclusiv din provincia Belluno și are procente medii de grăsime (3,93 %) și de proteine (3,35 %) mai ridicate decât cele ale laptelui obținut în celelalte provincii ale regiunii Veneto (3,69 % grăsime și 3,27 % proteine) și decât media națională (3,7 % grăsime și 3,28 % proteine);

- (b) microflora lactică tipică utilizată, care este autohtonă.

Laptele fermentat și zerul fermentat utilizate pentru producerea brânzei „Piave” sunt produse la nivel local din lapte, respectiv zer rezultat în urma prelucrării, care conțin fermenți din tulpini autohtone. Fiind reprodusă direct în zonă, flora microbiană care derivă din aceste culturi naturale reprezintă un fel de amprentă microbiologică a ariei geografice de producție, iar complexele interacțiuni dintre diversele organisme prezente în aceste culturi pot fi considerate unul dintre factorii determinanți în dobândirea caracteristicilor organoleptice deosebite ale brânzei „Piave”.

Caracteristicile organoleptice și nutriționale ale brânzei „Piave” se datorează particularităților geografice, de mediu și productive ale zonei montane de producție.

Caracteristicile superioare ale laptelui utilizat pentru producerea brânzei „Piave”, care conține procente mai ridicate de grăsime și proteine, se datorează, de fapt, creșterii animalelor în zonele de munte.

Zona de munte în general, dar mai ales provincia Belluno, este caracterizată prin indici scăzuți de producție de lapte. Într-adevăr, producția de lapte per hectar de suprafață furajeră permanentă/pășune disponibilă în provincia Belluno (mai puțin de 10 litri, față de 272 de litri – media de lapte per hectar de pășune în celelalte provincii) și productivitatea per animal (44 de hectolitri pe an per animal față de media regională de 57 de hectolitri) sunt net inferioare mediei celorlalte zone. Și densitatea animalelor pe pășuni este mult mai redusă în provincia Belluno decât în celelalte zone și provincii limitrofe. După cum s-a menționat mai sus, suprafața furajeră permanentă/de pășune disponibilă per animal în aria de producție a brânzei „Piave” este de 4,38 ha și este cu mult mai mare decât în zonele învecinate și decât media regională (0,67 ha/animal).

La acestea se adaugă condițiile de mediu, precum temperatura și cantitatea medie de precipitații, care diferă mult de cele din zonele limitrofe și care permit dezvoltarea unor asocieri tipice de plante montane care contribuie cu componente aromatice deosebite la laptele produs în provincia Belluno și, prin urmare, la brânza „Piave”.

Toți factorii sus-menționați, respectiv indicii scăzuți de producție de lapte în aria delimitată, suprafața extinsă de pășune disponibilă, cu o disponibilitate amplă a nutrețului și asocieri tipice de plante montane pentru alimentația bovinelor, creează o nișă ecologică aparte și determină caracteristicile calitative deosebite ale laptelui din provincia Belluno.

Aceste calități deosebite ale laptelui, împreună cu utilizarea concomitentă a două culturi starter naturale reproduse direct în unitatea de producție a brânzei (laptele fermentat și zerul fermentat), constituie factorii determinanți care conferă brânzei „Piave” caracteristici organoleptice deosebite.

Producția brânzei „Piave” s-a transmis din generație în generație în provincia Belluno, avându-și originea la sfârșitul secolului al XIX-lea, când au fost înființate primele lăptării cooperative montane din Italia.

Primele producții care poartă numele „Piave”, fluviu cu tradiție pentru un produs cu tradiție, datează din 1960, când o treime din cele 100 de chintale de lapte pe zi furnizate către lăptăria cooperativă Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina era destinată producției de „Piave” și „Fior di latte”.

Numele brânzei „Piave” se datorează râului cu același nume, care caracterizează și traversează de la nord la sud și la sud-est întregul teritoriu al provinciei Belluno.

Produsul este astăzi atât de cunoscut și apreciat de consumatori încât, deja din anii '80, drept recunoaștere a particularităților sale și a caracteristicilor sale tipice, a primit premii importante, atât la nivel național, obținând Spino d'Oro în 1986, 1992 și 1994, respectiv în cadrul edițiilor cu numerele 23-26 și 27 ale expoziției Mostra delle produzioni casearie di Thiene, cât și la concursuri internaționale de brânzeturi produse în zonele de munte, obținând, la Olimpiada de la Verona din 2005, premiul întâi Buonitalia – excelența italiană a gustului – pentru cea mai bună brânză exportată și premiul întâi la categoria brânzeturilor foarte vechi la World Cheese Awards la Dublin și la „PIR cheese” la Moscova în 2007.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it) și făcând clic pe „Qualità” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP, IGP e STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO