

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 53



Anul 66

Ediția în limba română

Comunicări și informări

13 februarie 2023

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2023/C 53/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10976 – CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP) ⁽¹⁾	1
2023/C 53/02	Comunicare a Comisiei privind protecția prin drepturi de autor a desenului feței comune a monedelor euro: lista actualizată a autorităților desemnate	2

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2023/C 53/03	Rata de schimb a monedei euro – 10 februarie 2023	4
--------------	---	---

V Anunțuri

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2023/C 53/04	Publicarea unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate din sectorul produselor agricole și alimentare, menționată la articolul 6b alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei	5
--------------	--	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

2023/C 53/05	Publicarea unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate din sectorul produselor agricole și alimentare, menționată la articolul 6b alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei	11
2023/C 53/06	Publicarea documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol	22

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată

(Cazul M.10976 – CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2023/C 53/01)

La 3 februarie 2023, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba franceză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32023M10976. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

COMUNICARE A COMISIEI

**privind protecția prin drepturi de autor a desenului feței comune a monedelor euro: lista actualizată a
autorităților desemnate**

(2023/C 53/02)

În urma adoptării de către Croația a monedei euro, la 1 ianuarie 2023, este necesar să se actualizeze lista autorităților desemnate din statele membre participante care dețin drepturi de autor pentru desenul feței comune a monedelor euro. Anexa la Comunicarea Comisiei privind protecția prin drepturi de autor a desenului feței comune a monedelor euro (2015/C 115/01) (JO C 115, 10.4.2015, p. 1) este, așadar, înlocuită de anexa la prezenta comunicare.

ANEXĂ

Lista autorităților desemnate, menționate la punctul 2 din comunicare

BELGIA:	Ministère des Finances, Administration de la Trésorerie/Federale Overheidsdienst Financiën, Administratie van de thesaurie/Föderaler öffentlicher Dienst Finanzen, Schatzamt (Ministerul Finanțelor, Administrația Trezoreriei)
GERMANIA:	Bundesministerium der Finanzen (Ministerul Federal al Finanțelor)
ESTONIA:	Eesti Pank (Banca Estoniei)
IRLANDA:	Ministrul Finanțelor
GRECIA:	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών – Γενικό Λογιστήριο του Κράτους – Δ25 Διεύθυνση Κίνησης Κεφαλαίων, Εγγυήσεων Δανείων και Αξιών (Ministerul Economiei și Finanțelor – Contabilitatea Generală a Statului – Direcția 25 Transfer de Capital, Garanții pentru Împrumuturi & Valori Mobiliare)
SPANIA:	Dirección General del Tesoro y Política Financiera (Direcția Generală a Trezoreriei și a Politicii Financiare)
FRANȚA:	Ministère de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique: Direction Générale du Trésor (Ministerul Economiei, Finanțelor și Suveranității Industriale și Digitale: Direcția Generală a Trezoreriei)
CROAȚIA:	Hrvatska narodna banka (Banca Națională a Croației)
ITALIA:	Ministero dell'economia e delle finanze (Ministerul Economiei și Finanțelor)
CIPRU:	Central Bank of Cyprus (Banca Centrală a Ciprului)
LETONIA:	Latvijas Banka (Banca Centrală a Letoniei)
LITUANIA:	Lietuvos Bankas (Banca Centrală a Lituaniei)
LUXEMBURG:	Ministère des Finances — Service de la Trésorerie (Ministerul Finanțelor – Serviciul de Trezorerie)
MALTA:	Central Bank of Malta (Banca Centrală a Maltei)
ȚĂRILE DE JOS:	Ministerie van Financiën — Direktie Binnenlands Geldwezen (Ministerul Finanțelor – Direcția Afacerilor Financiare și Monetare Interne)
AUSTRIA:	Münze Österreich AG (Monetăria Austriei)
PORTUGALIA:	Imprensa Nacional – Casa da Moeda (Imprimeria Națională – Monetăria)
SLOVENIA:	Ministrstvo za finance (Ministerul Finanțelor)
SLOVACIA:	Národná banka Slovenska (Banca Națională a Slovaciei)
FINLANDA:	Valtiovarainministeriö/Finansministeriet (Ministerul Finanțelor)

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

10 februarie 2023

(2023/C 53/03)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Rata de schimb			Rata de schimb
USD	dolar american	1,0690	CAD	dolar canadian	1,4364
JPY	yen japonez	139,88	HKD	dolar Hong Kong	8,3916
DKK	coroana daneză	7,4445	NZD	dolar neozeelandez	1,6904
GBP	lira sterlină	0,88348	SGD	dolar Singapore	1,4199
SEK	coroana suedeză	11,1630	KRW	won sud-coreean	1 354,10
CHF	franc elvețian	0,9872	ZAR	rand sud-african	19,0834
ISK	coroana islandeză	152,10	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,2837
NOK	coroana norvegiană	10,8710	IDR	rupia indoneziană	16 233,33
BGN	leva bulgărească	1,9558	MYR	ringgit Malaiezia	4,6314
CZK	coroana cehă	23,692	PHP	peso Filipine	58,207
HUF	forint maghiar	389,78	RUB	rubla rusească	
PLN	zlot polonez	4,7810	THB	baht thailandez	36,057
RON	leu românesc nou	4,9020	BRL	real brazilian	5,6245
TRY	lira turcească	20,1357	MXN	peso mexican	20,0540
AUD	dolar australian	1,5432	INR	rupie indiană	88,2475

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

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate din sectorul produselor agricole și alimentare, menționată la articolul 6b alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei

(2023/C 53/04)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 6b alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾

Comunicarea aprobării unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate originare dintr-un stat membru

[Regulamentul (UE) nr. 1151/2012]

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nr. UE: PDO-CY-01243-AM02 – 17.11.2022

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea produsului**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Statul membru căruia îi aparține aria geografică**

Cipru

3. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Departamentul Agriculturii – Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Rurale și Mediului

4. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**

În conformitate cu articolul 53 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 ⁽²⁾, modificarea nivelului de umiditate al produsului în stare proaspătă la maximum 52 % și modificarea greutateii produsului la maximum 1 200 g pot fi considerate „modificări standard”, deoarece nu implică o modificare a denumirii de origine protejată sau a utilizării denumirii respective, nu există niciun risc de anulare a legăturilor menționate la articolul 5 alineatul (1) litera (b) în ceea ce privește denumirile de origine protejate și nu implică nicio restricție suplimentară referitoare la comercializarea produsului. În plus, acestea nu afectează clasificarea brânzei Halloumi ca brânză cu pastă semitare (Standardul general Codex pentru brânzeturi CODEX STAN 283-1978). Specificitatea produsului, și anume faptul că

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

nu curge sau nu se topește la temperaturi ridicate, care se datorează faptului că brânza Halloumi este „preparată” la 90 °C în timpul procesului de fabricare, rămâne neschimbată. În plus, conținutul de grăsime din substanța uscată, procentul de sare și aciditatea produsului rămân neschimbate. Se păstrează atât mirosul, cât și gustul, deoarece nu este de așteptat ca o creștere a nivelului de umiditate și a dimensiunii produsului să ducă la modificarea acestor caracteristici.

În plus, modificările referitoare la laptele de vacă utilizat pentru fabricarea brânzei Halloumi, în sensul că acest lapte poate proveni de la toate rasele de vaci care trăiesc și care sunt crescute în aria geografică delimitată, precum și modificarea referitoare la procentul de furaje grosiere (nutrețuri) utilizate pentru alimentația vacilor și la procentul de suplimente furajere din alimentația acestora, ar trebui considerate „modificări standard”, deoarece nu afectează elementele menționate la articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. În special, modificările nu sporesc restricțiile privind comercializarea produsului sau a materiilor prime ale acestuia. Modificările nu afectează nici caracteristicile esențiale ale produsului, nici legătura, deoarece niciunul dintre elementele de mai sus nu depinde sau nu este conferit de anumite rase de animale sau de un anumit tip de hrană pentru animale.

Descrierea produsului agricol sau alimentar

Al treilea paragraf din secțiunea „Descrierea produsului agricol sau alimentar” se modifică pentru a se permite ca nivelul maxim de umiditate al produsului să fie de 52 %, în loc de 46 %, astfel cum este indicat.

Condițiile de producție a brânzei Halloumi au fost foarte diferite în ultimele decenii, iar standardele se situau cu mult sub nivelurile actuale de igienă și siguranță alimentară.

Procesele actuale de producție a brânzei Halloumi au fost adaptate astfel încât majoritatea acestora să se desfășoare la temperaturi scăzute controlate. Condițiile de producție modificate vizează atingerea unui nivel maxim de siguranță a produselor. Mai precis, după ce a fost „preparată” la 90 °C, brânza Halloumi este supusă unui proces de răcire la 7 °C și este introdusă imediat în saramură; aceasta rămâne în saramură, la temperaturi scăzute controlate, timp de 24-72 de ore înainte de a fi ambalată. Este menținută apoi la temperaturi mai mici de 7 °C pe toată durata sa de viață. Menținerea brânzei Halloumi în saramură la o temperatură scăzută pentru a îmbunătăți siguranța produsului determină creșterea cantității de saramură absorbită de produs. Acest lucru a fost demonstrat și în literatura de specialitate relevantă (Influența temperaturii saramurii asupra cantității de sare absorbite de brânza Ragusano, C. Melilli, * D. M. Barbano, † G. Licitra, *‡ G. Portelli, * G. Di Rosa și * S. Carpino, 2003), în care s-a stabilit că, atunci când brânza Ragusano era lăsată în saramură la diferite temperaturi, scăderea nivelului de umiditate a fost mai accentuată la temperaturi mai ridicate.

Al cincilea paragraf din secțiunea „Descrierea produsului agricol sau alimentar” se modifică pentru a se permite ca greutatea brânzei Halloumi, care era anterior limitată la 150-350 de grame, să ajungă la maximum 1,2 kg.

Producția de brânză Halloumi în porții mai mari pare să răspundă atât cerințelor actuale ale industriei serviciilor de alimentație publică, cât și cererii consumatorilor. Industria serviciilor de alimentație publică ar dori ca brânza Halloumi să fie disponibilă în porții mai mari, astfel încât să o poată utiliza în funcție de nevoi prin tăierea produsului la dimensiunile dorite. Consumatorii doresc să poată cumpăra Halloumi în porții mai mari, în special pentru evenimentele sociale, deoarece pachetele mai mari (pentru familii) oferă de facto un raport calitate-preț mai bun decât pachetele mai mici.

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

Al treilea și al cincilea paragraf din secțiunea „Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)” precizează că laptele de vacă utilizat pentru fabricarea brânzei Halloumi trebuie să provină de la vaci negre și albe. Modificarea propusă rectifică aceste mențiuni pentru a se permite ca, la fabricarea brânzei Halloumi, să se utilizeze laptele de vacă provenit de la toate rasele de vaci care trăiesc și care sunt crescute în aria geografică delimitată (Cipru).

Creșterea cererii de lapte a determinat fermierii să caute rase noi, mai productive, cu lapte de calitate mai bună. Acest lucru complică, de fapt, procedura de inspectare și urmărire a laptelui destinat producției de brânză Halloumi.

Al cincilea paragraf din secțiunea „Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală)” prevede că „[vacile care produc laptele utilizat pentru fabricarea brânzei Halloumi sunt] hrănite cu nutreț, fân, furaje însilozate și paie care sunt produse în Cipru, în special din plante furajere native, și cu suplimente furajere. Mai precis, alimentația vacilor constă în furaje grosiere (35-40 %) (nutrețuri verzi, fân, furaje însilozate, paie) de producție locală. Restul

alimentației lor (60 până la 65 %) constă în suplimente furajere care conțin în special orz, porumb, soia și tărațe de grâu. În ceea ce privește suplimentele furajere, 20 % din orz și din tărațe sunt produse locale, în timp ce soia și porumbul sunt importate.” Modificarea propusă rectifică mențiunile respective pentru a permite utilizarea hranei proteice, cum ar fi făina de soia decorticată, produsele și subprodusele mai multor materii prime, cum ar fi tărațele de grâu, precum și substanțe anorganice, vitamine și oligoelemente. În plus, procentul de furaje grosiere utilizate în alimentația vacilor și procentul de suplimente furajere din această alimentație nu mai sunt aplicabile.

În ceea ce privește hrana pentru animale, având în vedere tendința de a include alte tipuri de cereale și de hrană proteică, stabilirea unor procente specifice reprezintă un factor care împiedică în mod semnificativ procedura de inspecție și trasabilitatea hranei pentru animale utilizate pentru producția de lapte destinat fabricării brânzei Halloumi.

DOCUMENT UNIC

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nr. UE: PDO-CY-01243-AM02 – 17.11.2022

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Statul membru sau țara terță**

Cipru

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*

Denumirea „Halloumi” va fi utilizată în întregul text, reprezentând denumirile indicate mai sus, și anume:

„Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”

Halloumi este produsă și distribuită sub două forme: proaspătă sau maturată.

Halloumi proaspătă este fabricată din lapte covăsit cu cheag. Ea este preparată și apoi i se dă forma sa caracteristică. Este o brânză cu pastă semitare și elastică, împăturită (într-o formă rectangulară sau semicilindrică), de culoare albă până la alb-gălbui, consistentă și ușor de tăiat în felii, cu un miros și o savoare caracteristice. Halloumi proaspătă are un miros puternic de lapte/zer, aromă și gust de mentă, precum și un miros înțepător și un gust picant și sărat. Are un nivel maxim de umiditate de 52 %, un conținut minim de grăsime de 43 % (în materie uscată) și un conținut maxim de sare de 3 %.

Halloumi maturată este fabricată din coagul produs prin covăsirea laptelui cu cheag. Este preparată, împăturită pentru a-i da forma caracteristică și lăsată la maturat în saramură de zer timp de cel puțin 40 de zile. Este o brânză cu pastă semitare până la tare și mai puțin elastică, împăturită (într-o formă rectangulară sau semicilindrică), de culoare alb-gălbui, consistentă și ușor de tăiat în felii, cu un miros și o savoare caracteristice. Halloumi maturată are un miros puternic de lapte/zer, aromă și gust de mentă, precum și un miros înțepător și un gust picant și sărat; este ușor amară și foarte sărată. Are un nivel maxim de umiditate de 37 %, un conținut minim de grăsime de 40 % (în materie uscată), un conținut maxim de sare de 6 %, iar aciditatea este de 1,2 % (exprimată în acid lactic în stare uscată).

Greutatea brânzei Halloumi variază între 150 și 1 200 de grame.

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

Normele aplicabile laptelui utilizat pentru fabricarea Halloumi, fără a aduce atingere dispozițiilor Regulamentului (UE) nr. 664/2014, sunt următoarele:

Laptele de oaie și de capră provine de la animale din rase locale și din alte rase, inclusiv de la încrucișările lor, care pasc întregul an, cu excepția perioadelor în care condițiile climatice nu o permit. Toate furajele grosiere din alimentația ovinelor și caprinelor sunt produse local (nutrețuri verzi, fân, furaje însilozate, paie și păscut pe miriște). În ceea ce privește suplimentele furajere, pot fi utilizate cerealele, inclusiv orzul și porumbul, hrana proteică, cum ar fi făina de soia decorticată, produsele și subprodusele mai multor materii prime, cum ar fi tărâțele de grâu, precum și substanțe anorganice, vitamine și oligoelemente.

Laptele de vacă provine de la vaci crescute în hale și hrănite cu nutreț, fân, furaje însilozate și paie care sunt produse în Cipru, în special din plante furajere native, și cu suplimente furajere. Mai precis, alimentația vacilor constă în furaje grosiere (nutrețuri verzi, fân, furaje însilozate, paie) de producție locală. Restul alimentației lor constă în suplimente furajere care conțin în principal orz, porumb, soia și tărâțe de grâu, precum și alte tipuri de hrană proteică, cum ar fi făina de soia decorticată, produsele și subprodusele mai multor materii prime, cum ar fi tărâțele de grâu, precum și substanțe anorganice, vitamine și oligoelemente.

Lapte (lapte proaspăt de oaie sau de capră sau un amestec din ambele tipuri de lapte cu sau fără adaos de lapte de vacă), cheag (cu excepția celui obținut din stomac de porc), frunze de mentă cipriotă proaspete sau uscate (*Mentha viridis*) și sare. Proporția de lapte de oaie sau de capră sau de amestec din aceste două tipuri de lapte trebuie să fie întotdeauna mai mare decât cea de lapte de vacă. Cu alte cuvinte, atunci când laptele de vacă este adăugat laptelui de oaie sau de capră sau amestecului acestora, nu este permisă utilizarea pentru fabricarea brânzei Halloumi a unei cantități de lapte de vacă superioare cantității de lapte de oaie sau de capră sau a amestecului acestora. Laptele utilizat pentru fabricarea brânzei Halloumi este lapte integral cipriot. Laptele trebuie să fie pasteurizat sau trebuie să fi fost încălzit la o temperatură mai mare de 65 °C. Laptele nu trebuie să fie lapte condensat sau nu trebuie să i se adauge lapte praf, lapte condensat, cazeină, coloranți, conservanți sau alți aditivi. Laptele nu trebuie să conțină antibiotice, pesticide sau alte substanțe periculoase.

Laptele de oaie și de capră provine de la animale din rase locale și din alte rase, inclusiv de la încrucișările lor, crescute în aria geografică delimitată.

Laptele de vacă provine de la vaci care au fost introduse treptat în Cipru și care sunt crescute în aria geografică delimitată.

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

Laptele de oaie, de capră și de vacă care constituie materia primă pentru fabricarea brânzei Halloumi este produs în aria geografică delimitată. De asemenea, brânza Halloumi este produsă în aria geografică delimitată.

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

Brânza Halloumi trebuie să fie ambalată în aria geografică delimitată din motivele următoare: (a) Halloumi trebuie ambalată imediat după fabricare pentru a preveni maturarea ulterioară; (b) procesul de producție a brânzei Halloumi (producție-ambalare) nu poate fi întrerupt (producție continuă); (c) pentru a asigura trasabilitatea, produsul trebuie să fie ambalat de către producător și să fie etichetat în mod corespunzător; (d) pentru a împiedica orice brânză produsă în afara teritoriului Ciprului să poarte eticheta Halloumi DOP, garantând astfel calitatea și originea și pentru a permite efectuarea controalelor necesare.

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

În ceea ce privește compoziția laptelui utilizat pentru fabricarea brânzei Halloumi, atunci când este utilizat un amestec de tipuri de lapte, diferitele tipuri de lapte trebuie să fie menționate pe etichetă în ordinea descrescătoare a procentajului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Frontierele administrative ale provinciilor Nicosia, Limassol, Larnaka, Famagusta, Paphos și Kyrenia.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Factori naturali: Ciprul are un climat mediteranean caracterizat prin veri calde și uscate și ierni blânde și umede. În același timp, morfologia solului joacă un rol foarte important deoarece masivii muntoși ai insulei primesc cantități de ploi relativ mari și influențează din punct de vedere hidrologic și al mediului regiunile mai joase ale insulei grație numeroaselor lor cascade și izvoare care le alimentează râurile timp de mai multe luni după finalul ploilor. În plus, în ceea ce privește suprafața sa, Ciprul posedă una dintre floarele cele mai bogate din spațiul mediteranean, datorită structurii sale geologice, condițiilor sale climatice, poziției sale geografice, a mării care îl înconjoară și a configurației topografice (Tsintidis et al., 2002). Există 1 908 specii de plante diferite, dintre care 140 sunt endemice, și anume se găsesc numai în Cipru (Departamentul pentru păduri, 2004). În cele din urmă, rasele locale de animale producătoare de lapte din Cipru includ oaia cu coadă groasă locală, care s-a adaptat bine la climatul arid și la temperaturile ridicate din aria geografică, precum și rasele locale ale caprelor Machaira și Pissouri. Printre altele, atât oaia din insula Chios, cât și capra de Damasc (care au fost introduse în Cipru în anii 1950 și 1930, respectiv) constituie de acum animale de rasă cipriotă, deoarece caracteristicile lor morfologice și de producție s-au modificat în comparație cu cele ale populației de origine, în urma unui lung program național de selecție.

Factori umani: referințele istorice arată că producția de Halloumi în Cipru este cunoscută din timpuri străvechi. Cea mai veche referință scrisă referitoare la Halloumi datează din 1554, aceasta figurând sub numele de „calumi” într-un cod care cuprinde cinci manuscrise privind istoria Ciprului și care este păstrat în biblioteca muzeului municipal Correr din Veneția. Există și alte referințe ulterioare privind Halloumi, în special ale arhimandritului Kyprianos, în 1788.

Importanța brânzei Halloumi în viața localnicilor poate fi ușor observată în artă (poezie, literatură) și în locul pe care îl ocupa la târgurile agricole (Lyssi, 1939). Lista de categorii și de premii în bani, precum și condițiile de participare la acest târg, publicată atât în limba greacă, cât și în limba turcă, enumeră produsele admise să participe la concurs. Pentru „Halloumi”, denumirea turcească este „hellim”. Producătorii turco-ciprioți de Halloumi utilizează ambele denumiri ale produsului nostru tradițional sau doar denumirea „Hellim”. Există numeroase dovezi care atestă că ambele denumiri, „Halloumi” și „Hellim”, se referă la același produs tradițional cipriot, pentru care se utilizează ambele denumiri (ziarul Halkin Sesi 1959 și 1962 și ambalajul produsului pentru export care poartă ambele denumiri).

Legătura strânsă dintre produs și locuitori reiese clar și din faptul că astăzi „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis”, „Halloumis” sunt nume de familie comune în Cipru.

Din timpuri străvechi, Halloumi a reprezentat un element important în alimentația cipriotă (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) și a acoperit nevoile familiilor cipriote de-a lungul întregului an. Halloumi era „faimoasa brânză din Cipru, fabricată într-un mod special”, una dintre gustările cele mai comune în gospodăriile cipriote, esențială pentru fiecare familie din mediul rural (Xioutas, 2001). Pe lângă consumul local, din timpuri străvechi, Halloumi era exportată către diverse țări (Arhimandritul Kyprianos, 1788), inclusiv Egipt, Siria, Grecia, Turcia, Palestina, Franța, Sudan, Regatul Unit, America, Australia și China (Dawe, 1928).

Procesul de producție este unic, în special etapele de preparare a produsului la o temperatură ridicată pentru o perioadă specifică de timp, împăturirea și adăugarea mentei cipriote. Prepararea coagurilor este foarte importantă, având în vedere că, în conformitate cu un studiu relevant, acestea sporesc calitățile organoleptice ale produsului. În special, prepararea coagurilor la o temperatură ridicată produce niveluri ridicate ale anumitor compuși chimici de bază care contribuie la determinarea gustului brânzei Halloumi. Unii dintre acești compuși sunt lactonele, cum ar fi delta-dodecalactona (caracterizată printr-o aromă de fructe) și delta-decalactona (caracterizată printr-o aromă cremoasă), în timp ce alții sunt metil cetone, care se caracterizează printr-o aromă de lapte (P. Papademas, 2000).

Împăturirea tipică a coagurilor, ca parte a procedurii tradiționale, diferențiază Halloumi de alte brânzeturi. Această practică a fost adoptată deoarece facilita în mod tradițional introducerea brânzeturilor în containerele în care erau păstrate în zer. De asemenea, frunzele de mentă erau plasate între straturile de coagul (în timpul procesului de împăturire) pentru a fi fixate, permițând mentei să confere aroma sa caracteristică produsului final. Utilizarea mentei (*Mentha viridis*) în etapa de împăturire conferă produsului final aroma sa caracteristică datorită prezenței terpenelor pulegone („terpene ale mentei”) și a carvonei (Papademas și Robinson, 1998). Producătorii locali posedă cunoștințele necesare acestui proces de producție.

Specificitatea produsului

Caracteristicile specifice ale produsului includ:

- (a) proprietatea de a nu curge și de a nu se topi la temperaturi ridicate (poate fi consumată ca atare sau prăjită, la grătar etc.);
- (b) tratamentul termic al coagulilor în zer, la o temperatură mai mare de 90 °C pentru cel puțin 30 de minute, care conferă caracterul unic al procesului său de producție și care contribuie la caracteristicile organoleptice ale produsului;
- (c) împăturirea, care îi conferă forma caracteristică;
- (d) caracteristicile sale organoleptice (gustul și mirosul caracteristice – aceasta are un miros puternic de lapte/zer și un miros înțepător; aceasta are o aromă și un gust de mentă, precum și un gust sărat) datorate în principal laptelui de oaie și de capră, care este influențat de alimentația animalelor, mentei, care este adăugată în timpul procesului de producție, și compușilor volatili care se formează în timpul tratamentului termic al coagulilor în zer; și
- (e) caracterului său tradițional, deoarece produsul era fabricat din timpuri străvechi în Cipru, după o metodă tradițională transmisă din generație în generație și care constituie astăzi know-how-ul local al producătorilor săi.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Legătura dintre Halloumi și caracteristicile ariei geografice constă în specificitatea climatului mediteraneeen al insulei. Vegetația locală cu care se hrănesc animalele producătoare de lapte variază de la stadiul de pășune verde până la cel al plantelor furajere semiuscate și apoi uscate, urmând etapele caracteristice ale microclimatului local. Dintre plantele endemice din Cipru, un număr redus este consumat de animalele producătoare de lapte. Vegetația locală din Cipru, consumată de animale în stare proaspătă sau uscată, influențează în mod determinant calitatea laptelui și, prin urmare, caracteristicile specifice ale brânzei Halloumi (Papademas, 2000). Prezența bacilului *Lactobacillus cypriacaei* (lactobacil provenind din brânza cipriotă), care nu a fost izolat decât în brânza Halloumi cipriotă, dovedește legătura dintre microflora insulei și produs (Lawson et al., 2001). În plus, adaosul de mentă cipriotă sporește și mai mult aroma și gustul caracteristice ale produsului. În cele din urmă, caracteristicile organoleptice ale produsului, în special gustul și mirosul său, sunt, de asemenea, influențate de tipul de lapte utilizat, datorită prezenței în laptele de oaie și de capră a anumitor acizi grași cu o greutate moleculară redusă, și a substanțelor volatile create în cursul procesului de fabricație.

În ceea ce privește legătura dintre factorii umani și produs, Halloumi este considerată ca fiind tradițională pentru Cipru deoarece, astfel cum a fost descris la punctul 5.1, aceasta ocupă de foarte mult timp un loc foarte important în viața și alimentația locuitorilor, atât a greco-ciprioților, cât și a turco-ciprioților, iar procesul său de producție este transmis din generație în generație. În plus, atât forma sa împăturită caracteristică, cât și proprietatea sa de a nu se topi la temperatură ridicată se datorează modului tradițional de producție transmis din generație în generație.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

Publicarea unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate din sectorul produselor agricole și alimentare, menționată la articolul 6b alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei

(2023/C 53/05)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 6b alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾

Comunicarea aprobării unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate originare dintr-un stat membru [Regulamentul (UE) nr. 1151/2012]

„Džiugas”

Nr. UE: PGI-LT-02372-AM01 – 8.11.2022

IGP (x) DOP ()

1. Denumirea produsului

„Džiugas”

2. Statul membru căruia îi aparține aria geografică

Lituania

3. Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard

Ministerul Agriculturii al Republicii Lituania

4. Descrierea modificării (modificărilor) aprobate

Modificarea nr. 1:

Punctul 4 din caietul de sarcini în vigoare și punctul 3.2 din documentul unic au următorul conținut:

„4. Descrierea produsului

«Džiugas» este o brânză cu pastă tare și un conținut de grăsime mediu, produsă din lapte de vacă standardizat, pasteurizat și încheagat cu enzime, coagulul și masa brânzei fiind supuse ulterior unui proces special de prelucrare și maturare. Datorită faptului că este produsă numai din lapte de vacă obținut în perioada de pășunat, brânza cu maturare îndelungată prezintă cei mai buni indicatori organoleptici și microbiologici.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„4. Descrierea produsului

«Džiugas» este o brânză produsă din lapte de vacă standardizat, pasteurizat și încheagat cu enzime, coagulul și masa brânzei fiind supuse ulterior unui proces special de prelucrare și maturare. Datorită faptului că este produsă numai din lapte de vacă obținut în perioada de pășunat, brânza cu maturare îndelungată prezintă cei mai buni indicatori organoleptici și microbiologici.”

Justificare

Descrierea brânzei de la acest punct a fost modificată, iar brânza nu mai este clasificată din punctul de vedere al conținutului de grăsime și al durității; mai exact, au fost eliminate sintagmele „cu pastă tare” și „un conținut de grăsime mediu”. În conformitate cu Ordinul nr. 3D-335 din 13 iunie 2008 al ministrului agriculturii din Lituania de aprobare a listei cu cerințele de calitate pentru brânzeturi, acești clasificatori nu sunt obligatorii și pot fi furnizați suplimentar.

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

Modificarea nr. 2:

Tabelul 1 (Indicatorii organoleptici ai brânzei „Džiugas”) din cadrul punctului 4 din caietul de sarcini în vigoare și al punctului 3.2 din documentul unic are următorul conținut:

„Tabelul 1. Indicatorii organoleptici ai brânzei «Džiugas»

Indicator	Caracterizare
Culoare	Brânza maturată timp de minimum 12 luni: crem/gălbuie, puțin mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 18 luni: gălbui spre crem, puțin mai intensă și cu o tentă verzuie lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 24 de luni: gălbui spre crem, cu o nuanță verzuie mată puțin mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 36 de luni: galbenă, cu o tentă galben-roșiatică sau maronie marmorată, ușor mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 48 de luni: galbenă, eventual cu o nuanță portocalie, ușor mai intensă lângă coajă
Culoare	Brânza maturată timp de minimum 60 de luni: între galben și galben închis, cu o nuanță galben-roșiatică, mai închisă la margini, lângă coajă, și cu o gradație în mod vizibil mai intensă a culorii. Dacă este secționată transversal, masa de brânză prezintă o pulpă de culoare galbenă cu nuanțe portocalii și conține cristale albe vizibile de sare de calciu.
Aspect	Dimensiunile roții de brânză cilindrice aplatizate: înălțimea: 9-10 cm, diametrul: 22-24 cm, greutatea: 4,2-4,5 kg.
În secțiune transversală	Brânza nu conține găurele, deși poate conține, ocazional, găurele neregulate și mici crăpături. Se pot vedea, de asemenea, mici cristale albe și izolate de sare de calciu și de aminoacid tirozină.
Gust și miros	Brânza are un gust bogat, dulce dar picant, cu retrogusturi fructate subtile care pot fi percepute împreună cu iuțeala. Mirosul, subtil, este de proaspăt, aroma fiind de acid lactic și de brânză uscată.
Textură	Masa brânzei este tare, dar se rupe ușor. Cu cât este mai maturată brânza, cu atât este mai tare și cu atât mai crocante sunt cristalele pe care le conține.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„Tabelul 1. Indicatorii organoleptici ai brânzei «Džiugas»

Indicator	Caracterizare
Culoare	Brânza maturată timp de minimum 12 luni: crem/gălbui, puțin mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 18 luni: gălbui spre crem, puțin mai intensă și cu o tentă verzuie lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 24 de luni: gălbui spre crem, cu o nuanță verzuie mată puțin mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 36 de luni: galbenă, eventual cu o tentă galben-roșiatică sau maronie marmorată, ușor mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 48 de luni: galbenă, eventual cu o nuanță portocalie, ușor mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 60 de luni: între galben și galben închis, cu o nuanță galben-roșiatică, mai închisă la margini, lângă coajă, și cu o gradație în mod vizibil mai intensă a culorii. Dacă este secționată transversal, masa de brânză prezintă o pastă de culoare galbenă cu nuanțe portocalii și conține cristale albe vizibile de sare de calciu. Brânza maturată timp de minimum 100 de luni: galben închis intens, cu o nuanță portocalie lângă coajă, cu o gradație vizibil mai pronunțată a culorii și cu culori mult mai bogate. Brânza maturată timp de minimum 120 de luni: galben intens, cu o gradație foarte pronunțată a culorii lângă coajă și cu nuanțe mai intense galben-roșiatică sau portocalii.

Aspect	Dimensiunile roții de brânză cilindrice aplatizate: înălțimea: 9-10 cm, diametrul: 22-24 cm, greutatea: 4,2-4,5 kg.
În secțiune transversală	Brânza nu conține găurele, deși poate conține, ocazional, găurele neregulate și mici crăpături. Se pot vedea, de asemenea, mici cristale albe și izolate de sare de calciu și de aminoacid tirozină.
Gust și miros	Brânza are un gust bogat, dulce dar picant, iar acidul lactic tipic brânzei nu are mirosuri sau gusturi străine.
Textură	Masa brânzei este tare, dar se rupe ușor. Cu cât este mai maturată brânza, cu atât este mai tare și cu atât mai crocante sunt cristalele pe care le conține.”

Justificare

În caietul de sarcini se adaugă descrieri ale culorilor brânzei „Džiugas” maturate timp de minimum 100 de luni și, respectiv, 120 de luni.

Descrierea gustului și a mirosului brânzei a fost modificată. Scopul acestei modificări este de a oferi o caracterizare comună a gustului și a mirosului tipice ale brânzei, care să acopere toate nivelurile de maturare.

Modificarea nr. 3:

Tabelul 2 (Caracteristicile fizice și chimice ale brânzei „Džiugas”) de la punctul 4 din caietul de sarcini în vigoare și de la punctul 3.2 din documentul unic are următorul conținut:

„Tabelul 2. Caracteristicile fizice și chimice ale brânzei «Džiugas»

Denumirea indicatorului	Valoarea standard
Conținutul de grăsime al substanței uscate a brânzei (%)	39 - 40
Nivel de umiditate (în %)	34-35
Conținutul de sare (%)	1,8 - 2,2.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„Tabelul 2. Caracteristicile fizice și chimice ale brânzei «Džiugas»

Denumirea indicatorului	Valoarea standard
Conținutul de grăsime al substanței uscate a brânzei (%)	40 ± 3
Nivelul de umiditate (%)	34 ± 3
Conținutul de sare (%)	2,0-0,4”.

Justificare

Au fost modificate limitele pentru parametri fizico-chimici ai brânzei „Džiugas”. Aceste modificări sunt legate, în parte, de adăugarea unor brânzeturi cu perioade de maturare foarte îndelungate, și anume a brânzeturilor maturate timp de minimum 100 sau 120 de luni. Brânzeturile ajunse la acest stadiu de maturare trebuie să aibă un nivel de umiditate mai scăzut, deoarece perioada de maturare prevăzută pentru ele este mai îndelungată decât cea prevăzută pentru celelalte brânzeturi menționate. În plus, pentru a se asigura faptul că, pe parcursul perioadei de maturare, caracteristicile brânzeturilor cu maturare foarte îndelungată rămân neschimbate, timpul pentru sărare trebuie să fie mai lung. Prin urmare, a fost modificat conținutul maxim de sare menționat în tabelul caracteristicilor fizice și chimice. Nivelul maxim de umiditate al brânzei a fost modificat astfel încât să poată fi adaptat la nevoile diferitelor piețe naționale.

Conținutul minim de sare a fost redus în conformitate cu recomandările legate de reducerea consumului de sare și pentru a se permite distribuirea produsului către o gamă mai largă de consumatori.

Modificarea nr. 4:

Punctul 7 (Metoda de producție, materii prime) din caietul de sarcini în vigoare și punctul 3.3 (materii prime) din documentul unic au următorul conținut:

„Materii prime:

- lapte de vacă obținut numai în perioada de pășunat (din mai până în octombrie); în perioada respectivă, vacile care încă pasc nu primesc hrană suplimentară;
- culturi starter de bacterii lactice sub formă de bastonașe (*Lactobacillus*) și streptococi termofili (*Streptococcus*);
- o enzimă din clasa proteazelor, cu rol de coagulare a laptelui, de origine microbiologică, obținută prin cultivarea microfungilor *Rhizomucor miehei*; – sare.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„Materii prime:

- lapte de vacă obținut numai în perioada de pășunat (din mai până în octombrie); în perioada respectivă, vacile care încă pasc nu primesc hrană suplimentară;
- culturi starter de bacterii lactice sub formă de bastonașe (*Lactobacillus*) și streptococi termofili (*Streptococcus*);
- enzime, sare.”

Justificare

A fost modificată descrierea enzimei microbiene de coagulare a laptelui. Scopul acestei modificări este de a oferi o descriere generică mai scurtă a enzimei, fără a specifica tipul de enzimă și modul în care este obținută aceasta.

Modificarea nr. 5:

Punctul 7 din caietul de sarcini în vigoare (Metoda de producție, producție, 1. Producerea și coagularea amestecului de lapte) are următorul conținut:

„1. Prepararea și coagularea amestecului de lapte:

Laptele crud colectat este separat, clarificat și standardizat astfel încât conținutul de grăsime al substanței uscate a brânzei maturate să îndeplinească cerințele prevăzute la punctul 4. Amestecul de lapte este pasteurizat la o temperatură de 74 ± 2 °C, timp de 20 de secunde. După pasteurizare, amestecul de lapte poate fi păstrat la o temperatură care să nu depășească 10 °C timp de cel mult 18 ore.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„1. Prepararea și coagularea amestecului de lapte:

Laptele crud colectat este separat, clarificat și standardizat astfel încât conținutul de grăsime al substanței uscate a brânzei maturate să îndeplinească cerințele prevăzute la punctul 4. Amestecul de lapte este pasteurizat la o temperatură de **cel puțin 72,5 °C**, timp de 20 de secunde. După pasteurizare, amestecul de lapte poate fi păstrat la o temperatură care să nu depășească 10 °C timp de cel mult 18 ore.”

Justificare

A fost modificată limita de temperatură pentru pasteurizarea laptelui. Această modificare are scopul de a stabili o limită mai strictă pentru temperatura minimă la care este pasteurizat laptele. Această temperatură determină parametrii de calitate și de siguranță alimentară.

Modificarea nr. 6:

Punctul 7 (Metoda de producție, producție, 2. Coagularea laptelui) din caietul de sarcini în vigoare are următorul conținut:

„2. Coagularea laptelui:

amestecul de lapte pentru fabricarea brânzei «Džiugas» este încălzit la o temperatură de 32-34 °C. În timpul inoculării amestecului de lapte, în instalația în care este produsă brânza se adaugă o cultură starter bacteriană de acid lactic lichid (preparată conform procedurii descrise mai jos), egală cu 1,5-2 % din amestec, precum și o cultură starter de bacterii termofile *Streptococcus thermophilus* congelate. După ce instalația a fost umplută cu amestecul de lapte, se adaugă o enzimă de coagulare a laptelui din clasa proteazelor, de origine microbiologică. După adăugarea enzimei, amestecul de lapte se amestecă bine și se lasă să se coaguleze.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„2. Coagularea laptelui:

amestecul de lapte pentru fabricarea brânzei «Džiugas» este încălzit la o temperatură de 32-34 °C. În timpul inoculării amestecului de lapte, în instalația în care este produsă brânza se adaugă o cultură starter bacteriană de acid lactic lichid (preparată conform procedurii descrise mai jos), de **până la** 2 % din amestec, precum și o cultură starter de bacterii termofile *Streptococcus thermophilus* congelate. După ce instalația a fost umplută cu amestecul de lapte, se adaugă o enzimă de coagulare a laptelui din clasa proteazelor, de origine microbiologică. După adăugarea enzimei, amestecul de lapte se amestecă bine și se lasă să se coaguleze.”

Justificare

A fost modificată cantitatea de cultură starter bacteriană de acid lactic lichid utilizată la coagularea laptelui. Scopul acestei modificări este de a sublinia că, de fapt, cantitatea de cultură starter utilizată depinde de activitatea culturii starter pregătite în prealabil, de compoziția și de caracteristicile laptelui, precum și de timpul de producție. Cantitatea de cultură starter nu trebuie să depășească 2 %.

Modificarea nr. 7:

Punctul 7 (Metoda de producție, producție, 3. Producerea culturii starter lichide de bacterii lactice) are următorul conținut:

„3. Producerea culturii starter lichide de bacterii lactice:

Pentru producerea culturii starter se utilizează zer rezidual. Acesta este selectat în funcție de calitate și de compoziție: conținut de substanță uscată: 6,3-6,5 %; conținut de lactoză: 4,60-4,65 %; conținut de grăsime: 0,18-0,25 %; conținut de proteine: 0,75-0,85 %. Mai întâi se prepară zerul fermentat pentru cultura starter: zerul este pasteurizat, răcit la temperatura de coagulare și coagulat cu ajutorul unui ferment uscat congelat. Cultura starter destinată producției este apoi preparată după cum urmează: zerul este pasteurizat, este răcit la temperatura de coagulare și se adaugă 2 % zer fermentat preparat.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„3. Producerea culturii starter lichide de bacterii lactice:

Pentru producerea culturii starter se utilizează zer rezidual. Acesta este selectat în funcție de calitate și de compoziție: conținut de substanță uscată: **cel puțin** 6,3 %. Mai întâi se prepară zerul fermentat pentru cultura starter: zerul este pasteurizat, răcit la temperatura de coagulare și coagulat cu ajutorul unui ferment uscat congelat. Cultura starter destinată producției este apoi preparată după cum urmează: zerul este pasteurizat, răcit la temperatura de coagulare și se adaugă **până la** 2 % zer fermentat.”

Justificare

A fost modificată descrierea procesului de producere a culturii starter lichide de bacterii lactice. Scopul acestei modificări este de a sublinia faptul că un conținut minim de substanță uscată de 6,3 % este important pentru producția culturii starter. Experiența îndelungată a producătorilor de brânză a demonstrat că conținutul de substanță uscată are un rol esențial în determinarea indicatorilor privind cultura starter destinată producției.

A fost modificată cantitatea de cultură starter bacteriană de acid lactic lichid utilizată la coagularea laptelui. Scopul acestei modificări este de a sublinia că, de fapt, cantitatea de cultură starter utilizată depinde de activitatea culturii starter pregătite în prealabil, de compoziția și de caracteristicile laptelui, precum și de timpul de producție. Cantitatea de cultură starter nu trebuie să depășească 2 %.

Modificarea nr. 8:

Punctul 7 (Metoda de producție, producție, 4. Prelucrarea coagulului și a boabelor de brânză) din caietul de sarcini în vigoare are următorul conținut:

„4. Prelucrarea coagulului și a boabelor de brânză:

Timpul de coagulare a amestecului de lapte este de 25-35 de minute. Dacă coagulul este destul de tare și nu se dezintegrează în fulgi mici cu margini ascuțite și zerul este încă clar în mod vizibil, coagulul este gata să fie tăiat. Coagulul este tăiat, dimensiunea boabelor de brânză fiind cuprinsă între 0,7 și 1,0 cm. Durata tăierii este de 10 minute. Boabele de brânză sunt încălzite a doua oară prin majorarea temperaturii de la 33 °C la 50 °C timp de 50 de minute. Timpul total necesar pentru a doua încălzire nu depășește o oră.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„4. Prelucrarea coagulului și a boabelor de brânză:

Timpul de coagulare a amestecului de lapte este de **15-35** de minute. Dacă coagulul este destul de tare și nu se dezintegrează în fulgi mici cu margini ascuțite și zerul este încă clar în mod vizibil, coagulul este gata să fie tăiat. Coagulul este tăiat, dimensiunea boabelor de brânză fiind cuprinsă între 0,7 și 1,0 cm. Durata tăierii este de **până la 15** minute. Boabele de brânză sunt încălzite a doua oară prin majorarea temperaturii de la 33 °C la 50 °C timp de **45-55** de minute. Timpul total necesar pentru a doua încălzire nu depășește o oră.”

Justificare

Prelucrarea coagulului și a boabelor de brânză a fost modificată; mai exact, a fost ajustat timpul pentru coagulare și tăiere. Aceste modificări vizează dimensiunea boabelor de coagul tăiat și fermitatea coagulului, ambele depinzând de timpul de producție și de compoziția și de caracteristicile laptelui.

Această modificare ajustează durata celei de-a doua perioade de încălzire a boabelor de brânză, care depinde de temperatura la care sunt încălzite. Boabele de brânză nu trebuie încălzite a doua oară la o temperatură mai mare de 50 °C.

Modificarea nr. 9:

Punctul 7 (Metoda de producție, producție, 6. Sărarea brânzei) din caietul de sarcini în vigoare are următorul conținut:

„6. Sărarea brânzei:

Roțile de brânză sunt sărate în bazine de sărare timp de până la 6 zile. Temperatura saramurii din bazine este cuprinsă între 8 °C și 12 °C, iar pH-ul are valori cuprinse între 4,5 și 5,2. Concentrația de sare din saramură este cuprinsă între 18 și 22 %.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„6. Sărarea brânzei:

Roțile de brânză sunt sărate în bazine de sărare timp de până la **8** zile. Temperatura saramurii din bazine este cuprinsă între 8 °C și 12 °C, iar pH-ul are valori cuprinse între 4,5 și **5,4**.

Concentrația de sare din saramură este cuprinsă între 18 și 22 %.”

Justificare

Procesul de sărare a brânzei a fost descris mai în detaliu; mai exact, au fost modificate durata sărării și valorile limită ale pH-ului pentru saramură. Modificarea duratei procesului de sărare este legată de adăugarea în caietul de sarcini a brânzei maturate timp de cel puțin 100 de luni și a brânzei maturate timp de cel puțin 120 de luni. Din cauza perioadei de maturare mai îndelungate și a nivelului mai scăzut de umiditate, aceste brânzeturi maturate trebuie să fie supuse unui proces de sărare în bazine pentru o perioadă mai îndelungată, pentru a se asigura că produsul final îndeplinește cerințele prevăzute la punctul 4.

A fost modificat pH-ul saramurii, deoarece acesta poate ajunge până la 5,4 atunci când brânzeturile sunt introduse în saramură.

Modificarea 10:

Punctul 7 (Metoda de producție, producție, 7. Maturarea și depozitarea brânzei) din caietul de sarcini în vigoare are următorul conținut:

„7. Maturarea și depozitarea brânzei:

Maturarea brânzei se realizează la o temperatură de 10-12 °C, cu un nivel de umiditate relativă de 80-85 %, timp de maximum 30 de zile, până când brânza ajunge la un nivel de umiditate de 34-35 %. Ulterior, roțile de brânză sunt sigilate în pungi de plastic vidate. Brânza este maturată timp de 12-60 de luni la o temperatură de 8 °C și la un nivel de umiditate relativă de 70-85 %. După maturare, brânzeturile sunt depozitate în încăperi cu o temperatură cuprinsă între 2 și 6 °C.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„7. Maturarea și depozitarea brânzei:

Maturarea brânzei se realizează la o temperatură de 10-12 °C, cu un nivel de umiditate relativă de 80-85 %, timp **de maximum 30 de zile, până când sunt îndeplinite cerințele prevăzute la punctul 4**. Ulterior, roțile de brânză sunt sigilate în pungi de plastic vidate. Brânza este maturată timp de 12-**120** de luni la o temperatură care **nu depășește 10** °C. După maturare, brânzeturile sunt depozitate în încăperi cu o temperatură cuprinsă între 2 și 6 °C.”

Justificare

Procesul de maturare și de depozitare a brânzei a fost descris mai în detaliu, și anume s-a făcut trimitere la tabelul cu caracteristicile fizice și chimice ale brânzei „Džiugas” și, în plus, a fost inclusă perioada maximă de maturare, temperatura la care sunt maturate brânzeturile ambalate, iar nivelul de umiditate relativă nu mai este indicat.

Temperatura a fost modificată pentru a se asigura un proces de maturare mai uniform pentru brânzeturi. Nivelul de umiditate relativă nu mai este indicat deoarece brânzeturile sunt învechite în ambalaje. Prin urmare, acest parametru nu are niciun impact asupra produsului final.

Modificarea nr. 11:

Punctul 8 din caietul de sarcini în vigoare (legătura cu aria geografică; legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea, reputația sau alte caracteristici ale produsului) și punctul 5 din documentul unic (Legătura cu aria geografică) au următorul cuprins:

„Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea, reputația sau alte caracteristici ale produsului

Culturile starter utilizate în producție sunt obținute dintr-un zer fermentat preparat (zerul este fermentat cu ajutorul unui ferment uscat congelat). Culturile starter utilizate în producție pot fi dezvoltate chiar și de cinci ori. În plus, cultura starter (zerul fermentat) este pasteurizată nu automat, ci manual, prin reglarea valvelor pentru încălzire sau răcire.

Pentru a se garanta că suprafețele laterale ale brânzei sunt netede și uscate uniform, pe măsură ce scade conținutul de umezeală al întregii roți, brânza «Džiugas» este învărtită manual cu aproximativ 60° din trei în trei zile.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea, reputația sau alte caracteristici ale produsului

Culturile starter utilizate în producție sunt obținute dintr-un zer fermentat preparat (zerul este fermentat cu ajutorul unui ferment uscat congelat) și pot fi dezvoltate chiar și de **zece** ori. **Cultura starter (zer) este pasteurizată automat.**

Pentru a se garanta că suprafețele laterale ale brânzei sunt netede și uscate uniform, pe măsură ce scade conținutul de umezeală al întregii roți, brânza «Džiugas» este învărtită manual cu aproximativ 60° **cel puțin de două ori pe săptămână.**”

Justificare

A fost modificat numărul care indică de câte ori pot fi dezvoltate culturile starter lichide de acid lactic. Se precizează, de asemenea, că cultura starter (zer) este pasteurizată automat.

Numărul dezvoltărilor a fost mărit pentru a se asigura un raport stabil al culturilor starter, datorită îmbunătățirilor echipamentelor care permit ca pasteurizarea să se efectueze automat.

Frecvența cu care este învărtită brânza în timpul maturării a fost modificată pentru a se asigura că suprafețele laterale ale brânzei sunt mai fine și uscate mai uniform și că frecvența rotației este mai uniformă.

Modificările sunt considerate minore deoarece nu se referă la caracteristicile esențiale ale produsului, nu modifică legătura cu aria geografică sau aria geografică în sine, nu includ o modificare a denumirii produsului sau a oricărei părți a denumirii, nu vizează aria geografică delimitată și nu constituie o creștere a numărului de restricții privind comerțul cu produsul sau cu materiile prime utilizate pentru producerea acestuia, în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare și în conformitate cu punctul 5 al cererii din anexa VII la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

DOCUMENT UNIC

„Džiugas”

Nr. UE: PGI-LT-02372-AM01 – 8.11.2022

IGP (x) DOP ()

1. Denumirea

„Džiugas”

2. Statul membru sau țara terță

Lituania

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

„Džiugas” este o brânză produsă din lapte de vacă standardizat, pasteurizat și încheșat cu enzime, coagulul și masa brânzei fiind supuse ulterior unui proces special de prelucrare și maturare. Datorită faptului că este produsă numai din lapte de vacă obținut în perioada de pășunat, brânza cu maturare îndelungată prezintă cei mai buni indicatori organoleptici și microbiologici.

Tabelul 1.

Indicatorii organoleptici ai brânzei „Džiugas”

Indicator	Caracterizare
Culoare	Brânza maturată timp de minimum 12 luni: crem/gălbui, puțin mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 18 luni: gălbui spre crem, puțin mai intensă și cu o tentă verzuie lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 24 de luni: gălbui spre crem, cu o nuanță verzuie mată puțin mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 36 de luni: galbenă, eventual cu o tentă galben-roșiatică sau maronie marmorată, ușor mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 48 de luni: galbenă, eventual cu o nuanță portocalie, ușor mai intensă lângă coajă Brânza maturată timp de minimum 60 de luni: între galben și galben închis, cu o nuanță galben-roșiatică, mai închisă la margini, lângă coajă, și cu o gradăție în mod vizibil mai intensă a culorii. Dacă este secționată transversal, masa de brânză prezintă o pastă de culoare galbenă cu nuanțe portocalii și conține cristale albe vizibile de sare de calciu. Brânza maturată timp de minimum 100 de luni: galben închis intens, cu o nuanță portocalie lângă coajă, cu o gradăție vizibil mai pronunțată a culorii și cu culori mult mai bogate. Brânza maturată timp de minimum 120 de luni: galben intens, cu o gradăție foarte pronunțată a culorii lângă coajă și cu nuanțe mai intense galben-roșiatică sau portocalii.
Aspect	Dimensiunile roții de brânză cilindrice aplatizate: înălțimea: 9-10 cm, diametrul: 22-24 cm, greutatea: 4,2-4,5 kg.
În secțiune transversală	Brânza nu conține găurele, deși poate conține, ocazional, găurele neregulate și mici crăpături. Se pot vedea, de asemenea, mici cristale albe și izolate de sare de calciu și de aminoacid tirozină.

Gust și miros	Brânza are un gust bogat, dulce dar picant, iar acidul lactic tipic brânzei nu are mirosuri sau gusturi străine.
Textură	Masa brânzei este tare, dar se rupe ușor. Cu cât este mai maturată brânza, cu atât este mai tare și cu atât mai crocante sunt cristalele pe care le conține.

Tabelul 1.

Caracteristicile fizice și chimice ale brânzei „Džiugas”

Denumirea indicatorului	Valoarea standard
Conținutul de grăsime al substanței uscate a brânzei (%)	40 ± 3
Nivelul de umiditate (%)	34 ± 3
Conținutul de sare (%)	2,0 ± 0,4

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate) și hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

- lapte de vacă obținut numai în perioada de pășunat (din mai până în octombrie); în perioada respectivă, vacile care încă pasc nu primesc hrană suplimentară;
- culturi starter de bacterii lactice sub formă de bastonașe (*Lactobacillus*) și streptococi termofili (*Streptococcus*);
- o enzimă de origine microbiologică; - sare.

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

Prepararea amestecului de lapte, producerea zerului fermentat, coagularea enzimatică a amestecului de lapte, prelucrarea coagulului și a boabelor de brânză, precum și formarea, presarea, sărarea și maturarea brânzei se desfășoară în aria geografică delimitată.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

—

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

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică este alcătuită din localitatea (*seniūnija*) Telšiai, aflată în județul Telšiai, situat pe platourile înalte din Žemaitija, din nord-vestul Lituaniei, și se învecinează cu localitățile Ryskėnai, Degaičiai, Gadūnavas și Viešvėnai din județul Telšiai (Lituania).

5. Legătura cu aria geografică

Legătura brânzei „Džiugas” cu aria geografică se bazează pe buna reputație a produsului, care este determinată de experiența brânzarilor locali în ceea ce privește fabricarea și maturarea acestei brânze cu pastă tare.

Brânza „Džiugas” este produsă în localitatea Telšiai, unde se află un fort, situat pe un deal și cunoscut sub numele de „Džiugo kalnas”. Potrivit unei legende străvechi, dealul a fost numit în onoarea lui Džiugas, un conducător militar din Žemaitija. Se zice că secretul puternicului Džiugas era o brânză pe care o păstra în pivnița fermei sale și care îi dădea puteri extraordinare când era consumată.

Brânzeturile proaspete produse în mod tradițional în Lituania erau obținute doar cu ajutorul bacteriilor lactice, utilizate pentru coagularea laptelui. Însă în Žemaitija, în nord-vestul Lituaniei, nevestele fermierilor știau să obțină brânzeturi fermentate cu ajutorul stomacului uscat de vițel. Printre exponatele muzeului „Alka” din Žemaitija, aflat în Telšiai, se numără forme din lemn pentru brânzeturi, folosite de soțiile fermierilor pentru producția de brânzeturi fermentate. Cronicile din secolul al XVIII-lea menționează că locuitorii din Žemaitija știau să facă o brânză cu un gust, o aromă, o consistență și un aspect distinctive. Cartea *Didžioji Virėja*, publicată de editura Sakala din Klaipėda în 1936, conține o rețetă de brânză de casă, cu pastă tare și maturată timp de unul sau doi ani.

În 1926, când a fost înființată dieceza Telšiai, orașul Telšiai a devenit capitala regiunii etnografice și istorice Žemaitija, iar acum este centrul spiritual, cultural, educațional și științific al regiunii. Așadar, cei mai buni și pricepuți meșteșugari din regiune, din toate domeniile, s-au adunat de-a lungul timpului în acest oraș.

Brânzeturile și alte produse lactate sunt importante dintotdeauna în nutriția locuitorilor acestei regiuni. Producția industrială de brânzeturi în această regiune a început în primii ani ai secolului al XX-lea. Pentru locuitorii din Žemaitija, tranziția spre producția de brânzeturi cu pastă tare a fost îndelungată. Prima fabrică de lactate din Telšiai și-a început activitatea în 1924, dar abia în 1985, într-o unitate de producție nou construită, a început producția experimentală a brânzei cu pastă tare din care a evoluat apoi brânza „Džiugas”. Din 1994, cantitatea de brânză produsă a început să crească și au fost elaborate noi manuale și specificații tehnice. Volumul producției de brânză a variat considerabil de la o perioadă la alta. Producția a crescut semnificativ din 2006, această tendință continuând și în prezent. În fiecare an sunt produse aproximativ 10 000 de tone de brânză cu pastă tare. Creșterea volumului producției se datorează faptului că brânza „Džiugas” este exportată în Danemarca, Finlanda, Italia și alte țări. „Džiugas” este cea mai cunoscută și cea mai bine vândută brânză cu pastă tare din Lituania.

Priceperea unică a meșteșugarilor locali a contribuit la crearea unui produs care este caracteristic pentru această zonă. Pentru o roată de brânză de 4 kg sunt necesari circa 60 de litri de lapte de vacă obținut în perioada de pășunat. Datorită acestui lapte, brânza cu maturare îndelungată prezintă cei mai buni indicatori organoleptici și microbiologici. În cadrul procesului de fabricare a brânzei, este foarte important să se asigure proporția optimă dintre bacteriile *Lactobacillus* și *Streptococcus* în zerul fermentat utilizat în producție. Culturile starter utilizate în producție sunt obținute dintr-un zer fermentat preparat (zerul este fermentat cu ajutorul unui ferment uscat congelat) și pot fi dezvoltate chiar și de zece ori. Fiecare cultură starter ulterioară destinată producției este fermentată cu ajutorul culturii preparate anterior. Fiecare cultură starter utilizată în producție, preparată din zer, trebuie să prezinte raportul necesar dintre bacteriile *Lactobacillus* și *Streptococcus*. În timpul dezvoltării culturilor starter destinate producției, raportul dintre culturile bacteriene poate fi ușor diferit de cel obligatoriu. Așadar, pentru a menține un raport constant între cele două culturi bacteriene, fabricanții de brânză pricepuți gestionează pasteurizarea culturii starter destinate producției (a zerului) și durata procesului. Cultura starter este pasteurizată automat. O etapă foarte importantă în procesul de fabricare a brânzei „Džiugas” este maturarea, care depinde, de asemenea, foarte mult de priceperea brânzarilor. Pe parcursul maturării, brânza „Džiugas” este poziționată vertical în recipiente speciale, pe niște bețe rotunde care se rotesc în continuu. Pentru a se garanta că suprafețele laterale ale brânzei sunt netede și uscate uniform, pe măsură ce scade conținutul de umezeală al întregii roți, brânza „Džiugas” este învârtită manual cu aproximativ 60° cel puțin de două ori pe săptămână. Așadar, până la sfârșitul perioadei de maturare, brânza a fost rotită cu 360°, ceea ce garantează că indicatorii calitativi ai brânzei „Džiugas” rămân aceiași. Grație priceperii producătorilor de brânză locali, brânza „Džiugas” se diferențiază prin caracteristicile sale speciale, care au determinat și buna reputație a acestui produs.

Buna reputație a brânzei „Džiugas” se bazează pe: (1) o multitudine de premii câștigate în Lituania și în întreaga lume; (2) faptul că a devenit un produs alimentar simbolic pentru Lituania, fiind oferit adesea în dar oaspeților străini; (3) faptul că brânza este cunoscută nu doar pentru calitățile ei gustative, ci și pentru dezvoltarea în mod voit a unor activități educative și datorită promovării unei culturi a consumului de brânză.

În perioada 1998-2017, această brânză a câștigat un total de 51 de premii, unele dintre care merită menționate. În 1998, brânza s-a bucurat de recunoaștere și a primit pentru prima oară titlul de produs al anului în Lituania, câștigând apoi o medalie de aur la expoziția internațională „AgroBalt’99” în anul următor.

Din 2009 și până în prezent se organizează anual un concurs pentru identificarea celui mai popular produs. În acest concurs, produsele nominalizate în cadrul diverselor categorii sunt diferențiate în funcție de alegerile consumatorilor, pe baza vânzărilor din majoritatea lanțurilor de magazine cu amănuntul din țară și pe baza unor criterii referitoare la calitate. Brânza „Džiugas” a primit deja premiul întâi și a fost recunoscută ca cel mai popular produs al anului pentru al șaselea an consecutiv.

Acest produs a câștigat prima medalie de aur la o expoziție internațională organizată la „Prodexpo”, în Rusia, în 2005, performanță repetată în cadrul aceleiași expoziții în 2008, 2010 și 2014. „Džiugas” a primit un certificat pentru că a fost cel mai popular produs la expoziția internațională specializată „Peterfood-2010” din Sankt Petersburg. În cadrul competiției de degustare a alimentelor și a băuturilor „Superior Taste Award”, organizată de International Taste and Quality Institute (iTQi) în Bruxelles în 2011, brânza a primit două stele, după care a urmat același rezultat în 2013, însă în 2014, o brânză „Džiugas” maturată timp de 36 de luni a primit pentru prima oară punctajul cel mai mare cu puțință: trei stele aurii din trei posibile. În 2015 și 2016, brânza a primit din nou trei stele aurii, drept care a câștigat un premiu numit „CRYSTAL TASTE AWARD”, conferit doar produselor care au câștigat trei stele aurii din trei timp de trei ani la rând.

„Džiugas” a primit o medalie de aur la „Goldener Preis - 2011”, în Germania, la „International Cheese Awards” din Regatul Unit în 2012 și la „World Food 2012”, concurs organizat în același an în Moscova.

În 2013, brânza „Džiugas” a primit diploma „SIAL Innovation Grand Prix” în cadrul expoziției internaționale de produse alimentare „SIAL CHINA”. Brânza cu pastă tare „Džiugas” maturată timp de 24 de luni s-a bucurat de recunoaștere ca cel mai bun produs la a optsprezecea ediție a târgului internațional „EuroGastro”, în Polonia, în 2014.

Asociația internațională de certificare ICERTIAS, cu sediul în Elveția, a acordat brânzei „Džiugas” premiul numit „Best Buy Award” în 2015, iar o brânză maturată timp de 36 de luni a primit o diplomă la „Premio Roma 2017”.

Datorită gustului său unic, brânza „Džiugas” a devenit unul dintre produsele alimentare simbolice ale Lituaniei, fiind dusă adesea ca dar gustos prietenilor și partenerilor de afaceri din alte țări sau rudelor care s-au mutat în străinătate. Această brânză este oferită în dar de președintele Lituaniei liderilor din alte țări. În 2013, președintele Lituaniei, Dalia Grybauskaitė, a felicitat-o pe Angela Merkel, cancelarul german, pentru victoria sa în alegerile pentru Bundestag, oferindu-i o roată de brânză lituaniană „Džiugas”. Un articol din 15 octombrie 2013 din revista *Stilius* a evaluat pozitiv modul în care a fost primită în Germania brânza „Džiugas” din Žemaitija, în vreme ce un articol publicat în ziarul *Lietuvos rytas* la 3 mai 2014 menționa că reputația mondială a brânzei „Džiugas” obligă producătorii să mențină producția la același nivel calitativ. Brânza „Džiugas” este descrisă ca fiind „regina” brânzeturilor cu pastă tare și ocupă un loc de onoare printre preferințele consumatorilor. În ediția sa din 1 septembrie 2016, ziarul *Draugas* a exprimat încântare pentru faptul că brânza lituaniană „Džiugas” se poate găsi deja pe mesele din SUA. Un articol publicat la 28 ianuarie 2017 în ziarul *Lietuvos rytas* relatea că oaspeților le este oferită această brânză în ambasadele lituaniene din străinătate. Brânza „Džiugas” promovează Lituania în întreaga lume. Un articol relatează despre premiul primit de această brânză la Bruxelles și menționează faptul că „Džiugas” este prima brânză lituaniană care se bucură de apreciere în Asia. Într-un articol publicat la 18 martie 2017 în *Lietuvos rytas* se afirmă că „Džiugas” este cea mai apreciată brânză din Lituania, datorită caracteristicilor sale gustative excepționale și unice.

Brânza „Džiugas” este descrisă și în *Good cheese 2013-2014*, o revistă dedicată brânzeturilor, precum și într-o carte publicată în 2015 referitoare la brânzeturile din întreaga lume (Dorling Kindersley Ltd, *World Cheese Book*, 2015, 352 p.).

În mai, la debutul sezonului de pășunat, când începe și producția de brânză „Džiugas”, în Telšiai se organizează un festival intitulat „Džiugas Day”, în cadrul căruia un comitet special evaluează proprietățile organoleptice ale brânzei produse cu un an înainte și maturate timp de 12 luni. De asemenea, pot fi eșantionate și roți de brânză cu maturare mai îndelungată, pentru a se compara culoarea, gustul, textura și alte proprietăți ale acestora.

În 2013, în Telšiai, Vilnius și Klaipėda au fost înființate Case „Džiugas” („Džiugas” namai), în care se organizează sesiuni de degustare a brânzei și programe educative. La aceste degustări au participat deja aproximativ 13 000 de persoane. În 2016, o Casă „Džiugas” a devenit, de asemenea, sediul unui muzeu „Džiugas”. Expoziția, care se află la parter, prezintă vizitatorilor industria lactatelor de-a lungul vremurilor, tradițiile de fabricare a lactatelor în Žemaitija și istoria producției de brânză cu pastă tare „Džiugas”. Casa „Džiugas” este deschisă deja de mai mulți ani în capitala regiunii Žemaitija și este una dintre cele mai populare atracții din județul Telšiai. Centrul de informare turistică al regiunii Žemaitija [Vl Žemaitijos turizmo informacijos centras] oferă informații privind Casa „Džiugas” ca obiectiv turistic.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

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

Publicarea documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol

(2023/C 53/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la respectiva cerere, în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, în termen de două luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Pic Saint-Loup”

PDO-FR-02354

Data depunerii cererii: 9.3.2017

1. Denumirea (denumirile) propusă (propuse) pentru înregistrare

Pic Saint-Loup

2. Stat membru

Franța

3. Tipul indicației geografice

DOP - Denumire de origine protejată

4. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

5. Descrierea vinului (vinurilor)

1. DOP „Pic Saint-Loup”

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile, roșii și roze, sunt seci și liniștite.

La recoltare, strugurii au un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 202 grame pe litru de must.

Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală în volume de minimum 12 %.

Caracteristici analitice generale

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

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

2. Vinurile roșii cu DOP „Pic Saint-Loup”

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile roșii se caracterizează printr-o culoare grenă, prin arome de fructe roșii și de lemn dulce, care domină atât mirosul, cât și gustul. Gustul este o concentrație de eleganță, echilibru și prospețime. Structura lor solidă este constituită din taninuri fine. Aceste vinuri au un anumit potențial de conservare. Prin învechire, aromele dezvoltă note fine de fructe roșii, amestecate cu mirodenii.

Vinurile roșii provin din asamblarea a cel puțin două soiuri de viță-de-vie, dintre care unul este soiul principal.

Proporția soiului Syrah N este de cel puțin 50 % din amestec.

Proporția soiurilor accesorii este de maximum 10 % din amestec.

Vinurile gata de comercializare în vrac sau îmbuteliate prezintă un conținut maxim de zaharuri fermentabile de maximum:

- 3 g/l pentru vinurile roșii, a căror tărie alcoolică naturală în volume este de maximum 14 %;
- 4 g/l pentru vinurile roșii a căror tărie alcoolică naturală în volume este mai mare de 14 %.

Loturile de vinuri roșii gata de a fi introduse pe piață pentru consum au un conținut de acid malic de maximum 0,4 grame pe litru.

Celelalte criterii analitice respectă reglementările Uniunii Europene.

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

3. Vinurile roze cu DOP „Pic Saint-Loup”

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Culoarea vinurilor roze este de intensitate medie spre scăzută. Sunt proaspete și delicate; prima impresie la degustare este de rotunjime, cu note predominante de fructe roșii mici.

Vinurile roze provin din asamblarea a cel puțin două soiuri de viță-de-vie, dintre care unul este soiul principal. Proporția soiului Syrah este de cel puțin 30 %. Proporția soiurilor accesorii, altele decât Cinsault, este de maximum 10 % din amestec.

Proporția soiului Cinsault N este de maximum 30 % din amestec. Soiurile principale sunt predominante în asamblarea vinurilor.

Vinurile roze gata de comercializare în vrac sau îmbuteliate prezintă un conținut de zahăr fermentabil < sau = cu 3 g/l.

Celelalte criterii analitice respectă reglementările Uniunii Europene.

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

6. Practici vitivinicole

a. Practici enologice esențiale

Practică oenologică specifică

Este interzisă utilizarea de bucăți de lemn.

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

Se interzice orice tratament termic al recoltei la o temperatură mai mare de 40 °C.

În afara dispozițiilor menționate mai sus, vinurile trebuie să respecte, în ceea ce privește practicile oenologice, toate cerințele prevăzute la nivel european și în Codul rural și al pescuitului maritim.

1. Reguli privind proporția în cadrul exploatației

Practică de cultivare

Pentru obținerea vinurilor roșii:

- dintre soiurile de viță-de-vie cultivate, 2 trebuie să fie soiuri principale;
- soiul Syrah N trebuie să reprezinte cel puțin 50 % din totalitatea soiurilor cultivate;
- soiurile auxiliare nu pot reprezenta, împreună sau individual, mai mult de 10 % din totalitatea soiurilor cultivate.

Pentru obținerea vinurilor roze:

- dintre soiurile de viță-de-vie cultivate, 2 trebuie să fie soiuri principale;
- soiul Syrah N trebuie să reprezinte cel puțin 30 % din totalitatea soiurilor cultivate;
- soiurile auxiliare, altele decât Cinsaut N, sunt limitate la 10 %;
- soiul Cinsault este limitat la 30 %.

Aceste reguli referitoare la proporții nu se aplică operatorilor producători de struguri care nu își vinifică producția și ale căror exploatații situate în arealul parcelat delimitat al denumirii de origine protejate „Pic Saint-Loup” au o suprafață mai mică sau egală cu 1,50 ha.

2. Managementul podgoriei

Practică de cultivare

Începând cu data publicării caietului de sarcini, vița-de-vie trebuie să aibă o densitate minimă de plantare de 5 500 de butuci pe hectar.

Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,25 metri.

Fiecare butuc dispune de o suprafață maximă de 1,8 metri pătrați. Această suprafață se obține înmulțind distanțele dintre rânduri cu spațiul dintre butucii de pe același rând.

Plantele de vița-de-vie trebuie tăiate prin metoda tăierii scurte, utilizând cepul de rod, cu maximum 12 ochi pe butuc.

Poate fi permisă irigarea.

b. *Rendamente maxime*

1. Pic Saint-Loup

50 de hectolitri la hectar

7. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea și elevajul vinurilor sunt realizate pe teritoriul următoarelor comune:

Departamentul Hérault: Assas, Cazeville, Claret, Fontanès, Guzargues, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues, Le Triadou, Vacquières și Valflaunès.

Departamentul Gard: Brouzet-lès-Quissac și Corconne.

Denumirea Pic Saint-Loup se referă la masivul Pic Saint-Loup, situat în partea de nord-est a departamentului Hérault.

8. **Soiurile de struguri de vin principale**

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

9. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

9.1. *Specificitatea arealului geografic*

Arealul geografic cuprinde partea de nord-est a departamentului Hérault, cu 17 comune dominate de vârful calcaros Pic Saint-Loup (658 m) și cuprinde o serie de „cuestas” (dealuri) situate pe direcția sud-vest - nord-est. Arealul este caracterizat prin contraste climatice, între câmpia din Languedoc, cu climă blândă, deschisă influențelor maritime, și micile platouri împădurite, expuse aerului rece provenind din munții Cévennes.

Podgoriile sunt integrate în mediul natural, între garigă și pâlcuri de pini de Alep și de stejari verzi, o vegetație tipică mediului calcaros mediteraneean. În timp ce altitudinea medie a arealului este de aproximativ 150 m, podgoriile care fac obiectul acestei DOP se situează între 80 m și peste 300 m altitudine, cu o expunere favorabilă, fiind amplasate cel mai adesea pe terase sau pe pante moderate, la poalele unui relief mai abrupt.

Podgoriile cu DOP Pic Saint-Loup, situate în partea de nord a arealului DOP Languedoc, se disting printr-un element fundamental, care permite o mai bună înțelegere a comportamentului plantațiilor viticole din acest areal geografic: clima. De natură mediteraneeană, la fel ca întreaga regiune, sectorul Pic Saint-Loup este, totuși, una dintre regiunile cele mai răcoroase ale arealului denumirii Languedoc, având o temperatură medie de 12,3 °C, adică cu aproximativ 1,5-2 grade mai mică decât în arealurile învecinate; în special, iernile sunt bine marcate și reci, iar vara temperaturile maxime sunt moderate și nopțile sunt răcoroase.

Precipitațiile medii anuale variază între 850 și 1 000 mm, cu un deficit semnificativ în timpul verii, caracteristic climei mediteraneene, dar mai moderat (precipitații între 100 și 120 mm) decât în zona de coastă. Chiar dacă relieful protejează podgoriile împotriva vânturilor violente, dispoziția acestuia canalizează vânturile reci dinspre nord-est. Astfel, precipitațiile mai abundente din sector i-au determinat pe viticultori să aleagă o densitate medie la plantare mai ridicată decât în restul arealului denumirii Languedoc pentru ca, în funcție de capacitatea solului de a gestiona alimentarea cu apă a viei, să se găsească un echilibru între butuci, echilibru necesar pentru atingerea unui bun nivel de coacere.

Această climă de tip mediteraneean cu influențe continentale se caracterizează printr-o sumă a temperaturilor cuprinsă între 1 500 °C și 1 700 °C.

9.2. Specificitatea produselor

Condițiile naturale au favorizat implantarea soiului Sirah N, bine adaptat la o climă mai răcoroasă, în care exprimă finețe și note de lemn dulce și de violete: prin urmare, există obligația ca acest soi să reprezinte minimum 50 % din soiurile utilizate pentru producerea vinurilor roșii, acesta fiind unul dintre cele mai mari procentaje ale soiurilor utilizate la asamblarea vinurilor roșii în arealul denumirii Languedoc. Soiul Syrah N își datorează poziția de soi dominant faptului că se poate adapta la un număr mare de situații, în special la temperaturi reduse. Soiurile Grenache N și Cinsaut N sunt rezervate pentru parcelele cele mai uscate, iar Mourvèdre N și Carignan N, pentru cele mai calde. Variațiile zilnice de temperatură din lunile august și septembrie caracterizează ciclul de vegetație a viței-de-vie și contribuie la exprimarea aromelor fine și proaspete în vinuri.

Răcoarea din timpul nopților are un impact pozitiv asupra sintezei precursorilor aromatici și a antocienilor, ceea ce le conferă vinurilor roșii culoarea grena și structura tanică, iar vinurilor roze prospețimea gustului.

Vinurile roșii se caracterizează astfel printr-o culoare grena, prin arome de fructe roșii și de lemn dulce, care domină atât mirosul, cât și gustul. Gustul este o concentrație de eleganță, echilibru și prospețime. Structura lor solidă este constituită din taninuri fine.

Aceste vinuri au un anumit potențial de conservare, care se reflectă în caietul de sarcini printr-un decalaj temporar în ceea ce privește comercializarea. Vinurile roșii fac obiectul elevajului până la data de 1 iulie a anului care urmează anului recoltei, pentru a-și rafina astfel structura și a-și dezvălui toate aromele. Vinurile sunt introduse pe piață pentru consum cel mai devreme la data de 15 iulie a anului care urmează anului recoltei. Prin învechire, aromele dezvoltă note fine de fructe roșii, amestecate cu mirosul de lemn.

Culoarea vinurilor roze este de intensitate medie spre scăzută. Sunt proaspete și delicate; prima impresie la degustare este de rotunjime, cu note predominante de fructe roșii mici.

9.3. Legătura cauzală dintre specificitatea arealului geografic și specificitatea produselor

În concluzie, în arealul geografic al denumirii Pic Saint-Loup, modul de funcționare a solurilor, alături de caracteristicile climatice, conferă originalitate arealului și i-au determinat pe viticultori să își folosească priceperea în acord cu cunoștințele lor despre areal.

În consecință, aceste cunoștințe le-au permis viticultorilor din Pic Saint-Loup să facă pentru prima dată un pas în direcția obținerii unui statut de calitate, odată cu recunoașterea condițiilor specifice de producție, incluse în Decretul Coteaux du Languedoc începând din 1994.

Această colectivitate umană diversificată contribuie, la rândul său, la originalitatea arealului denumirii Pic Saint-Loup, pe de o parte, prin aportul de cunoștințe de specialitate noi și de expertiză tehnică și, pe de altă parte, prin cunoașterea teritoriului.

10. Alte condiții esențiale

Etichetarea

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine controlată poate figura denumirea unității geografice mai mari „Languedoc”. Dimensiunile caracterelor cu care este înscrisă această unitate mai mare nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, jumătatea dimensiunii caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine poate figura denumirea unei unități geografice mai mici, cu condiția:

- să fie vorba despre un loc înscris în cadastru;
- ca acesta să figureze în declarația de recoltă.

În ceea ce privește utilizarea denumirii unei unități geografice mai mici, în conformitate cu articolul 67 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009, cel puțin 85 % din strugurii din care a fost produs vinul trebuie să provină din respectiva unitate geografică.

Indicarea anului pe etichetă este obligatorie.

Indicarea soiurilor de viță-de-vie pe etichetă nu este obligatorie.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO