



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 63

7. apríla 2020

Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2020/C 115/01	Výmenný kurz eura — 6. apríla 2020	1
---------------	--	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2020/C 115/02	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9753 – Hexcel/Woodward) Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	2
---------------	--	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2020/C 115/03	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	4
2020/C 115/04	Oznámenie podnikom, ktoré v roku 2021 plánujú dovážať kontrolované látky poškodzujúce ozónovú vrstvu do Európskej únie alebo ich z nej vyvážať, a podnikom, ktoré v roku 2021 plánujú vyrábať alebo dovážať tieto látky na základné laboratórne a analytické použitie	14
2020/C 115/05	Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ...	16

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

6. apríla 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,0791	CAD	Kanadský dolár	1,5280
JPY	Japonský jen	117,54	HKD	Hongkongský dolár	8,3651
DKK	Dánska koruna	7,4660	NZD	Novozélandský dolár	1,8200
GBP	Britská libra	0,87800	SGD	Singapurský dolár	1,5480
SEK	Švédská koruna	10,9788	KRW	Juhokórejský won	1 326,04
CHF	Švajčiarsky frank	1,0560	ZAR	Juhoafrický rand	20,3534
ISK	Islandská koruna	155,50	CNY	Čínsky juan	7,6519
NOK	Nórska koruna	11,3875	HRK	Chorvátska kuna	7,6255
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	17 710,73
CZK	Česká koruna	27,603	MYR	Malajzijský ringgit	4,7097
HUF	Maďarský forint	365,24	PHP	Filipínske peso	54,667
PLN	Poľský zlotý	4,5643	RUB	Ruský rubel'	82,4810
RON	Rumunský lei	4,8335	THB	Thajský baht	35,459
TRY	Turecká líra	7,3136	BRL	Brazílsky real	5,7056
AUD	Austrálsky dolár	1,7790	MXN	Mexické peso	27,0896
			INR	Indická rupia	82,1060

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.9753 – Hexcel/Woodward)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2020/C 115/02)

1. Komisii bolo 27. marca 2020 podľa článku 4 a na základe postúpenia podľa článku 4 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Hexcel Corporation („Hexcel“, Spojené štáty),
- Woodward, Inc. („Woodward“, Spojené štáty).

Podnik Hexcel vstupuje v zmysle článku 3 ods. 1 písm. a) nariadenia o fúziách do úplnej fúzie s podnikom Woodward.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Hexcel: vývoj, výroba a dodávanie ľahkých vysokovýkonných konštrukčných materiálov vrátane uhlíkových vlákien, špeciálnych výstuh, predimpregnovaných laminátov a iných vláknom vystužených matricových materiálov, lepidiel a kompozitných štruktúr používaných v komerčnom letectve, vo vesmíre a v obrane, ako aj v iných priemyselných sektoroch,
- Woodward: navrhovanie, výroba, dodávanie a poskytovanie služieb kontrolných riešení pre letecký a kozmický priemysel a iné priemyselné sektory.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentracii podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.9753 – Hexcel/Woodward

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2020/C 115/03)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„GAILLAC“**PDO-FR-A0502-AM03****Dátum oznámenia: 19. 12. 2019****OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY****1. Odkaz na oficiálny zemepisný kódex**

V kapitole 1 časti IV písm. a) a b) sa za slovo „Tarn“ vkladajú slová „na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2019“.

Zemepisná oblasť zodpovedá aktuálnej verzii oficiálneho zemepisného kódexu, ktorý každý rok uverejňuje štatistický úrad INSEE. Rozsah zemepisnej oblasti sa nemení.

Uvedená zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. Redakčná úprava

V kapitole 1 časti IV bode 1 písm. b) sa dopĺňa obec „Bellegarde-Marsal“ a obce „Bellegrade“ a „Marsal“ sa vypúšťajú.

Uvedená zmena súvisí so zlúčením týchto dvoch obcí. Zemepisná oblasť sa nemení.

Bod 6 jednotného dokumentu sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

3. Vymedzená pozemková oblasť

V kapitole 1 časti IV bode 2 sa za slová „6. novembra 2014“ vkladajú slová „a 18. – 19. júna 2019“.

Cieľom tejto zmeny je doplniť dátumy, ku ktorým príslušný vnútroštátny orgán schválil zmenu vymedzenej pozemkovej oblasti v rámci zemepisnej oblasti výroby. Vymedzenie pozemkov spočíva v tom, že sa v rámci zemepisnej oblasti výroby určia pozemky vhodné na výrobu výrobku s chráneným označením pôvodu.

Uvedená zmena sa netýka jednotného dokumentu.

(¹) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Obeh medzi oprávnenými skladovateľmi

V kapitole 1 časti IX bode 5 sa vypúšťa písmeno b) o dátume uvedenia vín do obehu medzi oprávnenými skladovateľmi. Uvedená zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. Prechodné opatrenie

V kapitole 1 časti XI sa vypúšťa bod 4.

Táto zmena súvisí so zrušením prechodného opatrenia, ktorého platnosť uplynula.

Uvedená zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. Odkaz INAO

V kapitole 3 časti II sa obec „Montreuil sous-bois“ nahrádza obcou „Montreuil“.

Cieľom tejto zmeny je zohľadniť zmenu názvu obce.

Uvedená zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Gaillac

2. Druh zemepisného značenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

4. Opis vína (vín)

Tiché biele vína

Tiché biele vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov (šarže vína sa uvádzajú na trh ako sudové alebo balené víno) je ≤ 4 g/l.

Celkový obsah alkoholu v týchto vínach nesmie po obohatení prekročiť 13 %.

Tieto vína sa vyznačujú ovocnými a kvetinovými arómami a miernou kyslosťou. Vína možno označiť tradičným pojmom „primeur“; v takom prípade sa pri výrobe prihliada na to, že ich treba spotrebovať v priebehu niekoľkých mesiacov po výrobe.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Tiché biele vína s označením „doux“

Tiché biele vína s doplneným tradičným pojmom „doux“ (sladké) majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12,5 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov v týchto vínach je ≥ 45 g/l (šarže vína sa uvádzajú na trh ako sudové alebo balené víno).

Celkový obsah alkoholu v týchto vínach nesmie po obohatení prekročiť 15 %.

Tieto vína sa často vyznačujú arómami zrelých jabĺk, hrušiek a exotického ovocia; možno ich archivovať 5 rokov.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Tiché biele vína s doplneným tradičným pojmom „vendanges tardives“

Tiché biele vína s doplneným tradičným pojmom „vendanges tardives“ (neskorý zber) majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 17 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov (šarže vína sa uvádzajú na trh ako sudové alebo balené víno) je ≥ 100 g/l.

Tieto vína sa vyznačujú arómami sušeného či kandizovaného ovocia alebo medovou vôňou. Rovnováha medzi kyslosťou, alkoholom a olejnatosťou umožňuje týmto vínam dosiahnuť v priebehu rokov ešte komplexnejšiu chuť.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Tiché červené vína

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu vín s doplneným tradičným pojmom „primeur“ je 10,5 %.

Vína, ktorých prirodzený obsah alkoholu je ≤ 14 % (šarže vína sa uvádzajú na trh ako sudové alebo balené víno), majú obsah skvasiteľných cukrov $\leq 2,5$ g/l.

Vína, ktorých prirodzený obsah alkoholu je > 14 % (šarže vína sa uvádzajú na trh ako sudové alebo balené víno), majú obsah skvasiteľných cukrov ≤ 4 g/l.

Vína s doplneným tradičným pojmom „primeur“ (šarže vína sa uvádzajú na trh ako sudové alebo balené víno) majú obsah skvasiteľných cukrov ≤ 2 g/l.

Šarže vína uvádzané na trh ako sudové alebo balené víno majú obsah kyseliny jablčnej $\leq 0,4$ g/l.

Šarže vína uvádzané na trh ako sudové alebo balené vína, ktoré možno označiť tradičným pojmom „primeur“, majú obsah prchavých kyselín $\leq 10,2$ meq/l.

Celkový obsah alkoholu v týchto vínach nesmie po obohatení prekročiť 13,5 %.

Pri vínach s doplneným tradičným pojmom „primeur“ nesmie celkový obsah alkoholu po obohatení prekročiť 13 %.

Vína sa v ústach často vyznačujú arómami červeného ovocia a korenistými tónmi. Vína obsahujú taníny, ktoré im dodávajú štruktúru a guľatosť chuti. Príjemne sa pijú ako mladé vína, no súčasne sú schopné fľašového dozrievania.

Vína s doplneným tradičným pojmom „primeur“ sú vyvážené a vyznačujú sa ovocnými arómami, ktoré v sebe spájajú ľahkosť a jemnosť; vyrábajú sa výlučne z odrody Gamay N.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Tiché ružové vína

Tiché ružové vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov (šarže vína sa uvádzajú na trh ako sudové alebo balené víno) je ≤ 4 g/l.

Celkový obsah alkoholu v týchto vínach nesmie po obohatení prekročiť 13,5 %.

Ružové vína majú výraznú čerešňovočervenú farbu. Vyznačujú sa ovocnými arómami a príjemnou sviežosťou.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Šumivé vína

Šumivé vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %.

Šumivé vína vyrobené druhotným kvasením vo fľaši majú (po druhotnom kvasení a prípadne po pridaní expedičného likéru) obsah skvasiteľných cukrov < 50 g/l.

V prípade obohatenia muštu nesmie celkový obsah alkoholu prekročiť 13 %.

Šumivé vína vyrobené druhotným kvasením vo fľaši majú prevažne kyslú štruktúru, ktorej vďaka za svoju sviežosť a jemnosť. Táto kyslosť je sprevádzaná ovocnými tónmi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Šumivé vína s doplneným tradičným pojmom „methode ancestrale“

Vína s doplneným tradičným pojmom „methode ancestrale“ sú akostné aromatické šumivé vína.

Šumivé vína s doplneným tradičným pojmom „methode ancestrale“ sa vyznačujú jemnými bublinkami a výdatnou penou. Tieto vína obsahujú arómy pripomínajúce jablko, čo je príznačné pre odrodu Mauzac B.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	8
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Šumivé vína s označením „doux“

Šumivé vína s doplneným tradičným pojmom „doux“ majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Po druhotnom kvasení majú obsah skvasiteľných cukrov ≥ 50 g/l a obsah voľného oxidu siričitého je < 25 mg/l.

V prípade obohatenia muštu nesmie celkový obsah alkoholu prekročiť 14 %.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	25

Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené, zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ

5. Vinárske výrobné postupy

a) Základné enologické postupy

Hustota a spon výsadby

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 000 krov na hektár, pričom vzdialenosť medzi radmi je najviac 2,5 m.

Vzdialenosť medzi krami v tom istom rade je najviac 0,8 m.

Pri vedení Gobelet je vzdialenosť medzi krami najviac 2,2 m.

Ak je vinič vysadený na terasovitých pozemkoch, plocha na jeden ker je najviac 2,5 m².

Pravidlá rezu viniča

Pestovateľský postup

Rez viniča sa vykonáva:

- krátkym rezom (Gobelet alebo kordón Royat) alebo jednoduchým Guyotovým rezom najviac s 12 očkami na ker;
- dvojitém Guyotovým rezom (tzv. „tirette“) najviac s 10 očkami na koreň.

Bez ohľadu na spôsob rezu musí byť počet rodivých letorastov na ker po kvitnutí (fenologická fáza 23 podľa Lorenza) najviac 10.

Zavlažovanie

Pestovateľský postup

Zavlažovanie môže byť povolené.

Osobitné ustanovenia o zbere

Pestovateľský postup

Červené vína, ktoré možno označiť tradičným pojmom „primeur“ a šumivé vína, ktoré možno označiť tradičným pojmom „méthode ancestrale“, sa vyrábajú z manuálne zberaného hrozna.

Vína, ktoré možno označiť tradičným pojmom „vendanges tardives“, sa vyrábajú z hrozna zberaného manuálne postupným triedením.

Osobitné ustanovenia o preprave zozberaného hrozna

Pestovateľský postup

Nádoby obsahujúce zozberané hrozno určené na výrobu červených vín, ktoré možno označiť tradičným pojmom „primeur“, a šumivých vín, ktoré možno označiť tradičným pojmom „méthode ancestrale“, sú počas prepravy tohto hrozna z vinohradníckej oblasti do prevádzky na výrobu vína naplnené hroznom do výšky najviac 0,60 m.

Používanie enologického aktívneho uhlia

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Používanie enologického aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín, či už samostatne, alebo v zmesi v prípravkoch, je zakázané.

Obohacovanie

Osobitný enologický postup

V prípade ružových vín je povolené zahusťovanie hroznového muštu až do dosiahnutia čiastočnej koncentrácie 10 % použitého objemu.

Celkový obsah alkoholu v týchto vínach nesmie po obohatení prekročiť:

- 13 % pri tichých bielych vínach,
- 13 % pri šumivých vínach (v prípade obohacovania muštu),
- 13 % pri červených vínach, ktoré možno označiť tradičným pojmom „primeur“,
- 13,5 % pri červených a ružových vínach,
- 14 % pri šumivých vínach, možno označiť tradičným pojmom „doux“ (v prípade obohacovania muštu),
- 15 % pri tichých bielych vínach, možno označiť tradičným pojmom „doux“.

b) Maximálne výnosy

Tiché biele vína a šumivé vína

72 hektolitrov na hektár

Tiché biele vína s označením „sladké“ a šumivé vína s doplneným tradičným pojmom „doux“

54 hektolitrov na hektár

Tiché biele vína s doplneným tradičným pojmom „vendanges tardives“

25 hektolitrov na hektár

Tiché červené a ružové vína

66 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia a výroba tichých bielych vín, zber hrozna, vinifikácia, výroba, zrenie a balenie šumivých a tichých bielych vín, ktoré možno označiť tradičným pojmom „vendange tardives“, sa vykonávajú na území týchto obcí departementu 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, Lasgraisnes, 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.

Zber hrozna, vinifikácia a výroba ružových vín a zber hrozna, vinifikácia, výroba a zrenie červených vín sa vykonávajú na území týchto obcí departementu Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, 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, Téco, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Hlavné muštové odrody

Fer N – Fer Servadou, Braucon, 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. Opis súvislostí

Tiché vína

Oceánske podnebie vytvára vhodné podmienky na rast viniča na jar a vyznačuje sa miernymi zimami, čo obmedzuje riziko silných mrazov. Stredomorský vplyv, ktorý sa prejavuje suchými a teplými letami a jeseňami, podporuje rovnomerné a optimálne zrenie hrozna s miernou letnou závlahou. Teplý a suchý vietor autan, ktorý je zvyčajne veľmi intenzívny, zohráva dôležitú úlohu počas celého vegetačného obdobia najmä tým, že urýchľuje pučanie listov, kvitnutie a zrenie. Obzvlášť silno môže tento vietor fúkať začiatkom jesene a jeho horúci a vysušujúci vplyv podporuje zrenie hrozna a obmedzuje rozvoj chorôb. Od polovice septembra sa striedajú chladné a často vlhké noci s teplými dňami, čo podporuje rozvoj *Botrytis cinerea* a „ušľachtilej hniloby“ na pozemkoch, kde ešte neprebehlo zber úrody. Začiatkom jesene môže vietor autan fúkať silno. V ešte nepozberaných bobuliach dochádza k rýchlej koncentrácii cukrov a kyselín. Toto hrozno, ktoré sa necháva prezrieť a jeho koncentrácia prebieha na kre prirodzeným procesom hroziakovatenia vďaka vetru autan alebo pôsobením „ušľachtilej hniloby“, sa zberá postupným manuálnym triedením, a v porovnaní so sladkými bielymi vínami sa zber uskutočňuje neskôr. Z tohto hrozna sa vyrábajú vína s doplneným tradičným pojmom „vendanges tardives“.

Neskorý príchod prvých mrazov priaznivo vplýva na proces drevnatenia.

Vinič sa pestuje na základe zvyklostí a znalostí prostredia vo vymedzenej pozemkovej oblasti prispôbenej jednotlivým zemepisným jednotkám; táto oblasť sa vyznačuje dobre odvodňovanými pôdami, ktoré sa ľahko zahrievajú, absenciou chladného a mrazivého počasia a najúrodnejšími pôdami.

Odrody viniča Mauzac B a Mauzac rose Rs, ktoré pochádzajú z oblasti Gaillac, majú v týchto polohách potenciál na výrobu suchých bielych tichých vín. Vyrábajú sa z nich jemné vína s nízkou kyslosťou a príjemnými jablkovými arómami. Prezreté hrozno pestované na tunajších exponovaných svahoch sa môže vyznačovať vysokým obsahom cukru.

Aj odroda Len de l'el B je pôvodná odroda z oblasti Gaillac; nie je doložené, že by sa pestovala v iných iniciách. Táto odroda dodáva bielym vínám jemnosť a buket a vo väčšine prípadov sa využíva na výrobu vín z neskorého zberu. Hrozno z tejto odrody sa vyznačuje vysokou koncentráciou vďaka prirodzenému hroziakovateniu vplyvom vetra autan alebo pôsobením ušľachtilej hniloby, a to vo všetkých prírodných oblastiach vo vymedzenej zemepisnej oblasti označenia. Odrodovú skladbu určenú na výrobu bielych vín dopĺňa odroda Ondenc B, ktorá bola kedysi veľmi rozšírená na juhozápade Francúzska, ale zachovala sa len vo vinohradníckej oblasti „Gaillac“ pre svoju príjemnú chuť a dobrú schopnosť koncentrácie na kre.

Odrodovú skladbu určenú na výrobu červených a ružových vín tvoria pôvodné, miestne aj regionálne odrody, napríklad odroda Duras N, ktorá pravdepodobne pochádza z oblasti Gaillac a využíva sa takmer výlučne v tejto oblasti, odroda viniča Fer N pochádzajúca z juhozápadného Francúzska či odroda viniča Prunelard N pochádzajúca z oblasti Gaillac, ktorú v roku 1868 opísal doktor Guyot; táto odroda sa v 20. storočí prestala pestovať, no koncom 90. rokov 20. storočia sa k nej vinári opäť vrátili.

Bohatstvo vinohradníckej oblasti „Gaillac“ je dané jej polohou klimatickej križovatky a rozmanitosťou jej geologických a pôdnych podmienok. V tejto zemepisnej oblasti, ktorá bola veľmi frekventovaným územím, sa sústredila celá rada regionálnych a v zásade autochtónnych odrôd viniča, ktoré boli vyberané a uchovávané po celé generácie a ktoré vytvárajú v tomto prírodnom prostredí jedinečnú ekologickú niku. Výrobcom sa podarilo zachovať pestovanie viniča tak, že dokonale ovládli pestovanie tejto odrodovej skladby a prispôsobili jej svoje know-how, a to najmä spôsoby rezu a vedenia viniča, ktoré umožňujú optimálne rozmiestnenie strapcov.

Know-how výrobcov sa prejavuje aj ovládnutím techník, ktoré umožňujú optimálne využitie hrozna vďaka prispôbeniu alebo zachovaniu techník vinifikácie. Zaviedlo sa obdobie zrenia červeného vína po kvasení s cieľom získať komplexnejšie arómy, ale predovšetkým s cieľom dosiahnuť, aby sa taníny zaokrúhlili a zjemnili; využíva sa najmä regionálna, ale odolná odrodová skladba. Na dosiahnutie týchto cieľov je v špecifikácii vymedzené minimálne obdobie zrenia do 1. februára roku nasledujúceho po roku zberu.

Vína s doplneným tradičným pojmom „vendanges tardives“ sa nechávajú dozrievať najmenej do 15. mája druhého roku nasledujúceho po roku zberu, pričom najmenej 2 mesiace musia vyzrievať vo fľaši. Toto dlhé obdobie zrenia podporuje rovnováhu chuti a rozvíja komplexnosť ich arómy. S cieľom zachovať vlastnosti a špecifickosť výrobku, a tým aj jeho povest', sa balenie týchto vín uskutočňuje v zemepisnej oblasti. Všetky šarže vína, ktoré možno označiť tradičným pojmom „vendanges tardives“, sa na konci obdobia zrenia systematicky kontrolujú v zemepisnej oblasti.

Šumivé vína

V priebehu generácií výrobcovia vyvinuli know-how na výrobu šumivých vín rôznymi technikami vinifikácie. Technika „méthode ancestrale“ je založená na zvládnutí procesu kvasenia vína vo fľaši v pivniciach. Tieto vína sa vyrábajú výlučne z odrôd viniča Mauzac B a Mauzac Rose Rs, ktoré sú známe schopnosťou silného druhotného kvasenia a tvorbou jemných bubliniek. Prezrievanie týchto odrôd na exponovaných svahoch umožňuje výrobu sladkých šumivých bielych vín.

Keď si výrobcovia osvojili túto prvú techniku, vyvinuli metódu druhotného kvasenia vo fľaši, vďaka ktorej vyrábajú suchšie vína; zloženie ich kupáží zohľadňuje miestny pôvod. Ku kvalitnému druhotnému kvaseniu a rozvoju komplexných ovocných aróm prispieva aj dlhé dozrievanie „sur lattes“.

Vína z tejto vinohradníckej oblasti, ktorá má viac ako 2 000 rokov, sa vyvážali cez územie Tarn a riekou Garonne, čo dokazujú nálezy črepov z amfor pochádzajúcich z mesta Montans, ktoré sa našli na územiach od južného Španielska až po sever Škótska. Keď benediktíni založili opátstvo Saint-Michel, vybrali si tie najvhodnejšie miesta na výrobu vína a s pozoruhodnou šikovnosťou zorganizovali obchodnú sieť v departemente Tarn a vyhlbili veľkú sieť vínnych pivníc. Víno putovalo z departementu Tarn po rieke Garonne do prístavu Bordeaux, odkiaľ sa vydalo na víťaznú púť Francúzskom a severnou Európou. V roku 1253 si anglický kráľ Richard III nechal poslať 20 sudov vína „Gaillac“. Dobré meno vín z oblasti Gaillac neustále rástlo. Zachovali sa účty z rokov 1306 a 1307, podľa ktorých pochádzalo z oblasti Gaillac 40 % vín prepravených cez povodie rieky Garonne do Bordeaux, odkiaľ sa vyvážali do zahraničia.

Od 80. rokov 20. storočia sa celková rozloha viníc v departemente Tarn zmenšila, ale podiel vyrobených vín s chráneným označením pôvodu „Gaillac“ sa zvýšil. Väčšina vyrobeného vína sa uvádza na trh vo fľašiach. Vinárom z oblasti Gaillac sa vďaka ich dynamickému prístupu a know-how darí uchovávať dobrú povest' vín z tejto vinohradníckej oblasti.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Sud-Ouest“. Táto väčšia zemepisná jednotka sa súčasne môže uvádzať na všetkých prospektoch a nádobách.

Táto väčšia zemepisná jednotka musí byť uvedená písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Dodatočné označenia

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Názov chráneného označenia pôvodu možno doplniť tradičným pojmom „*méthode ancestrale*“, ak predmetné vína spĺňajú podmienky používania tohto pojmu stanovené v špecifikácii výrobku.

Názov chráneného označenia pôvodu možno doplniť tradičným pojmom „*primeur*“, ak predmetné vína spĺňajú podmienky používania tohto pojmu stanovené v špecifikácii výrobku.

Názov chráneného označenia pôvodu možno doplniť tradičným pojmom „*doux*“, ak predmetné vína spĺňajú podmienky používania tohto pojmu stanovené v špecifikácii výrobku.

Názov chráneného označenia pôvodu možno doplniť tradičným pojmom „*vendanges tardives*“, ak predmetné vína spĺňajú podmienky používania tohto pojmu stanovené v špecifikácii výrobku.

Na etikete vín označených tradičným pojmom „*primeur*“ a vín označených tradičným pojmom „*vendanges tardives*“ musí byť povinne uvedený ročník.

Šumivé vína a šumivé vína s doplneným tradičným pojmom „*méthode ancestrale*“

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Všetky kroky výroby od zberu hrozna až po degoržovanie alebo odstránenie usadeniny sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Šumivé vína sa vyrábajú druhotným kvasením vo fľaši a vyzrievanie vo fľaši na kvasničných kaloch musí trvať najmenej 9 mesiacov.

Šumivé vína s doplneným tradičným pojmom „*méthode ancestrale*“ sa vyrábajú jedinečným spôsobom kvasenia. Toto kvasenie začína v kvasnom tanku. Druhotné kvasenie z čiastočne skvaseného hroznového muštu prebieha výlučne vo fľaši.

Vyzrievanie vo fľaši na kvasničných kaloch musí trvať minimálne 2 mesiace.

Balenie vín sa so zreteľom na proces výroby s druhotným kvasením vo fľašiach uskutočňuje v zemepisnej oblasti.

Vína vyrobené druhotným kvasením vo fľaši sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po uplynutí minimálne deväťmesačného vyzrievania vo fľaši na kvasničných kaloch po tiráži a najskôr 1. septembra roku nasledujúceho po zbere.

Vína s doplneným tradičným pojmom „*méthode ancestrale*“ sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po uplynutí 2 mesiacov vyzrievania na kvasničných kaloch vo fľaši.

Tiché biele vína s doplneným tradičným pojmom „*vendanges tardives*“

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Vína s doplneným tradičným pojmom „vendanges tardives“ sa nechávajú dozrievať najmenej do 15. mája druhého roku nasledujúceho po roku zberu, pričom najmenej 2 mesiace musia vyzrievať vo fľaši. Toto dlhé obdobie zrenia podporuje rovnováhu chuti a rozvíja komplexnosť ich arómy.

Vína sa balia vo vymedzenej zemepisnej oblasti a na konci obdobia zrenia sa všetky šarže vína systematicky kontrolujú. Výrobcovia si ako cieľ stanovili jednak lepšie zachovávať základné vlastnosti výrobkov, ktoré dlho dozrievajú a vyžadujú si značné odborné znalosti, a jednak zaručiť a zachovať kvalitu a špecifickosť výrobkov (a tým aj dobré meno chráneného označenia pôvodu) kontrolami vykonávanými v oblasti výroby, ktoré si vyžadujú špecifické organoleptické odborné znalosti.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

Oznámenie podnikom, ktoré v roku 2021 plánujú dovážať kontrolované látky poškodzujúce ozónovú vrstvu do Európskej únie alebo ich z nej vyvážať, a podnikom, ktoré v roku 2021 plánujú vyrábať alebo dovážať tieto látky na základné laboratórne a analytické použitie

(2020/C 115/04)

1. Toto oznámenie je určené podnikom, na ktoré sa vzťahuje nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1005/2009 zo 16. septembra 2009 o látkach, ktoré poškodzujú ozónovú vrstvu ⁽¹⁾ (ďalej len „nariadenie“), a ktoré v roku 2021 plánujú:
 - a) **dovážať** do Európskej únie látky uvedené v prílohe I k nariadeniu alebo ich z nej **vyvážať**, alebo
 - b) vyrábať alebo dovážať tieto látky na základné laboratórne a analytické použitie v Európskej únii.

Podnikom sa odporúča vziať na vedomie, že vystúpenie Spojeného kráľovstva Veľkej Británie a Severného Írska (ďalej len „Spojené kráľovstvo“) z Európskej únie môže ovplyvniť, či a v akom rozsahu sa nariadenie na ne bude vzťahovať v roku 2021.

V dohode o vystúpení sa stanovuje prechodné obdobie, počas ktorého sa nariadenie (ES) č. 1005/2009 uplatňuje na Spojené kráľovstvo a v Spojenom kráľovstve v súlade s uvedenou dohodou. Uvedené obdobie sa skončí 31. decembra 2020, pokiaľ spoločný výbor zriadený dohodou o vystúpení neprijme pred 1. júlom 2020 jediné rozhodnutie o predĺžení prechodného obdobia najviac o jeden alebo dva roky.

Po prechodnom období sa nariadenie (ES) č. 1005/2009 už nebude uplatňovať na Veľkú Britániu a vo Veľkej Británii. Bude sa však naďalej uplatňovať na Severné Írsko a v Severnom Írsku v súlade s protokolom o Írsku/Severnom Írsku, ktorý je súčasťou dohody o vystúpení a politického vyhlásenia o budúcom vzťahu Spojeného kráľovstva a Európskej únie.

2. Týka sa to týchto skupín látok:

Skupina I:	CFC 11, 12, 113, 114 alebo 115
Skupina II:	iné plnohalogénované CFC
Skupina III:	halón 1211, 1301 alebo 2402
Skupina IV:	tetrachlórmetán
Skupina V:	1,1,1-trichlóretán
Skupina VI:	metylbromid
Skupina VII:	neplnohalogénované brómfluórované uhl'ovodíky
Skupina VIII:	neplnohalogénované chlórfluórované uhl'ovodíky
Skupina IX:	brómchlórmetán

3. Každý dovoz alebo vývoz kontrolovaných látok ⁽²⁾ si vyžaduje povolenie Komisie s výnimkou prípadov colných režimov tranzit, dočasné uskladnenie, colné uskladňovanie alebo slobodné pásmo podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 450/2008 ⁽³⁾, ktoré netrvajú viac ako 45 dní. Akákoľvek výroba kontrolovaných látok na základné laboratórne a analytické použitie si vyžaduje predchádzajúce povolenie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 286, 31.10.2009, s. 1.

⁽²⁾ Upozorňujeme, že povolíť možno len dovoz alebo vývoz vyňatý zo všeobecného zákazu dovozu alebo vývozu podľa článkov 15 a 17.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 145, 4.6.2008, s. 1.

4. Okrem toho sa na tieto činnosti vzťahujú množstvom obmedzenia:
- výroba a dovoz látok na laboratórne a analytické použitie;
 - dovoz látok na kritické použitie (halóny) v režime voľný obeh v Európskej únii;
 - dovoz látok na použitie ako východisková surovina v režime voľný obeh v Európskej únii;
 - dovoz látok na použitie ako procesné činidlo v režime voľný obeh v Európskej únii.

Komisia prideluje kvóty v prípade písmen a), b), c) a d). Kvóty sa určujú na základe žiadostí o kvóty a:

- v súlade s článkom 10 ods. 6 nariadenia a nariadením Komisie (EÚ) č. 537/2011 ⁽⁴⁾ v prípade uvedeného písmena a),
- v súlade s článkom 16 nariadenia v prípade uvedených písmen b), c) a d).

Činnosti uvedené v odseku 4

5. Každý podnik, ktorý plánuje v roku 2021 dovážať alebo vyrábať kontrolované látky na základné laboratórne a analytické použitie alebo dovážať kontrolované látky na kritické použitie (halóny), na použitie ako východisková surovina alebo procesné činidlo, je povinný dodržať postup opísaný v odsekoch 6 až 9.
6. Podnik, ktorý sa ešte nezaregistroval v Systéme povoľovania látok poškodzujúcich ozónovú vrstvu – ODS Licensing System (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>), tak musí urobiť do **19. mája 2020**.
7. Podnik je povinný vyplniť a predložiť *formulár žiadosti o kvóty* dostupný online v Systéme povoľovania látok poškodzujúcich ozónovú vrstvu.
Formulár žiadosti o kvóty bude dostupný online od **19. mája 2020** v Systéme povoľovania látok poškodzujúcich ozónovú vrstvu.
8. Komisia bude považovať za platné len riadne vyplnené a bezchybné *formuláre žiadosti o kvóty*, ktoré jej budú doručené do **19. júna 2020**.
Podniky by mali predkladať *formuláre žiadosti o kvóty* čo najskôr a s dostatočným predstihom, aby bolo možné vykonať do uzávierky prípadné opravy a formuláre opätovne predložiť.
9. Samotným predložením *formulára žiadosti o kvóty* nevzniká žiadne právo na dovoz alebo výrobu kontrolovaných látok na základné laboratórne a analytické použitie, ani na dovoz kontrolovaných látok na kritické použitie (halóny), na použitie ako východisková surovina alebo ako procesné činidlo. Pred uskutočnením takého dovozu alebo výroby v roku 2021 musia podniky požiadať o povolenie prostredníctvom *formulára žiadosti o povolenie* dostupného online v Systéme povoľovania látok poškodzujúcich ozónovú vrstvu.

Dovoz na iné použitie, než sú použitia uvedené v odseku 4, a vývoz

10. Každý podnik, ktorý plánuje v roku 2021 vyvážať kontrolované látky alebo dovážať kontrolované látky na iné použitie, než sú použitia uvedené v odseku 4, je povinný dodržať postup opísaný v odsekoch 11 a 12.
11. Podnik, ktorý sa ešte nezaregistroval v Systéme udeľovania povolení vzhľadom na látky poškodzujúce ozónovú vrstvu, tak musí urobiť čo najskôr.
12. Podniky musia pred uskutočnením dovozu na iné použitie, než sú použitia uvedené v odseku 4, alebo pred uskutočnením vývozu v roku 2021 požiadať o povolenie prostredníctvom *formulára žiadosti o povolenie* dostupného online v Systéme povoľovania látok poškodzujúcich ozónovú vrstvu.

⁽⁴⁾ Ú. v. EÚ L 147, 2.6.2011, s. 4.

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 115/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„BERTHOUD“

EÚ č.: TSG-FR-02466 – 15. 11. 2019

„Francúzsko“

1. Názov (názvy) na zápis do registra

„Berthoud“

2. Druh výrobku

Trieda 2.21. Hotové jedlá

3. Dôvody zápisu do registra

3.1. Ide o výrobok, ktorý

sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny

sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad

„Berthoud“ je teplé jedlo pripravované v individuálnych porciách tradične z roztopeného syra s CHOP „Abondance“.

3.2. Ide o názov, ktorý

sa tradične používa na označenie špecifického výrobku

Jedlo „Berthoud“ sa pripravuje podľa tradičného receptu, ktorý vznikol a dostal svoj názov na začiatku 20. storočia. Pôvodne išlo o priezvisko rozšírené v oblasti Chablais (región na severe Horného Savojska).

vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku

4. Opis

4.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

„Berthoud“ je teplé jedlo pripravované v individuálnych porciách, ktorého základ tvorí roztopený syr s CHOP „Abondance“.

Prezentácia

Výrobok sa podáva v porcelánovej zapekacej miske, ktorá sa nazýva „tanier na Berthoud“.

Za tepla má rozplývajúcu sa konzistenciu a krusta, ktorá sa na ňom počas pečenia vytvorí, má zlatistú až hnedú farbu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Špecifickosť jedla „Berthoud“ spočíva v niekoľkých charakteristických vlastnostiach:

1. Základná prísada receptu:

- syr „Abondance“: syr zo surového plnotučného kravského mlieka, ktorý je pomenovaný podľa údolia Abondance a rovnomennej obce. Po stáročiach výroby získal chránené označenie pôvodu a dodnes sa vyrába výhradne v horách Horného Savojska.

Lisovaná a čiastočne tepelne upravená hmota syra „Abondance“ dodáva jedlu „Berthoud“ po upečení rozplývajúcu sa a krémovú konzistenciu.

2. Ďalšie osobitné prísady receptu:

- víno „Vin de Savoie“ alebo „Savoie“: biele víno s chráneným označením pôvodu vyrábané v departementoch Savojsko a Horné Savojsko vo Francúzsku,
 - víno „Madère“: likérové víno s chráneným označením pôvodu vyrábané na portugalskom súostroví Madeira
- ALEBO
- víno „Porto“: likérové víno s chráneným označením pôvodu vyrábané v regióne Alto Douro v Portugalsku,
 - strúčiky cesnaku: na potretie dna misky na Berthoud,
 - muškátový oriešok: pri príprave možno pridať štipku muškátového orieška,
 - čierne korenie.

3. Individuálna nádoba na dosiahnutie osobitnej konzistencie:

Jedlo „Berthoud“ sa podáva v nádobe na jednu porciu. Ide totiž o jedlo, ktoré sa má konzumovať teplé a rýchlo, pretože jeho konzistencia sa počas degustácie mení a s postupným chladnutím jedla sa stáva čoraz viac rozvláchnou a gumovitou. Individuálna nádoba teda umožňuje konzumovať „Berthoud“ rýchlejšie ako pri príprave veľkého množstva tohto jedla.

4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Prísady (pre jednu osobu)

Povinné prísady:

- syr s CHOP „Abondance“ (bez kôry): minimálne 180 g,
- víno s CHOP „Vin de Savoie“: 3 až 4 cl,
- víno s CHOP „Madère“ alebo víno s CHOP „Porto“: 1 až 2 cl,
- cesnak: dostatočné množstvo na potretie všetkých vnútorných stien nádoby strúčikmi cesnaku,
- čierne korenie.

Nepovinná prísada:

- muškátový oriešok: štipka.

Pri príprave sa do jedla „Berthoud“ nesmie pridať žiadna iná prísada okrem uvedených.

Ak sa do receptu pridajú ďalšie prísady, musia sa podávať ako príloha.

Spôsob výroby

Spôsob výroby zodpovedá tradičnému postupu prípravy jedla „Berthoud“.

Najprv sa dno misky na Berthoud potrie strúčikom cesnaku.

Táto miska musí byť z porcelánu a pomerne hrubá, aby zadržala teplo.

Musí mať priemer 12 až 15 cm, výšku 2,5 až 4,5 cm a hrúbku dna minimálne 0,7 cm.

Tieto rozmery umožňujú zjednotiť množstvo použitého syra „Abondance“, dodávajú jedlu konzistenciu, ktorá je vnútri rozplývajúca sa a krémová a na povrchu zapečená, a bráni úniku tepla.

Syr „Abondance“ sa po odstránení kôry nakrája na tenké plátky alebo nastrúha (minimálne 180 g na osobu) a umiestni sa do misky na „Berthoud“.

Potom sa všetko zaleje vínom „Vin de Savoie“ a vínom „Madère“ alebo „Porto“.

Podľa chuti kuchára sa môže pridať aj štipka muškátového orieška.

Nakoniec sa pridá čierne korenie a všetko sa upeče a zapeče v tradičnej rúre 8 až 15 minút pri teplote 180 až 200 °C, aby sa syr roztavil a vznikla pekná zlatistá krusta.

Jedlo sa podáva okamžite a nesmie sa znova zohrievať.

Použitie mikrovlnnej rúry je zakázané.

Špecifiká prípravy receptu

- použitie syra „Abondance“: aby sa pri pečení syra „Abondance“ najlepšie prejavili jeho arómy, musí sa po odstránení kôry nakrájať na tenké plátky alebo nastrúhať. Nikdy sa do nádoby nevkladá v jednom kuse,
- čas pečenia: na rozdiel od iných receptov na báze syra sa jedlo „Berthoud“ pečie relatívne krátko. Na dosiahnutie peknej zlatistej krusty stačí 8 až 15 minút.

Osobitné pravidlá označovania

Každý prevádzkovateľ uvádza vo svojich menu alebo jedálnych lístkoch okrem názvu „Berthoud“ v rovnakom zornom poli európske logo ZTŠ.

Označenie „zaručená tradičná špecialita“ alebo zodpovedajúca skratka „ZTŠ“ sa takisto môže nachádzať v menu alebo jedálnom lístku, a to pred názvom „Berthoud“ alebo za ním a bez uvedenia ďalších poznámok.

4.3. Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Tradičný charakter jedla „Berthoud“ spočíva v tom, že ako hlavná prísada sa používa (jedine) syr „Abondance“ (CHOP od roku 1996) a biele víno, ktoré sú po stáročia miestnymi výrobkami regiónu Chablais (na severe Horného Savojska na hranici so Švajčiarskom).

Použitie týchto prísad na prípravu jedla „Berthoud“ možno vysvetliť ich existenciou, dostupnosťou a dlhou históriou v regióne pôvodu jedla „Berthoud“. Syr „Abondance“ je emblematickým syrom tohto regiónu (jeho výroba sa začala v 12. storočí). Biele víno už dlho predstavuje hlavný podiel výroby vína v regióne Chablais a v súčasnosti patrí pod označenie „Vin de Savoie“.

Navyše ďalšie aromatické prísady sa používajú už najmenej 30 rokov: likérové víno „Porto“ alebo „Madère“, cesnak.

Jedlo „Berthoud“ sa zrodilo na začiatku 20. storočia v bistre Cercle Républicain v obci Concise (v meste Thonon-les-Bains), ktoré patrilo rodine Berthoudovcov, pôvodne z obce Abondance v údolí Abondance.

Hostia tu konzumovali jedlo pripravené z roztopeného syra „Abondance“ s cesnakom a bielym vínom, čiernym korením a muškátovým orieškom, ktoré vtedy dostalo meno podľa rodiny, ktorá ho pripravovala. Tak vznikol názov „Berthoud“.

Recept na „Berthoud“ sa uvádza v diele Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“, Editions ATRA, s. 25 – 26, 1978, v ktorom sa preukazuje, že názov sa používa už viac ako 40 rokov.

Jedlo „Berthoud“ sa spomína vo viacerých dielach z 20. storočia:

- dielo „Le Fromage d'Abondance“, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, s. 10, 1981,

- v dielach Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie“, Philippe Sers Editeur, s. 169, 1982,
 - „La Savoie traditionnelle“, Editeur Curandera, s. 37, 1987,
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“, Editeur Christine Bonneton, s. 21, 1992,
- v diele Rogera Lallemanda „Les Savoies gastronomiques“, Editeur Charles Corlet, s. 32 – 33, 1988,
- v príručke CNAC (*Conseil national des arts culinaires* – Národná rada kulinárskych umení) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995“ (s. 395 o syre „Abondance“),
- v diele Bruna Gilleta „Au fil de la Dranse“, 1992,
- v diele Didiera Richarda „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...“, Editeur Didier-Richard, s. 58, 1997,
- v diele združenia Association des Diététiciens de la Langue Française „Recettes régionales et menus équilibrés“, Solal Editeurs, s. 13, 1997.

Existuje aj baliaci papier od Fermiers Savoyards (používaný pracovníkmi do roku 1985), na ktorom sa nachádzajú recepty na „Fondue savoyarde“, „Raclette“ a „Berthoud“.

PRÍLOHA

Hlavné body, ktoré treba kontrolovať

Ustanovenie špecifikácie	Spôsob hodnotenia
Použitie základnej prísady receptu – syra „Abondance“	— vizuálne alebo dokumentačne
Dodržanie zoznamu povinných prísad receptu	— vizuálne alebo dokumentačne
Individuálna podoba jedla „Berthoud“	— vizuálne

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 115/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„Piave“

EÚ č.: PDO-IT-0686-AM02 – 5. 4. 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consorzio di tutela del formaggio 'Piave' DOP [Ochranné združenie pre syr s CHOP „Piave“] so sídlom na Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Združenie spája výrobcov syra „Piave“ a je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky Ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva č. 12511 zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné [uved'te]

4. Druh zmeny (zmien)

Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, v prípade ktorej sa neuvěřil jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Charakteristiky syra boli bližšie opísané. Táto zmena sa týka posledného odseku článku 2 (vlastnosti výrobku) a posledného odseku bodu 3.2 jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Súčasn \acute{e} znenie:

„Konzistencia a vzhľad: vyznačuje sa neexistenciou otvorov. Druh Fresco je biely a hladký, pričom dozrievaním syr nadobúda slamovožlté zafarbenie a suchšiu, zrnitejšiu a drobivejšiu textúru s ľahkým vločkovaním pri druhoch Vecchio, Vecchio Selezione Oro a Vecchio Riserva.“

Zmenen \acute{e} znenie:

„Konzistencia a vzhľad: Druh Fresco je uzavretý, kompaktný, svetlý a hladký, ale zrením nadobúda tmavšiu farbu a suchšiu, zrnitejšiu a drobivejšiu konzistenciu. Pri všetkých druhoch možno tolerovať občasné malé otvory a malé nepravidelnosti (vločkovanie) syra, ale prítomnosť otvorov, ktoré sú výrazné a/alebo sú dôsledkom činnosti baktérií kyseliny propiónovej, je zakázaná.“

Cieľom navrhovanej zmeny je vhodnejšie vymedziť senzorický profil syra s CHOP „Piave“ použitím terminológie, ktorá je vhodnejšia a relevantnejšia pre mliekarenský sektor. Určenie farby zrelších syrov sa rozšírilo z pôvodnej slamovožltej farby, aby sa lepšie opísalo tmavšie a variabilnejšie sfarbenie týchto syrov. Farba závisí od ročného obdobia, v ktorom sa syry vyrábajú, ako aj od kvetenstva v strave kráv.

Pokiaľ ide o prítomnosť otvorov, opakuje sa, že syr s CHOP „Piave“ je uzavretý syr, na ktorom sa občas môžu vyskytnúť malé otvory spôsobené mechanickými prostriedkami alebo inak, a to na jednej strane v dôsledku rôznych lisovacích systémov a na druhej strane z dôvodu prítomnosti zriedkavých kolónií mikroorganizmov produkujúcich plyn v prírodných štartovacích kultúrach. Samozrejme je potrebné vyhnúť sa výraznej tvorbe otvorov, najmä v dôsledku aktivity baktérií kyseliny propiónovej, čo je znakom neprirodzenej a nekontrolovanej fermentácie. Objasnil sa aj výraz „vločkovanie“.

Tieto zmeny sú potrebné, pretože predchádzajúce znenie neposkytovalo žiadnu flexibilitu, pokiaľ ide o kontrolu uvedených vlastností, čo mohlo viesť k tomu, že niektoré syry neboli certifikované ako syry „Piave“ napriek tomu, že mali potrebné vlastnosti.

Spôsob výroby

Odsek týkajúci sa výroby suroviny v článku 5 špecifikácie výrobku a v bode 3.3 jednotného dokumentu bol preformulovaný, pokiaľ ide o plemená hovädzieho dobytká a stravu kráv.

Súčasn \acute{e} znenie:

„Všetko mlieko použité na výrobu syra ‚Piave‘ pochádza z oblasti uvedenej v článku 3 tohto dokumentu, pričom najmenej 80 % z neho produkujú plemená hovädzieho dobytká, ktoré sú typické pre výrobnú oblasť a ktoré sú zvlášť odolné a vhodné na chov v horských oblastiach, a to plemená Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana a Frisona Italiana.“

Zmenen \acute{e} znenie:

„Všetko mlieko použité na výrobu syra ‚Piave‘ pochádza z oblasti uvedenej v článku 3 tohto dokumentu. Najmenej 80 % mlieka produkujú plemená hovädzieho dobytká, ktoré sú typické pre výrobnú oblasť a ktoré sú zvlášť odolné a vhodné na chov v horských oblastiach, a to plemená Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina a hybridy týchto plemien.“

Účelom požadovanej zmeny je obnoviť miestne plemeno Grigio Alpina, ktoré sa v minulosti prestalo chovať z dôvodu nižšej produktivity, ale v posledných rokoch sa znovu objavilo z dôvodu svojej výrazne odolnej povahy a prispôsobivosti hornatému terénu. Plemeno Grigio Alpina je stredne veľká, odolná a nenáročná krava so silným pudom pre hľadanie potravy aj na neprístupných pastvinách, ktorá sa ukázala zvlášť vhodná na využívanie prírodných zdrojov v tejto oblasti. Dvojit \acute{e} využitie plemena Grigio Alpina, na produkciu mlieka aj mäsa, a jeho osobitná vhodnosť pre horský terén sú črty, ktoré čoraz viac podporujú jeho opätovné zavedenie na farmy v horských oblastiach provincie Belluno. Syry vyrobené z mlieka plemena Grigio Alpina úplne zodpovedajú charakteristikám syra „Piave“. Uviedla sa aj ďalšia charakteristika chovu hovädzieho dobytká, ktorá je typická pre hory, a teda aj pre celú oblasť výroby syra „Piave“, a to časté kríženie uvedených plemien hovädzieho dobytká. Farmy v horských oblastiach, ktoré nie sú zvlášť vhodné na cieľový genetický výber, historicky používali obvyklé potomstvo stáda.

Súčasnú znenie:

„Krmná dávka nesmie obsahovať tieto zakázané krmivá:

- priemyselné medikované krmivá,
- zelenina, ovocie a repka,
- močovina, fosfát močoviny, biuret.“

Zmenené znenie:

„Krmná dávka nesmie obsahovať tieto krmivá:

- priemyselné medikované krmivá,
- čerstvá zelenina, ovocie a repka, použité priamo v čerstvej forme,
- močovina, fosfát močoviny, biuret.“

Účelom zavedenej zmeny je objasniť, že zelenina, ovocie a repka sú zakázané ako krmivo iba v prípade, že sa používajú priamo v čerstvej forme, pretože obsah vlhkosti môže viesť k nežiaducemu kvaseniu, ktoré spôsobuje zmeny senzoričného profilu mlieka. Tento problém však nevzniká, ak sa rovnaké krmivá používajú v krmnej dávke kráv v suchej alebo koncentrovanej forme, preto takéto krmivá v strave kráv nie je potrebné zakázať.

Prídavné meno „zakázané“ je opakovaním pojmu „nesmie obsahovať“, a preto bolo vypustené.

Článok 5 *Skladovanie, zber a preprava*

Spôsob zberu mlieka bol aktualizovaný.

Súčasnú znenie:

„Mlieko sa odoberá z dvoch alebo štyroch dojení s odstupom maximálne 72 hodín medzi prvým dojením a spracovaním.“

Zmenené znenie:

„Mlieko sa zhromažďuje najviac tri po sebe nasledujúce dni.“

Účelom tejto zmeny je odkloniť sa od dvoch alebo štyroch dojení, t. j. dvakrát denne, ktoré sa chápu ako tradičný spôsob dojenia. Zavedenie automatizovaného dojenia umožnilo zvýšiť počet po sebe nasledujúcich dojení v priebehu dňa. Z vedeckého hľadiska nemá používanie systémov automatického dojenia nepriaznivý vplyv na vlastnosti mlieka, najmä jeho zloženie je štatisticky porovnateľné z hľadiska obsahu tuku a bielkovín so zložením mlieka získaného tradičným dojením. Používanie týchto systémov v skutočnosti zlepšuje zdravie kráv, pretože odstraňuje stres spôsobený dojením iba dvakrát denne počas vrcholov laktácie. Vďaka možnosti dojiť veľké množstvo mlieka viac ako dvakrát denne sú vemená a struky vystavené menšiemu stresu, mikrobiologická kvalita mlieka je lepšia a znižuje sa výskyt mastitídy. Okrem toho sa zlepšujú reologické vlastnosti mlieka, ktoré sú vyjadrené silou syreniny, t. j. ako rýchlo syrenina reaguje na enzymatický účinok syridla a ako odoláva mechanickému pôsobeniu „líry“ používanej na jej oddelenie.

Pokiaľ ide o načasovanie zberu/spracovania mlieka, zmena je spôsobená skutočnosťou, že dnešné systémy dojenia a chladenia a podmienky skladovania mlieka na farme zabezpečujú optimálne hygienické normy výrobkov a zachovávajú vlastnosti mlieka dlhšie ako v minulosti, čo znamená, že už nie je potrebné obmedzovať čas, ktorý uplynie medzi zberom a spracovaním mlieka. Toto všetko je podporené výrobnými skúškami a mikrobiologickými nálezmi, ktoré ukazujú, že mlieko je vhodné na spracovanie dlhšie ako tri dni po dojení.

Táto zmena by mala uspokojiť potreby drobných chovateľov dobytku, ktorí sa často, najmä v zime, musia vyrovnávať so stavom ciest, ktorý ovplyvňuje typické horské poveternostné podmienky.

Tepelné spracovanie

Metóda tepelného spracovania sa prispôbila skutočným výrobným možnostiam.

Súčasn \acute{e} znenie:

„Pasterizácia mlieka pri 72 °C +/- 2 °C počas 16 sekúnd, čím sa dosiahne negatívna reakcia na fosfatázový test.“

ZMenen \acute{e} znenie:

„Spracovanie za tepla

Mlieko používané na výrobu syra s CHOP ‚Piave‘ možno pasterizovať.“

Zmena odseku je odôvodnená skutočnosťou, že parametre spracovania sa môžu líšiť v závislosti od druhu použitého systému; preto treba uviesť aj systémy, ktoré poskytujú rovnaký výsledok pri použití rôznych časov a teplôt (napr. rúrkové pasterizátory v porovnaní s doskovými pasterizátormi). Fáza pasterizácie preto zostáva nezmenená, ale z uvedených dôvodov sa nestanovujú žiadne pevné referenčné hodnoty, pretože sú obsiahnuté v samotnom vymedzení pasterizácie a upravujú sa osobitnými právnymi predpismi.

Táto zmena spĺňa požiadavky mnohých podnikov v oblasti Belluno, ako sú horské podniky alebo malé horské mliekarny, ktoré nemajú možnosť pasterizovať mlieko. Zmena umožní používanie surového mlieka v súlade s tradíciou.

Výroba syra

Niektoré technologické parametre výroby syra boli presnejšie stanovené.

Súčasn \acute{e} znenie:

„Varenie pri 44 – 47 °C a miešanie a usádzanie počas 1,5 až 2 hodín.“

Navrhované znenie:

„Varenie pri 44 – 47 °C“

Táto zmena umožní prispôbiť časy spracovania použitému druhu systému. Jednotlivé fázy sa môžu líšiť v závislosti od druhu a kapacity kadí. V priebehu rokov sa tak zistilo, že stanovenie minimálneho a maximálneho času obmedzuje druhy výrobných systémov, ktoré by sa mohli použiť.

Vypustenie slov „miešanie a usádzanie“ je opodstatnené, pretože táto fáza je neoddeliteľnou súčasťou výrobných technológií pre varené syry a jej špecifikácia je zbytočná a iba komplikuje text.

Nasolenie

Súčasn \acute{e} znenie:

„Solenie sa vykonáva ponorením do soľanky na minimálne 48 hodín.“

Navrhované znenie:

„Solenie sa vykonáva ponorením do soľanky.“

V priebehu rokov sa zistilo, že stanovenie minimálneho času namáčania v soľnom roztoku je veľmi obmedzujúce, keďže neumožňuje prispôbenie tejto fázy rôznym výrobným situáciám. V skutočnosti sa metódy a čas solenia líšia v závislosti od rôznych druhov soľanky, ktoré sa líšia objemom, metódou cirkulácie vody, teplotou, metódou ponorenia, postupmi čistenia soľanky atď. Tieto rozdiely znamenajú rôzne miery účinnosti, pokiaľ ide o prenikanie soli do syra, a preto sa považovalo za vhodné zrušiť minimálny čas ponorenia do soľanky.

Odstránenie tejto požiadavky zodpovedá výrobným potrebám malých podnikov, ktoré upozornili, že je príliš reštriktívna, keďže nemajú automatizované systémy alebo personál potrebný na prísne riadenie tejto fázy. Správny stupeň solenia je však zaručený senzorickým profilom syra s CHOP ‚Piave‘.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Piave“

EÚ č.: PDO-IT-0686-AM02 – 5. 4. 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Piave“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr „Piave“ je tvrdý, vyzretý, valcovitý varený syr vyrobený z kravskeho mlieka.

Na trh sa uvádzajú tieto druhy syra:

Fresco [čerstvý]: zrenie viac ako 20 dní a menej ako 60 dní, priemer: 320 mm ± 20 mm, výška bočnej steny: 80 mm ± 20 mm, hmotnosť: 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano [stredný]: zrenie viac ako 60 dní a menej ako 180 dní, priemer: 310 mm ± 20 mm, výška bočnej steny: 80 mm ± 20 mm, hmotnosť: 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio [zrelý]: so zrením viac ako 6 mesiacov, priemer: 290 mm až ± 20 mm, výška bočnej steny: 80 mm ± 20 mm; hmotnosť 6 kg ± 1 kg.

Vecchio Selezione Oro [zrelý – zlatý výber]: so zrením viac ako 12 mesiacov, priemer: 280 mm až ± 20 mm, výška bočnej steny: 75 mm ± 20 mm; hmotnosť: 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio Riserva [zrelý – rezerva]: so zrením viac ako 18 mesiacov, priemer: 275 mm ± 20 mm, výška bočnej steny: 70 mm ± 20 mm; hmotnosť: 5,5 kg ± 1 kg.

Syr „Piave“ sa vyznačuje týmito charakteristickými vlastnosťami:

Obsah tuku: Fresco 33 % ± 4 %, Mezzano 34 % ± 4 %, Vecchio > 35 %.

Obsah bielkovín: Fresco 24 % ± 4 %, Mezzano 25 % ± 4 %, Vecchio > 26 %.

– Chuť: spočiatku sladká a mliečna, najmä pri druhu „Fresco“, ale je znateľná aj pri druhu „Mezzano“. Počas dozrievania chuť silnie a je čoraz výraznejšia a plnšia. V zrelších syroch sa chuť stáva mierne pikantnou.

– Kôra: mäkká a svetlá pri druhu Fresco, ale zrením hrubne a tvrdne; pri druhoch Vecchio, Vecchio Selezione Oro a Vecchio Riserva je kôra tvrdá a čoraz tmavšia až okrová.

– Konzistencia a vzhľad: druh Fresco je uzavretý, kompaktný, svetložltý a hladký, ale zrením nadobúda tmavšiu farbu a suchšiu, zrnitejšiu a drobivejšiu konzistenciu. Pri všetkých druhoch možno tolerovať občasné malé otvory a malé nepravidelnosti (vločkovanie) syra, ale prítomnosť otvorov, ktoré sú výrazné a/alebo sú dôsledkom činnosti baktérií kyseliny propiónovej, je zakázaná.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Strava dojníc musí spĺňať tieto požiadavky:

najmenej 70 % krmiva a 50 % sušiny sa musí vyrábať vo výrobnnej oblasti uvedenej v bode 4, ktorá sa nachádza výhradne v horských oblastiach.

Krmná dávka nesmie obsahovať tieto krmivá:

- priemyselné medikované krmivá,
- čerstvá zelenina, ovocie a repka, použité priamo,
- močovina, fosfát močoviny, biuret.

Mlieko použité na výrobu syra „Piave“ pochádza výhradne z provincie Belluno. Najmenej 80 % mlieka produkujú plemená hovädzieho dobytky, ktoré sú typické pre výrobnú oblasť, a to plemená Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina a hybridy týchto plemien.

Aj ostatné používané suroviny spĺňajú kritériá miestnej tradície. Používajú sa osobitné štartovacie kultúry a srvátka, ktorá sa takisto vyrába z mlieka z provincie Belluno a zo spracovaného séra, ktoré obsahuje kultúry patriace k pôvodným kmeňom.

Kyslosť štartovacej kultúry je $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Kyslosť srvátky je $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Celý výrobný proces (výroba mlieka, titrácia, tepelné spracovanie, zavedenie štartovacích kultúr, zrážanie, vylievanie/formovanie, lisovanie, označovanie, usadenie pred zretím, solenie a zrenie) sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

–

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Názov výrobku je vyrazený zvisle po celej bočnej stene syra, pričom jednotlivé nápisy „Piave“ sú vyrazené raz v jednom a raz v druhom smere (výška $70\text{ mm} \pm 5\text{ mm}$).

Na každom bochníku syra sa musí uviesť výrobná šarža s označením dňa, mesiaca a roku výroby. Kód šarže musí byť vytlačенý na bočnej stene syra alebo na jednej strane bochníka.

Na druhú stranu bochníka sa nalepí etiketa s týmto textom:

- „Piave“ Denominazione d'Origine Protetta [Chránené označenie pôvodu],
- Fresco, Mezzano alebo Vecchio (Vecchio Selezione Oro – Vecchio Riserva),
- značka alebo obchodný názov výrobcu.

4. stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby syra „Piave“ zahŕňa územie provincie Belluno.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Celé územie provincie Belluno sa nachádza v horskej oblasti a jeho zemepisné hranice sú vymedzené horskými pásmami, ktoré oddeľujú územie provincie Belluno od regiónu Friuli Venezia-Giulia na východe, Benátskej nížiny v provinciách Treviso a Vicenza na juhu, Tridentska – Hornej Adiže na západe a od Rakúska na severe. Územím preteká od severu na juh až juhovýchod rieka Piava, ktorá pramení na vrchu Monte Peralba vo Val Vissende na území Comelico, v najsevernejšej časti provincie Belluno.

Horské pásma, najmä Dolomity na severozápade a Predalpie na juhovýchode, a ich rozmiestnenie, ako aj rieka Piava, ktorá preteká celým územím, vytvárajú osobitné prostredie, odlišné od susedných oblastí, s veľmi vysokými priemernými ročnými zrážkami a pomerne nízkymi priemernými minimálnymi ročnými teplotami oproti susedným oblastiam. Tieto osobité prírodné teplotné a zrážkové podmienky umožňujú výskyt typických horských druhov vegetácie. Územie provincie Belluno sa nachádza v talianskych Alpách v oblasti Dolomitov a pokrýva dva dôležité národné parky: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi [Národný park Bellunské Dolomity] a Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo [Regionálny prírodný park Ampezzské Dolomity].

Územie provincie Belluno je výhradne horského charakteru. Vzhľadom na neprítomnosť rovinatých a pahorkatých oblastí, nadmorskú výšku a sklon terénu sa celé územie provincie Belluno klasifikuje ako znevýhodnená oblasť z hľadiska poľnohospodárskeho využitia, no tie isté vlastnosti z nej robia oblasť vhodnú na výrobu mlieka a syra. Provincia Belluno sa vyznačuje rozsiahlymi pasienkami s rozlohou okolo 13 000 hektárov, pričom plocha pasienkov na zvieru predstavuje 4,38 hektára, čo je oveľa viac ako priemer v susedných oblastiach (0,67 hektára na zvieru).

Syr „Piave“ sa vyznačuje týmito charakteristickými vlastnosťami:

- charakteristický chuťový profil počas rôznych fáz dozrievania spôsobený procesmi proteolýzy a lipolýzy, ktoré sú vyvolané kombináciou dvoch druhov kultúr a pôvodných mikroorganizmov,

- pevnosť v dôsledku neprítomnosti fermentovacích plynov;
- mliečna vôňa, silnejšia v mladších výrobkoch;
- chuť, ktorá postupne nadobúda intenzitu a pri dlhšom dozrievaní sa stáva plnou až mierne pikantnou, no nikdy nie príliš silnou, čo vytvára jedinečnú, vyváženú a zreteľnú chuť syra „Piave“.

Tieto kvalitatívne charakteristiky súvisia s dvoma hlavnými faktormi:

- a) mlieko používané na výrobu, ktoré je tučnejšie a bohatšie na bielkoviny ako mlieko z iných oblastí (aj zo samotného Benátska).

Mlieko používané na výrobu syra „Piave“ pochádza výhradne z provincie Belluno a má vyšší priemerný obsah tuku (3,93 %) a bielkovín (3,35 %) v porovnaní s mliekom získaným v ostatných provinciách regiónu Benátsko (3,69 % tuku a 3,27 % bielkovín) a vnútroštátnym priemerom (3,7 % tuku a 3,28 % bielkovín).

- b) typická použitá mliečna mikroflóra, ktorá je pôvodná.

Štartovacia kultúra a srvátka používaná na výrobu syra „Piave“ sa vyrábajú v danej oblasti z mlieka a zo spracovaného séra, ktoré obsahuje kultúry patriace k pôvodným kmeňom. Keďže tieto kultúry sa vyrábajú priamo v oblasti, mikrobiálna flóra, ktorú vytvárajú, predstavuje mikrobiologickú stopu zemepisnej oblasti výroby. Zložité interakcie medzi rôznymi organizmami, ktoré sa v nich nachádzajú, možno považovať za jeden z rozhodujúcich faktorov, ktoré syru „Piave“ dávajú jeho organoleptické vlastnosti.

Organoleptické a výživové vlastnosti syra „Piave“ sú odvodené zo zemepisných, prírodných a výrobných osobitností horskej oblasti, v ktorej sa syr vyrába.

Výrazné vlastnosti mlieka používaného na výrobu syra „Piave“, teda vyšší obsah tuku a bielkovín, sú výsledkom chovu dobytka v horských oblastiach.

Horské oblasti vo všeobecnosti, ale osobitne provincia Belluno, sú charakterizované nízkymi výrobnými indexmi mlieka. Výroba mlieka na hektár stálych pasienkov v provincii Belluno (menej ako 10 litrov v porovnaní s priemernými 272 litrami mlieka na hektár pasienkov v iných provinciách) a produktivita zvierat (44 hektolitrov ročne na zviera v porovnaní s regionálnym priemerom 57 hektolitrov) sú totiž výrazne pod priemerom ostatných oblastí. Aj vyťaženosť pasienkov zvieratami je v provincii Belluno omnoho nižšia ako v susedných oblastiach a provinciách. Ako sa uvádza vyššie, rozloha stálych pasienkov vhodných pre hovädzí dobytok v oblasti výroby syra „Piave“ je 4,38 hektára na zviera a je omnoho väčšia ako v susedných oblastiach a ako regionálny priemer (0,67 hektára na zviera).

Ďalším faktorom je, že prírodné podmienky ako teplota a priemerné zrážky, ktoré sú výrazne odlišné od susedných oblastí, umožňujú vývoj typických horských druhov vegetácie, ktoré mlieku z oblasti Belluno, a tým aj syru „Piave“, dodávajú jedinečné aromatické zložky.

Všetky uvedené faktory, ako sú nízke výrobné indexy mlieka vo vymedzenej oblasti, veľká dostupná plocha pasienkov so značným množstvom krmiva a typickými druhmi horskej vegetácie na výkrm hovädzieho dobytka, vytvárajú osobitné ekologické miesto a osobitnú charakteristickú kvalitu mlieka z provincie Belluno.

Tieto osobitné vlastnosti mlieka a súčasné použitie dvoch miestnych prírodných kultúr (štartovacej kultúry a srvátky) sú rozhodujúce faktory, ktoré syru „Piave“ dodávajú jeho osobitné organoleptické vlastnosti.

Výroba syra „Piave“ sa v provincii Belluno odovzdávala z generácie na generáciu. Jej začiatok siaha na koniec 19. storočia, keď boli založené prvé horské mliekarne v horských oblastiach Talianska.

Prvé výrobky označené názvom „Piave“ – názov známej rieky pre označenie známeho výrobku – sa datujú do roku 1960, obdobia, keď sa jedna tretina z 10 ton mlieka, ktoré sa každodenne dodali do družstva Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina, odkladala na výrobu syrov „Piave“ a „Fior di Latte“.

Názov syra „Piave“ je odvodený od rovnomennej rieky, ktorá preteká cez celé územie provincie Belluno zo severu na juh až juhovýchod.

Výrobok je dnes veľmi známy a uznávaný spotrebiteľmi a vďaka svojim osobitým a typickým vlastnostiam získal od 80. rokov 20. storočia významné ocenenia na vnútroštátnej a aj medzinárodnej úrovni. V rokoch 1986, 1992 a 1994, teda na 23., 26. a 27. ročníku národnej výstavy syrov *Mostra delle produzioni casearie di Thiene* získal ocenenie *Spino d'Oro*. Na olympiáde horských syrov vo Verone získal v roku 2005 cenu *Buonitalia* za najlepšiu chuť syra určeného na vývoz a na súťaži *World Cheese Awards* v Dubline a *World Food Exhibition* v Moskve v roku 2007 získal 1. cenu v kategórii vyzretých syrov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku nájdete na tomto webovom sídle:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo:

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (www.politicheagricole.it) po kliknutí na „Qualità“ (vpravo hore na obrazovke), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (vľavo na obrazovke) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK