

Uradni list

Evropske unije

C 46



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 63

11. februar 2020

Vsebina

II Sporočila

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 46/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9602 — Banco Santander/Allianz Popular) ⁽¹⁾	1
2020/C 46/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9656 — CD&R/Anixter) ⁽²⁾	2
2020/C 46/03	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9698 — Platinum Equity Group/Biscuit International) ⁽³⁾	3
2020/C 46/04	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9615 — Glory/Grenke Bank/Cash Payment Solutions) ⁽⁴⁾	4

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 46/05	Menjalni tečaji eura — 10. februar 2020	5
--------------	---	---

Računsko sodišče

2020/C 46/06	Posebno poročilo št. 5/2020 Trajnostna raba fitofarmaceutskih sredstev: omejen napredek pri merjenju in zmanjševanju tveganj	6
--------------	--	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2020/C 46/07	Informacije o zaprtju ribolova, ki jih sporočijo Države članice	7
--------------	---	---

SL

⁽⁴⁾ Besedilo velja za EGP.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

Evropska komisija

2020/C 46/08	Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protidampinških ukrepov	8
--------------	---	---

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2020/C 46/09	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9725 — Ardian/Groupe Cérélia) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽⁶⁾	9
2020/C 46/10	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9729 — Bouygues Telecom/Phoenix Tower International/JV) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽⁶⁾	11
2020/C 46/11	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9642 — Acerinox/VDM) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽⁷⁾	12
2020/C 46/12	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9768 — OLF/Trenitalia/ILSA) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽⁸⁾	13

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2020/C 46/13	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2) (a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	14
2020/C 46/14	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	31
2020/C 46/15	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	39
2020/C 46/16	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	48
2020/C 46/17	Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012	56

⁽⁸⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9602 — Banco Santander/Allianz Popular)****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 46/01)

Komisija se je 8. januarja 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9602. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9656 — CD&R/Anixter)****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 46/02)

Komisija se je 24.januarja.2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9656. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9698 — Platinum Equity Group/Biscuit International)

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 46/03)

Komisija se je 29. januarja 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9698. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9615 — Glory/Grenke Bank/Cash Payment Solutions)

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 46/04)

Komisija se je 16. januarja 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9615. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

10. februar 2020

(2020/C 46/05)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0951	CAD	kanadski dolar	1,4580
JPY	japonski jen	120,18	HKD	hongkonški dolar	8,5039
DKK	danska krona	7,4724	NZD	novozelandski dolar	1,7108
GBP	funt šterling	0,84628	SGD	singapurski dolar	1,5209
SEK	švedska krona	10,5728	KRW	južnokorejski won	1 301,41
CHF	švicarski frank	1,0700	ZAR	južnoafriški rand	16,4786
ISK	islandska krona	137,90	CNY	kitajski juan	7,6471
NOK	norveška krona	10,1188	HRK	hrvaška kuna	7,4550
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 037,15
CZK	češka krona	25,026	MYR	malezijski ringit	4,5425
HUF	madžarski forint	337,37	PHP	filipinski peso	55,657
PLN	poljski zlot	4,2656	RUB	ruski rubelj	70,1120
RON	romunski leu	4,7663	THB	tajski bat	34,277
TRY	turška lira	6,5897	BRL	brazilski real	4,7210
AUD	avstralski dolar	1,6373	MXN	mehiški peso	20,5466
			INR	indijska rupija	78,1070

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

RAČUNSKO SODIŠČE

Posebno poročilo št. 5/2020

Trajnostna raba fitofarmacevtskih sredstev: omejen napredek pri merjenju in zmanjševanju tveganj

(2020/C 46/06)

Evropsko računsko sodišče vas obvešča, da je bilo pravkar objavljeno Posebno poročilo št. 5/2020 – Trajnostna raba fitofarmacevtskih sredstev: omejen napredek pri merjenju in zmanjševanju tveganj.

Poročilo lahko preberete na spletišču Evropskega računskega sodišča <http://eca.europa.eu> ali si ga z njega prenesete.

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informacije o zaprtju ribolova, ki jih sporočijo Države članice

(2020/C 46/07)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Unije za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot je določeno v preglednici:

Datum in čas zaprtja	11.1.2020 ob 11.00 UTC
Trajanje	11.1.2020–31.12.2020
Država članica	Države članice, ki lovijo pod kvoto „druge države članice“
Stalež ali skupina staležev	COD/1/2B.
Vrsta	trska (<i>Gadus morhua</i>)
Cona	1 in 2b
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	01/TQ123

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

EVROPSKA KOMISIJA

Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protidampinških ukrepov

(2020/C 46/08)

1. V skladu s členom 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije ⁽¹⁾, Evropska komisija obvešča, da se bodo spodaj navedeni protidampinški ukrepi iztekli na datum iz razpredelnice, razen če bo uveden pregled v skladu z naslednjim postopkom.

2. Postopek

Proizvajalci Unije lahko vložijo pisni zahtevek za pregled. Ta zahtevek mora vsebovati zadostne dokaze, da bi se damping in škoda zaradi izteka ukrepov verjetno nadaljevala ali ponovila. Če se Komisija odloči za pregled zadevnih ukrepov, se uvoznikom, izvoznikom, predstavnikom države izvoznice in proizvajalcem Unije omogoči, da podrobneje razložijo, spodbijajo ali komentirajo zadeve, opisane v zahtevku za pregled.

3. Rok

Proizvajalci Unije lahko na podlagi navedenega kadar koli po objavi tega obvestila vložijo pisni zahtevek za pregled, ki ga mora Evropska komisija (naslov: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België ⁽²⁾) prejeti vsaj tri mesece pred datumom iz razpredelnice.

4. To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036.

Izdelek	Države porekla ali izvoza	Ukrepi	Sklic	Iztek veljavnosti ⁽¹⁾
Kalijev ace-sulfam	Ljudska republika Kitajska	Protidampinška dajatev	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/1963 z dne 30. oktobra 2015 o uvedbi dokončne protidampinške dajatve in o dokončnem pobiranju začasne dajatve, uvedene na uvoz kalijevega acesulfama s poreklom iz Ljudske republike Kitajske (UL L 287, 31.10.2015, str. 52).	1. november 2020

⁽¹⁾ Ukrep se izteče ob polnoči na dan, naveden v tem stolpcu.

⁽¹⁾ UL L 176, 30.6.2016, str. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.9725 — Ardian/Groupe Cérélia)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 46/09)

1. Komisija je 31. januarja 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Ardian France SA („Ardian“, Francija),
- Groupe Cérélia (Francija) prek Osiris SAS.

Podjetje Ardian pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah nadzor nad celotno skupino Groupe Cérélia.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Ardian je zasebno kapitalsko podjetje, ki upravlja investicijske sklade z deleži v različnih podjetjih po vsem svetu oziroma takim skladom svetuje,
- Groupe Cérélia je mednarodna skupina, specializirana za proizvodnjo in trženje testa in pekovskih izdelkov.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9725 — Ardian/Groupe Cérélia

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-pošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

telefaks: +32 22964301

poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.9729 – Bouygues Telecom/Phoenix Tower International/JV)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 46/10)

1. Komisija je 30. januarja 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Phoenix Tower International Holdco LLC („PTI“, ZDA), ki pripada skupini Blackstone (ZDA),
- Bouygues Telecom („BYTEL“, Francija).

Podjetji PTI in BYTEL pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad novoustanovljeno družbo.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje PTI: ponudnik storitev gostovanja za opremo, potrebno za mobilno telefonijo, zunaj Francije,
- za podjetje BYTEL: operater stacionarne in mobilne telekomunikacije v Franciji,
- za podjetje BTI: ponudnik storitev gostovanja za opremo, potrebno za mobilno telefonijo, v Franciji.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9729 – Bouygues Telecom/Phoenix Tower International/JV

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-pošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

telefaks +32 22964301

poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.9642 – Acerinox/VDM)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 46/11)

1. Komisija je 31. januarja 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Acerinox, S.A. („Acerinox“, Španija),
- VDM Metals Holding GmbH („VDM“, Nemčija).

Podjetje Acerinox pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem VDM.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje Acerinox: proizvodnja in dobava nerjavnega jekla,
- za podjetje VDM: proizvodnja in dobava visokozmogljivih zlitin, kot so zlitine na osnovi niklja.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

Zadeva M.9642 – Acerinox/VDM

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.9768 – OLF/Trenitalia/ILSA)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 46/12)

1. Komisija je 4. februarja 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Trenitalia S.p.A. („Trenitalia“, Italija), ki je v lasti podjetja Ferrovie della Stato Italiane S.p.A.,
- Operador Ferroviario de Levante, S.L. („OFL“, Španija), ki pripada skupini Befemar,
- Intermodalidad de Levante, S.A. („ILSA“, Španija).

Podjetji Trenitalia in OFL pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem ILSA.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje Trenitalia: italijansko železniško podjetje, dejavno na področju potniškega prometa na dolge razdalje in lokalnega potniškega prometa ter mednarodnega potniškega prometa,
- za podjetje OFL: špansko podjetje, ki se ukvarja predvsem z zagotavljanjem dejavnosti upravljanja premoženja in storitev, povezanih s potniškim prometom,
- za podjetje ILSA: špansko podjetje, ki bo namenjeno zagotavljanju vseh vrst storitev železniškega potniškega prometa v okviru liberalizacije železniškega sektorja v Španiji in drugje v Evropski uniji.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9768 – OLF/Trenitalia/ILSA

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 46/13)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„CANTAL“/„FOURME DE CANTAL“/„CANTALET“

EU št.: PDO-FR-0113-AM02 – 30. januar 2019

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Medpanožni odbor za sire, proizvedene v departmaju Cantal in na geografskem območju označbe porekla „Cantal“ (Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal – CIF)

Naslov:

52 avenue des Pupilles de la Nation
BP 124
15001 Aurillac cedex
FRANCE
Tel. +33 471483994
E-naslov: info@aop-cantal.com

Skupino vložnikov sestavljajo proizvajalci mleka, predelovalci in zorilci, zato ima pravni interes za vložitev zahtevka za spremembe specifikacije proizvoda.

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ☒ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Geografsko območje
- ☒ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- ☒ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☒ Drugo: pristojna služba države članice, skupina vložnikov, nadzorni organi, nacionalne zahteve

4. Vrsta sprememb

- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

— Postavka „Ime proizvoda“

Ime „Cantal ali Fourme de Cantal, Petit Cantal, Cantalet“ je nadomeščeno z imenom „Cantal“/„Fourme de Cantal“. Ime „Cantalet“ je opuščeno, ker se redko uporablja. Ime „Petit Cantal“ je umaknjeno iz imena proizvoda, ker ni registrirano kot ZOP. Namesto tega je v postavki „Označevanje“ za manjše sire predvidena uporaba pridevnika „mali“.

Te spremembe so vnesene tudi v točko 1 enotnega dokumenta glede na točko 3 povzetka.

— Postavka „Opis proizvoda“

Odstavek: „Cantal je sir s stiskanim nekuhanim testom in suho skorjo ter vsebuje najmanj 45 % maščobe v skupni suhi snovi.“

je nadomeščen z naslednjim:

„Cantal‘/Fourme de Cantal‘ je sir s suho skorjo, katere debelina se povečuje s časom zorenja, izdelan izključno iz usirjenega kravjega mleka, s čvrstim, nekuhanim in dvakrat stiskanim testom, z drobljenjem sirnine med dvema stiskanjema in soljenjem mase sirnine, ter najmanj 45-odstotnim deležem maščobe v skupni suhi snovi. Ob koncu najkrajšega obdobja zorenja sira ‚Cantal‘/Fourme de Cantal‘, kar je 30 dni od datuma usirjanja, je najmanjši delež suhe snovi 57 %.“

Dodano je torej, da se debelina skorje sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“ povečuje s časom zorenja, da se sir izdeluje izključno iz usirjenega kravjega mleka ter da je njegovo testo čvrsto in dvakrat stiskano, pri čemer se sirnina med dvema stiskanjema drobi, in da se masa sirnine soli, saj so te značilnosti pomembne za natančen opis proizvoda.

Dodano je tudi, da je ob koncu najkrajšega obdobja zorenja sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“, to je 30 dni od datuma usirjanja, najmanjši delež suhe snovi 57 %. Z vključitvijo tega analiznega opisnika je mogoče bolje opredeliti proizvod.

— Naslednja odstavka:

„Sir ima obliko rahlo prirezanega valja, tehta od 35 do 45 kilogramov, v premer pa meri od 36 do 42 centimetrov.“

„Označba porekla se lahko uporabi za manjše sire, poimenovane:

- Petit Cantal, s težo od 15 do 20 kilogramov in premerom od 26 do 28 centimetrov;
- Cantalet, s težo od 8 do 10 kilogramov in premerom od 20 do 22 centimetrov.“

sta nadomeščena z odstavkom:

„Sir ‚Cantal‘/Fourme de Cantal‘ ima značilno obliko pravilnega valja z zaobljenimi robovi in brez izbočenosti, tehta pa:

- bodisi od 35 do 45 kilogramov, izdelan v oblikovalih s premerom od 36 do 42 centimetrov (veliki sir);
- bodisi od 8 do 10 kilogramov, izdelan v oblikovalih s premerom od 20 do 22 centimetrov (manjši sir).“

Opis valjaste oblike sira je dopolnjen: videz „rahlo prirezanega“ valja je nadomeščen z navedbo, da je valj pravilne oblike z zaobljenimi robovi in brez izbočenosti, da bi se preprečile zamenjave s podobnimi proizvodi.

Premeri sira (od 36 do 42 centimetrov za veliki sir in od 20 do 22 centimetrov za manjši sir) so nadomeščeni z enakovrednimi premeri oblikoval, saj se lahko premer sira med zorenjem nekoliko spremeni.

Sir s težo od 15 do 20 kilogramov, ki se redko izdeluje, je opuščen v korist obstoječe velikosti sira s težo od 8 do 10 kilogramov, ki je označen kot „manjši sir“ v primerjavi z „velikim sirom“ s težo od 35 do 45 kilogramov.

— Iz zgoraj navedenih razlogov sta naslednja odstavka v točki 5.b „Opis“ oziroma v točki 5.e „Metoda proizvodnje“ v povzetku:

„Sir iz kravjega mleka s stiskanim nekuhanim testom in suho skorjo, v obliki rahlo prirezanega valja, s težo od 35 do 45 kg, premerom od 36 do 42 cm, pa tudi v manjših velikostih (20 kg ali 10 kg), z najmanj 45 % maščobe.“

„Sir se izdeluje izključno iz usirjenega kravjega mleka, sirna zrna se zberejo, stisnejo in pustijo zoreti, nato se zdrobijo; dobljena masa zrn se posoli, nato se prenese v oblikovala in še drugič stisne; siri zorijo najmanj 30 dni v hladnem in vlažnem prostoru.“

nadomeščena z naslednjima odstavkoma v točki 3.2 enotnega dokumenta:

„Cantal' / Fourme de Cantal' je sir s suho skorjo, katere debelina se povečuje s časom zorenja, izdelan izključno iz usirjenega kravjega mleka, s čvrstim, nekuhanim in dvakrat stiskanim testom, z drobljenjem sirnine med dvema stiskanjema in soljenjem mase sirnine, ter najmanj 45-odstotnim deležem maščobe v skupni suhi snovi. Ob koncu najkrajšega obdobja zorenja sira ‚Cantal' / Fourme de Cantal' ‚, kar je 30 dni od datuma usirjanja, je najmanjši delež suhe snovi 57 %.“

„Sir ‚Cantal' / Fourme de Cantal' ima značilno obliko pravičnega valja z zaobljenimi robovi in brez izbočenosti, tehta pa:

- bodisi od 35 do 45 kilogramov, izdelan v oblikovalih s premerom od 36 do 42 centimetrov (veliki sir);
- bodisi od 8 do 10 kilogramov, izdelan v oblikovalih s premerom od 20 do 22 centimetrov (manjši sir).“
- Dodan je naslednji odstavek:

„Siri ‚Cantal' / Fourme de Cantal' vključujejo navedbo mladi, srednje star ali stari, kar je odvisno od časa zorenja in deleža suhe snovi, pri čemer so opredeljeni tako:

- mladi sir: čas zorenja najmanj 30 dni in največ 60 dni, delež suhe snovi najmanj 57 %;
- srednje star sir: čas zorenja najmanj 90 dni in največ 210 dni, delež suhe snovi najmanj 58 %;
- stari sir: čas zorenja najmanj 240 dni, delež suhe snovi najmanj 60 %.“

Zaradi boljšega razumevanja in lažjega prepoznavanja sira s strani potrošnikov so torej glede na čas zorenja in najmanjši delež suhe snovi (ki se povečuje s časom zorenja) opredeljene tri stopnje zrelosti (mladi, srednje star in stari). Sir „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ se namreč tradicionalno uživa različno zrel. Z zorenjem sira se spremenijo njegov zunanji videz (skorja je naprej sivobela, nato zlato rumena in nato rjava), testo (tekstura postane nekoliko bolj drobljiva) in okus (postaja vse intenzivnejši).

To je vključeno tudi v točko 3.2 enotnega dokumenta.

— Dodan je naslednji stavek: „Čas zorenja se šteje od datuma usirjanja“, ker je ta podatek koristen za nadzor.

Ta stavek je dodan tudi v točko 3.2 enotnega dokumenta.

— Stavka: „Testo smetanaste ali slonokoščene do slamnato rumene barve je mastno in nežno“ ter „Suha skorja sivobe do temno okrase barve pri daljšem obdobju zorenja“

sta nadomeščena z naslednjima:

„Čvrsto testo slonokoščene do temno rumene barve, ki je pri najmlajših sirih prožno, lahko pri najzrelejših sirih postane nekoliko drobljivo“ in „Suha skorja se spreminja, najprej je sivobe barve, nato zlato rumena in nato rjava ter je lahko posejana z okrastimi do rjavimi izboklinicami.“

Opis testa in skorje sira je tako spremenjen zaradi izkušenj, ki so jih pridobile komisije pokaševalcev. S tem opisom je mogoče bolje predstaviti spreminjanje proizvoda med zorenjem.

Zgornji novi opis testa in skorje je dodan v točko 3.2 enotnega dokumenta.

- Zaradi boljše opredelitve značilnosti proizvoda je dodan opis njegovega okusa: „Mlečen okus, ki je lahko na začetku zorenja nekoliko kisel, se sčasoma obogati ter postane saden, intenziven in obstojen.“

To je dodano tudi v točko 3.2 enotnega dokumenta.

- Dodana sta stavka: „Sir ‚Cantal‘/Fourme de Cantal se lahko prodaja v kosih ali nariban“ in „Razen pri posameznih kosih, lažjih od 70 gramov, siru v kockah ali naribanem siru mora biti obvezno prisoten del s skorjo“. Te določbe omogočajo, da se v okoliščinah stalnega spreminjanja načinov uživanja sira določi okvir.

Dodan je stavek: „Mešanica ribanih sirov, pridobljenih iz sirov ‚Cantal‘/Fourme de Cantal, na katerih so navedene različne stopnje zrelosti, je prepovedana“, da se lahko nariban proizvod jasno označi z uporabo imena označbe porekla in ustrezno navedbo stopnje zrelosti ter tako zagotovi boljše obveščanje potrošnika.

To je dodano tudi v točko 3.5 enotnega dokumenta.

- *Postavka „Geografsko območje“*

- Stavek: „Območje proizvodnje zajema celotni departma Cantal in sosednje kantone naslednjih departmajev: Aveyron, Corrèze, Haute-Loire in Puy-de-Dôme (glej seznam občin iz člena 1 odloka z dne 29. decembra 1986)“

je nadomeščen z odstavkom:

„Proizvodnja mleka, izdelava in zorenje sira z označbo porekla ‚Cantal‘/Fourme de Cantal potekajo na geografskem območju, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 21. decembra 2018 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité). To območje na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2017 obsega ozemlje naslednjih občin: [...]“. Temu odstavku sledi seznam občin ali delov občin, ki sestavljajo geografsko območje, s katerim je nadomeščen prejšnji seznam. Predlagano geografsko območje, na katerem potekajo vsi postopki proizvodnje in izdelave proizvoda, zajema ozemlje 278 občin v petih departmajih, pri čemer sta dve zajeti le delno. V primerjavi s prejšnjim geografskim območjem je zdajšnje območje manjše za tri občine v departmaju Aveyron, devet občin v departmaju Cantal ter 210 celotnih občin in del občine v departmaju Puy-de-Dôme. Dodana sta mu del občine v departmaju Corrèze in ena občina v departmaju Haute-Loire.

Namen splošnega zmanjšanja geografskega območja je okrepiti njegovo ujemanje z dejavniki, na katerih temelji povezava s poreklom sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“. Spremenjeno geografsko območje ustreza tradicionalnemu območju proizvodnje in zorenja sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“, ki je povezano z zgodovinsko skupnostjo regije Haute-Auvergne in departmaja Cantal ter na katerem so običaji zbiranja in predelave mleka ter zorenja sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“ ustaljeni že najmanj kakih 30 let. Geografsko območje združuje značilnosti svežega in vlažnega sredogorja, za katero so značilni najmanj 500 m nadmorske višine in/ali velike višinske razlike z več kot 15-odstotnim naklonom, najmanj 700 mm padavin na leto, rastlinstvo, značilno za submontanski in alpski pas na geološki hercinski podlagi z erodirano vulkansko plastjo in zelo lokalnimi majhnimi sedimentnimi medgorskimi bazeni, kjer so kmetijske prakse močno usmerjene v pridelavo trave.

V občinah, črtanih z geografskega območja, že približno 30 let ni več neprekinjenega običaja izdelave sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“. V dveh dodanih občinah ali delih občin v departmajih Corrèze in Haute-Loire so značilnosti naravnega okolja primerljive z značilnostmi drugih delov ozemlja, vključenih v geografsko območje, poleg tega v njih že dolgo časa obstajajo kakovostni načini zorenja sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“, ki traja dlje od najkrajšega časa zorenja 30 dni.

- Stavek: „Celotni departma Cantal ter sosednji kantoni departmajev Aveyron, Corrèze, Haute-Loire in Puy-de-Dôme“, ki je vključen v točko 5.c povzetka, je v točki 4 enotnega dokumenta nadomeščen s seznamom občin ali delov občin, ki sestavljajo novo geografsko območje.

- Dodana sta naslednja stavka: „Nacionalni inštitut za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité) v mestnih hišah občin, ki so zajete delno, deponira grafične dokumente, na katerih so določene meje tako odobrenega geografskega območja. Kartografski dokumenti, na katerih je prikazano geografsko območje, so na voljo za vpogled na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost.“ To omogoča, da se navedejo možnosti vpogleda v grafično predstavitev geografskega območja.

- *Postavka „Dokazilo o poreklu“*

V povezavi z razvojem sistema nadzora nad označbami porekla so dodane vse določbe te postavke.

Tako je dodanih več izjav:

- „identifikacijska izjava“ pred izdajo dovoljenja za gospodarske subjekte o priznanju njihove sposobnosti za izpolnjevanje zahtev iz specifikacije proizvoda za označbo, za katero so zaprosili;
- „predhodne izjave o neobstoju namere o proizvodnji in ponovnem začetku proizvodnje“: omogočajo natančno spremljanje gospodarskih subjektov, ki želijo začasno prenehati uporabljati označbo porekla, kar olajša upravljanje *označbe* porekla, zlasti za nadzor nad pogoji proizvodnje in organoleptične preskuse;
- „izjave, potrebne za poznavanje in spremljanje proizvodov, ki naj bi se tržili z označbo porekla“: dodani so *vsebina* in podrobnosti teh izjav.

Te izjave skupini omogočajo, da zagotovi spremljanje označbe.

- Za olajšanje nadzora nad sledljivostjo in pogoji proizvodnje, opredeljenimi v specifikaciji proizvoda, je dodan seznam „registracij v zvezi s sledljivostjo in spremljanjem pogojev proizvodnje ter nadzorom nad njimi“, ki jih morajo opraviti gospodarski subjekti, vključeni v proizvodnjo in zbiranje mleka ter predelavo in zorenje.
- Stavek: „Med izdelavo sira je treba na obod vsakega kosa namestiti aluminijasto ploščico naravne barve, ki zagotavlja identifikacijo sira“, ki je v veljavni specifikaciji proizvoda vključen v postavko „Označevanje“,

je nadomeščen s stavkoma:

„Identifikacija sira je obvezna. Zagotovi se z identifikacijsko oznako, ki se namesti na sir ob polnjenju v oblikovala.“

Trenutek namestitve identifikacijske oznake je tako opredeljen natančneje („ob polnjenju v oblikovala“ namesto „med izdelavo“), kar je v skladu s praksami. Navedba mesta na siru, kamor se namesti ta oznaka („na obod“), je umaknjena, ker ta navedba ni koristna za dobro identifikacijo proizvoda.

Za zagotovitev boljše sledljivosti je dodano: „Ta identifikacijska oznaka je za enkratno uporabo, tako da je ni mogoče ponovno uporabiti.“

- Sklicevanje na „aluminijasto ploščico naravne barve“ in stavek: „Vključuje dve črki, in sicer ‚CA‘ za Cantal, ‚CP‘ za Petit Cantal in ‚CT‘ za Cantalet, ter identifikacijsko številko proizvodnega obrata“, ki sta v veljavni specifikaciji proizvoda vključena v postavko „Označevanje“,

sta nadomeščena s stavkom:

„Narava, barva, dimenzije in opis identifikacijske oznake so v skladu z veljavnimi predpisi.“ To omogoča upoštevanje razvoja materialov, tehnik označevanja proizvodov in informacij za identifikacijo, navedenih na proizvodu, da se zagotovi in okrepi sledljivost.

- Dodana sta naslednja stavka:

„Siri ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘, izdelani na kmetiji, imajo poleg identifikacijske oznake na obeh ploskvah reliefni žig z napisom ‚Cantal Fermier‘, ki se namesti ob polnjenju v oblikovala. Na eni ploskvi imajo lahko tudi reliefni žig z napisom ‚Firme de ...‘, ki se namesti ob polnjenju v oblikovala.“

Z napisi na teh žigih je mogoče opredeliti, da zadevni siri izvirajo s kmetije.

— Dodani so naslednji stavki:

„Identifikacijske oznake in reliefne žige razdeli izključno skupina vsakemu pooblaščenemu izdelovalcu. Skupina vodi register dodeljenih identifikacijskih oznak, ki je nadzornim organom na voljo za vpogled. V primeru začasnega ali trajnega odvzema dovoljenja izdelovalcu, ki ju sporočijo nadzorni organi, skupina izdelovalcu odvzame identifikacijske oznake in žige. Ob razvrstitvi v nižji razred se s sirov, razvrščenih v nižji razred, snamejo identifikacijske oznake, napisi, ki vključujejo ime ‚Cantal‘, odtisnjeni z žigom ali žigi, pa se s proizvoda odstranijo na način, določen z načrtom nadzora.“

Te določbe zagotavljajo, da se identifikacijske oznake in žige razdelijo vsem izdelovalcem, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda, ter da se umaknejo pri izdelovalcih, ki so jim nadzorni organi trajno ali začasno odvzeli dovoljenje za proizvodnjo. Prav tako se z njimi zagotavlja, da se s sirov, razvrščenih v nižji razred, odstranijo identifikacijske oznake in napisi, ki vključujejo ime „Cantal“, odtisnjeni z žigom ali žigi.

— Dodan je naslednji odstavek: „Pri preverjanju lastnosti proizvoda z označbo porekla se izvede analitični in organoleptični preskus, s katerim se preverita kakovost in značilnost proizvodov, vključenih v ta preskus. Ta preskus se izvede z odvzemom vzorcev sirov, na katerih so navedene stopnje zrelosti, in sicer mladi sir, srednje star sir in stari sir, po postopkih, določenih z načrtom nadzora.“ Tako so navedeni podrobni pogoji nadzora nad proizvodom za preverjanje njegove skladnosti z opisom proizvoda z označbo porekla.

— *Postavka „Metoda proizvodnje“*

— *Proizvodnja mleka*

Uvedene so določbe o pogojih vzreje, paše in prehrane mlečne črede, da bi se zapisale tradicionalne prakse.

— Za zagotovitev ekstenzivne proizvodnje mleka v skladu s tradicionalnim načinom proizvodnje na geografskem območju je dodan stavek: „Mleko, ki se uporabi za izdelavo sira ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘, prihaja s kmetijskih gospodarstev, katerih površina je najmanj enaka hektarju uporabne kmetijske površine na kravo.“

Dodana sta stavka: „Izraz ‚krava‘ zajema vse molzno govedo v laktaciji, ki se je že otelilo in je prisotno na kmetijskem gospodarstvu. Hektarji uporabne kmetijske površine vključujejo izključno površino, ki jo kmet uporablja za prehrano vseh živali, prisotnih na kmetijskem gospodarstvu“, da se pojasni, za katere vrste živali in katere površine se uporablja predhodna določba.

— Dodani so naslednji stavki:

— „Mlečna čreda vključuje vse krave molznice in telice za obnovo, ki so prisotne na kmetijskem gospodarstvu. Krave molznice so živali v laktaciji in živali v suhi dobi, razen izločenih krav za zakol v obdobju pitanja. Telice so živali v obdobju med odstavitvijo in prvim povrgom.“

— „Celotna mlečna čreda na kmetijskem gospodarstvu izpolnjuje pogoje za proizvodnjo sira z označbo porekla ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘.“

Na podlagi teh določb je mogoče natančno vedeti, za katere živali se uporabljajo pogoji proizvodnje, opredeljeni v specifikaciji proizvoda, in tako olajšati nadzor.

— Dodani sta naslednji določbi: „Mleko, ki se uporabi za izdelavo sira ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘, izvira iz mlečnih čred, ki jih sestavljajo krave in telice, skotene in vzrejene na geografskem območju. V mlečno čredo ni dovoljeno vključiti krav ali telic, skotениh in/ali vzrejenih zunaj geografskega območja.“

Lokalna pasma salers in v manjšem obsegu pasma aubrac, ki sta se včasih, to je do let 1950–1970, uporabljali za proizvodnjo sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“, sta danes večinoma usmerjeni v proizvodnjo mesa, število živali mlečnega dela vsake od teh pasem pa je zelo zmanjšano. Večino mlečne črede na geografskem območju ZOP „Cantal“/„Fourme de Cantal“ sestavljajo krave pasem prim'holstein in montbéliarde. Tako od registracije označbe porekla v skladu z Uredbo (ES) št. 1107/96 specifikacija proizvoda ni vsebovala nobene določbe o pasmah goveda, dovoljenih za proizvodnjo mleka za izdelavo sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“. Vključitev obveznosti skotitve in vzreje krav molznic na geografskem območju omogoča boljše prilagoditev živali na razmere v okolju ter zlasti na ostro podnebje, dolžino bivanja v hlevu in krmni režim.

Poleg tega je dodano: „Vendar lahko iz sanitarnih razlogov ali za maloštevilne gorske pasme, to je rjavo pasmo, francosko simentalko, abundance, aubrac in tarentaise, ki so prisotne na geografskem območju in pri katerih je povpraševanje po živalih večje od ponudbe, ki jo je priznal direktor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité), navedeni direktor odobri odstopanje od določb predhodnih treh odstavkov.“ Tako lahko pristojni nacionalni organ iz utemeljenih razlogov odobri časovno omejeno odstopanje od obveznosti skotitve in vzreje krav molznic na geografskem območju, in sicer samo za nekatere pasme (rjavo pasmo, francosko simentalko, abundance, aubrac in tarentaise), da bi lahko zadevni proizvajalci pridobili živali teh pasem zunaj geografskega območja, kadar na geografskem območju ni na voljo dovolj živali. Pasma, na katere se nanaša ta ukrep, so namreč danes na geografskem območju prisotne na nekaterih kmetijskih gospodarstvih (splošna maloštevilnost), zanje pa velja, da so se prilagodile gorskim razmeram, zaradi česar lahko izpolnjujejo zahtevo po prilagoditvi geografskemu okolju, čeprav niso bile skotene na geografskem območju ali so bile delno vzrejene zunaj geografskega območja. Poleg tega je treba za krave, za katere se uporabi ta ukrep, upoštevati enake pogoje proizvodnje kot za krave drugih pasem, kadar so prisotne na kmetijskem gospodarstvu, ki se ukvarja s proizvodnjo sira z ZOP „Cantal“/„Fourme de Cantal“.

— Za opredelitev pogojev prehrane živali so dodane naslednje določbe:

„Osnovni obrok mlečne črede sestavlja izključno voluminozna krma, ki izvira z geografskega območja.“

„Pašna in/ali konzervirana trava predstavlja najmanj 70 % suhe snovi v dnevnem osnovnem obroku mlečne črede.“

„V obdobju razpoložljivosti trave je paša krav v laktaciji obvezna in vsakodnevna, čim to dopuščajo podnebne razmere. S pašo je treba najmanj 120 dni na leto pokriti najmanj 70 % osnovnega obroka, izraženega v količini suhe snovi na kravo na dan.“

„Krmljenje mlečne črede s svežo krmo je prepovedano.“

„Reja, pri kateri vsa krma izvira izven kmetijskega gospodarstva, je prepovedana.“

„V obdobju, v katerem s pašo ni mogoče pokriti najmanj 70 % osnovnega obroka, vsaka krava molznica v laktaciji prejme najmanj 5 kilogramov sena v suhi snovi na dan. Seno pomeni pokošeno in posušeno travo z vsebnostjo suhe snovi več kot 80 %.“

„Pri kravah molznicah delež dopolnilne krmne mešanice z več kot 85-odstotno vsebnostjo suhe snovi ne sme presegati 1 800 bruto kilogramov na kravo molznico na koledarsko leto. Pri telicah za obnovo delež dopolnilne krmne mešanice ne sme presegati 30 % celotnega obroka, izraženega v suhi snovi, v povprečju na leto.“

Z vključitvijo teh določb je zagotovljeno, da najmanj 70 % krme krav molznic izvira z geografskega območja, in potrjeno, da v prehrani mlečne črede prevladuje sveža ali konzervirana trava.

Iz istih razlogov sta odstavka: „Osnovni obrok mlečne črede sestavlja izključno voluminozna krma, ki izvira z geografskega območja, pri čemer pašna in/ali konzervirana trava predstavlja najmanj 70 % suhe snovi. S pašo krav v laktaciji je treba najmanj 120 dni na leto pokriti najmanj 70 % osnovnega obroka, izraženega v količini suhe snovi na kravo na dan“ in „Pri kravah molznicah delež dopolnilne krmne mešanice z več kot 85-odstotno vsebnostjo suhe snovi ne sme presegati 1 800 bruto kilogramov na kravo molznico na koledarsko leto“ dodana v točko 3.3 enotnega dokumenta.

Poleg tega je v enotnem dokumentu dodano: „Iz vseh teh določb izhaja, da najmanj 70 % krme krav molznic izvira z geografskega območja. Določena krma lahko namreč zaradi površja, nadmorske višine in podnebja geografskega območja izvira z drugih območij.“

— Dodani so naslednji odstavki:

„Trava, shranjena po mokrem postopku in razdeljena mlečni čredi, izvira iz predposušene trave.“

„Silirana krma se skladišči na betonirani ali asfaltirani plošči, fermentirana krma, razen silirane, pa se skladišči na betoniranih ali utrjenih površinah vsako leto pred 1. novembrom.“

„Silirana koruza z vrednostjo pH najmanj 4,4 ali manj kot 30-odstotnim deležem suhe snovi se ne sme razdeljevati kravam molznicam.“

„Silirana trava z vrednostjo pH najmanj 4,4 ali manj kot 25-odstotnim deležem suhe snovi se ne sme razdeljevati kravam molznicam.“

„Balirana krma, razdeljena kravam molznicam, ima več kot 50-odstotni delež suhe snovi.“

„Odobreni laboratorij vsako leto pred 1. novembrom na podlagi odvzemov vzorcev, ki jih koordinira skupina, opravi sistematično analizo te krme.“

„V prehrani mlečne črede je prepovedana:

- krma, shranjena po mokrem postopku več kot 12 mesecev;
- krma, ki neugodno vpliva na vonj ali okus mleka, kot so por, zelje, ogrščica, koleraba, repa in listi pese.“

„Kot dodatki za siliranje so dovoljeni samo encimi in bakterijska cepiva.“

Z vključitvijo teh meril v zvezi s pravilom, skladiščenjem, vrednostjo pH in vsebnostjo suhe snovi v krmi (s sistematično letno analizo) je mogoče zagotoviti dobro shranjevanje in kakovost krme, ki se razdeli živalim.

- Dopolnilne krmne mešanice, dovoljene v prehrani mlečne črede, so navedene na pozitivnem seznamu, da se izberejo surovine, ki so najbolj združljive s tradicionalno prehrano goveda, in olajša nadzor nad njimi.

Tako so dodani naslednji odstavki:

„V dnevnem obroku mlečne črede so dovoljene samo naslednje dopolnilne krme mešanice:

- 1 žita: ječmen, koruza, pšenica, oves, rž, tritikala;
- 2 stranski proizvodi iz žit: pšenični otrobi in pšenična krma, pšenične tropine, koruzne tropine, koruzni gluten, pšenični gluten, pogača iz koruznih kalčkov, ječmenovi kalčki;
- 3 dehidrirana in briketirana krma: dehidrirana lucerna;
- 4 cela zrna stročnic in oljnic: soja, ogrščica, sončnica, lan, krmni bob, volčji bob, grah;
- 5 stranski proizvodi iz zrn stročnic in oljnic: pogače iz soje, ogrščice, sončnice, lana, sojino olje, olje ogrščice, sončnično olje;
- 6 korenine, gomolji in njihovi stranski proizvodi: dehidrirana pulpa pese, melasa kot vezivo v največ 5-odstotnem deležu v krmni mešanici glede na delež suhe snovi;
- 7 minerali: dovoljeni minerali so navedeni v Prilogi k spremenjenemu odloku št. 86-1037 o uporabi zakona z dne 1. avgusta 1905 o goljufijah in ponarejanjih na področju proizvodov ali storitev v zvezi s proizvodi in snovmi, namenjenimi prehrani živali;
- 8 dodatki: odobreni v skladu z Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1831/2003 z dne 22. septembra 2003 o dodatkih za uporabo v prehrani živali ter na podlagi spodnjega seznama:
 - emulgatorji;
 - stabilizatorji;
 - sredstva za zgoščevanje;
 - sredstva za želiranje;
 - konzervansi;
 - veziva;
 - sredstva proti sprijemanju;
 - antioksidanti naravnega izvora;
 - vitamini, provitamini in kemijsko natančno opredeljene snovi s podobnim učinkom;
 - spojine elementov v sledih.“

„Kot tekoča krma je dovoljena samo sirotka s kmetijskega gospodarstva.“

Dodano je tudi: „Dopolnilne krmne mešanice, razen tekoče sirotke, imajo več kot 85-odstotni delež suhe snovi“, da se olajša nadzor nad naravo dopolnilnih krmnih mešanic.

V točko 3.3 enotnega dokumenta je vključen stavek: „Dovoljene dopolnilne krmne mešanice so navedene na pozitivnem seznamu.“

- Z vključitvijo odstavka: „V prehrani živali so dovoljeni samo rastlinske vrste, stranski proizvodi in dopolnilne krmne mešanice iz gensko nespremenjenih proizvodov. Sajenje gensko spremenjenih kultur je prepovedano na vseh površinah kmetijskega gospodarstva, na katerem se proizvaja mleko za predelavo v sir z označbo porekla ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘. Ta prepoved velja za vse rastlinske vrste, ki se lahko uporabljajo za prehrano živali na kmetijskem gospodarstvu, in vse kulture take vrste, ki bi jih lahko okužile“ so prepovedane

gensko spremenjena krma in kulture. Namen teh določb je zagotoviti tradicionalnost prehrane mlečne črede.

V točko 3.3 enotnega dokumenta je dodana določba: „V prehrani živali so dovoljeni samo rastlinske vrste, stranski proizvodi in dopolnilne krmne mešanice iz gensko nespremenjenih proizvodov.“

— Zaradi nadzora sta dodana naslednja odstavka:

„Krmne mešanice so pripravljene izključno iz dovoljenih surovin z zgornjega seznama. Vsaka vreča in/ali vsaka dobava krmne mešanice je opremljena z etiketo, ki med drugim vključuje seznam uporabljenih surovin in na kateri je navedeno, da je delež melase manjši od 5 % krmne mešanice v suhi snovi.“

„Vsa spravljena krma in dopolnilne krmne mešanice za mlečno čredo se skladiščijo v označenih prostorih.“

— Dodani so naslednji odstavki:

„Da bi se krma za krave zaščitila pred kakršnim koli tveganjem za okužbo z onesnaževali prek organskih gnojil, se pri raztrosu teh organskih gnojil na kmetijskih gospodarstvih, na katerih se proizvaja sir z označbo porekla ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘, upoštevajo naslednji ukrepi:

- izvor: dovoljena organska gnojila izvirajo izključno z geografskega območja označbe porekla ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘ in vključujejo kompost, gnoj, gnojevko, gnojnico (kmetijskega izvora) ter organska gnojila neekmetijskega izvora, kot so blato iz čistilnih naprav (ali stranski proizvodi) in zeleni odpadki;
- spremljanje kakovosti organskih gnojil neekmetijskega izvora: pri vsakem raztrosu organskega gnojila, ki ni kmetijskega izvora, se po parcelah za vsako posamezno pošiljko (tovornjak, cisterna itd.) izvaja analitsko spremljanje patogenov, težkih kovin in sledi organskih spojin, določenih s predpisi;
- pogoji za raztros organskih gnojil neekmetijskega izvora: raztros organskega gnojila, ki ni kmetijskega izvora, je na površinah kmetijskega gospodarstva dovoljen, vendar ga je treba takoj zakopati in upoštevati veljavne predpise v zvezi s posebnimi omejitvami (datum, zaščitena območja itd.), količinami itd.;
- pri raztrosu po travnikih in pašnikih, namenjenih krmi krav, katerih mleko se uporabi za proizvodnjo sira z označbo porekla ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘, je treba pred kakršno koli uporabo upoštevati najmanj osem tedensko obdobje mirovanja po gnojenju. Površine se v tem obdobju dejansko uporabljajo za druge namene, ki niso proizvodnja krme za označbo porekla ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘.“

Namen vključitve teh določb o raztrosu organskih gnojil je krmo za krave zaščititi pred kakršnim koli tveganjem za okužbo z onesnaževali.

— Molža in shranjevanje mleka

— Dodan je naslednji stavek: „Podjetje, pooblaščen za nadzor nad molznimi napravami, vsako leto in vedno, ko je to potrebno, preveri delovanje molzne naprave,“ s čimer se prispeva k ohranjanju kakovosti mleka, ki se uporabi za izdelavo sira.

— Da se prepreči poslabšanje mleka in tako ohranijo značilnosti sira, sta dodana naslednja odstavka:

„Pri proizvodnji sira v mlekarni se mleko, namenjeno izdelavi sira ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘, po molži shrani v hladilni cisterni za mleko, ki ustreza obveznemu standardu. Mleko se lahko na kmetiji shranjuje največ 48 ur po prvi molži.“

„Pri proizvodnji na kmetiji se usirjanje mleka izvede v 24 urah po prvi molži. Če se usirjanje ne izvede tako hitro po končani molži, se mleko shrani v hladilno cisterno za mleko, ki ustreza obveznemu standardu.“

— Izdelava

— Stavek: „Siri se izdelujejo izključno iz usirjenega kravjega mleka“ je umaknjen iz postavke „Metoda proizvodnje“, ker je ta točka dodana v postavko „Opis proizvoda“.

— Dodani so naslednji odstavki:

„Mleko se lahko uporabi surovo ali toplotno obdelano.“

„Pri izdelavi sira ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘ iz surovega mleka ali izdelavi tega sira na kmetiji je vse usirjeno mleko surovo.“

„Pri izdelavi sira iz toplotno obdelanega mleka lahko od začetka zbiranja do usirjanja mleka mine največ 48 ur. To obdobje vključuje čas zbiranja, prenos mleka, standardizacijo in čas zorenja, ki ne sme biti daljši od 24 ur.“

„Pri izdelavi sira iz surovega mleka se pri proizvodnji sira v mlekarini mleko uporabi takoj, ko prispe v mlekarino.“

„Za izdelavo sira z označbo porekla ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘ se lahko uporabi samo mleko, proizvedeno na kmetijskih gospodarstvih, ki izpolnjujejo opisane pogoje, ter zbrano in shranjeno ločeno od drugega mleka.“

„Standardizacija za uravnavanje beljakovin je prepovedana, standardizacija za uravnavanje maščobe pa je dovoljena, da se popravi vsebnost maščobe v mleku in tako pridobi najmanj 45-odstotni delež maščobe v suhi snovi.“

Vse te določbe omogočajo boljšo opredelitev praks pred uporabo mleka v skladu z običaji.

— Za opredelitev uporabe postopkov obdelave in dodatkov za sire je dodanih več določb:

„Poleg mlečnih surovin so edine dovoljene sestavine ali pomožne sestavine pri izdelavi ali dodatki, dovoljeni v mleku in med postopkom izdelave, sirilo, kulture bakterij, kvasovke, plesni, ki so dokazano neškodljive, sol in kalcijev klorid.“

„Zgoščevanje mleka z delnim odstranjevanjem vodnega dela pred koagulacijo je prepovedano.“

„Shranjevanje mlečnih surovin, proizvodov med postopkom izdelave, sirnine ali svežega sira pri temperaturi pod ničlo je prepovedano.“

„Shranjevanje svežega sira in sira med zorenjem v modificirani atmosferi je prepovedano.“

Ugotavlja se, da bi lahko nove tehnike, med katerimi jih nekaj zadeva postopke obdelave in dodatke, npr. mikrofiltracija, delno zgoščevanje mleka ali encimi, ki povzročajo zorenje, vplivale na značilnosti sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“. Kot nezdružljivi z ohranjanjem bistvenih značilnosti sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“ so se izkazali zlasti nekateri encimski dodatki. Tako se je izkazalo za nujno, da se v specifikacijo proizvoda dodajo določbe, ki ustrezajo sedanjim praksam v zvezi z uporabo postopkov obdelave in dodatkov v mleku in pri izdelavi sirov, da ne bi prihodnje prakse, ki ne bi bile urejene s predpisi, vplivale na značilnosti sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“.

— Odstavek: „Sirnina se oblikuje tako, da se zberejo sirna zrna, nato se stisne in pusti zoreti. Nato se zdrobi, dobljena masa zrn se posoli in nato prenese v oblikovala.“

je nadomeščen z naslednjimi določbami, da bi se natančneje opisale različne faze izdelave sira:

„Usirjanje mleka poteka pri temperaturi med 30 in 34 °C, izključno s sirilom.“

„Pri izdelavi sira ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘ na kmetiji se lahko usirjanje opravi v leseni kadi, imenovani ‚gerle‘, ki je ni mogoče uporabiti za shranjevanje. Vendar pa se lahko pri molži uporabi kot posoda za zbiranje in prevoz mleka.“

„Koagulacija traja od 22 do 45 minut. Čas koagulacije se določi tako, da se čas strjevanja pomnoži s koeficientom od 1,5 do 3.“

„Razrez in mešanje sirnine se izvajata ročno ali mehansko tako, da se dobijo sirna zrna v velikosti od pšeničnega do koruznega zrna.“

„Sirnina se nato postopoma stiska v stiskalnici. Povezana masa stisnjene sirnine se najmanj dvakrat obrne. Po odprtju stiskalnice ti postopki vključujejo razrez stisnjene sirnine v bloke in zlaganje dobljenih kosov pred novim stiskanjem. S stiskanjem je mogoče v manj kot štirih urah po usirjanju pridobiti več kot 48-odstotni delež suhe snovi v stisnjeni sirnini.“

„Po tem stiskanju dobljena stisnjena sirnina zori najmanj 10 ur v prostoru s temperaturo od 15 do 20 °C.“

„Stisnjena sirnina z vrednostjo pH med 5 in 5,4 se nato zdrobi in masa posoli. Ta postopek se izvede najmanj 13 ur po usirjanju.“

„Temperatura zdrobljene in posoljene stisnjene sirnine je med 17 in 21 °C. Za soljenje se uporabi suha sol. Po soljenju mora miniti najmanj ena ura, preden se sirno zrno prenese v oblikovala.“

„Sirno zrno se v oblikovala polni v zaporednih plasteh, ki se vmes ročno ali mehansko stiskajo.“

„Obvezna je uporaba oblikovala za sir ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘. To je pokončen valj, katerega dno je ravno in se s steno valja stika z zaobljenim robom, visokim manj kot 20 milimetrov. Osrednji del oblikovala je iz enega samega kosa.“

„Postopno stiskanje se torej izvaja navpično ali vodoravno. Pri manjših sirih traja najmanj 12 ur, pri velikih sirih pa 18 ur.“

Veliko podrobnejša opredelitev postopkov izdelave omogoča, da se ohranijo kakovost sirov ter znanje in spretnosti sirarjev.

— Zorenje

— Za določbo: „Zorenje traja najmanj 30 dni,“ je dodan stavek: „Čas zorenja se šteje od datuma usirjanja.“ S tem dodanim stavkom je opredeljeno pravilo za štetje časa zorenja, kar je koristno pri nadzoru.

— Vključene so določbe o pogojih zorenja in negi sira:

„Siri zorijo v prostorih z najmanj 95-odstotno vlago in temperaturo od najmanj 6 °C do največ 12 °C. Siri se redno drgnejo ali krtačijo in obračajo, da se naredi enakomerna skorja.“

„Zorenje v foliji je prepovedano.“

S temi dodanimi določbami so opredeljena tradicionalna pravila zorenja.

— Dodana sta naslednja odstavka, ki sta v skladu z običaji:

„Siri, ki so zreli najmanj 61 dni in največ 89 dni po usirjanju ali najmanj 211 dni in največ 239 po usirjanju, morajo ostati v obratih, pooblaščenih za zorenje sirov ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘. Prodajo se lahko samo pooblaščenemu podjetju in zgolj pod oznako ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘.“

„Navedba se spremeni, če in samo če se proizvod hrani v pogojih zorenja, kot so določeni zgoraj, v enem ali več obratih, pooblaščenih za zorenje sirov ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘. Prenos iz enega pooblaščenega obrata v drug pooblaščen obrat, ki ga uporablja isto ali drugo podjetje, ne pomeni prekinitve pogojev zorenja.“

Siri „Cantal“/„Fourme de Cantal“ se namreč lahko končnemu potrošniku ali podjetjem, ki ne izvajajo dejavnosti zorenja sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“, prodajo le na eni od treh stopenj zrelosti, ki so opredeljene zgoraj, in sicer kot mladi, srednje stari ali stari siri, pri čemer je treba obvezno navesti ustrezno zrelost. Te različne stopnje zrelosti so ločene z obdobji mirovanja (med 61 in 89 dnevi, nato med 211 in 239 dnevi), v katerih siri še naprej zorijo, da bi pridobili značilnosti, ki so lastne posamezni stopnji zrelosti. V teh obdobjih mirovanja sirov ni mogoče prodati končnemu potrošniku ali podjetju, ki ni pooblaščen za zorenje sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“. Nasprotno pa se lahko prenesejo iz enega pooblaščenega obrata za zorenje sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“ v drug pooblaščen obrat, ki ga uporablja isto ali drugo podjetje in ki bo nadaljevalo zorenje pod zgoraj opisanimi pogoji, dokler sir ne doseže časa zorenja, ko se lahko trži za porabo pod eno od opredeljenih stopenj, ki je ustrezno navedena. V okviru premeščanja proizvodov med pooblaščenimi obrati v panogi se siri, ki so zreli od 61 do 89 dni ali od 211 do 239 dni, imenujejo „Cantal“/„Fourme de Cantal“ brez navedbe stopnje zrelosti. Ti siri niso na voljo za prodajo potrošniku.

— Dodano je: „Proizvod dobi svoje dokončno ime na datum izstopa iz kleti pooblaščenega obrata pred prodajo potrošniku ali distributerju, ki ni upravičen do označbe porekla za zorenje.“ S to določbo so dopolnjene predhodne določbe, in sicer je opredeljeno, kdaj proizvod dobi svoje dokončno ime, ki vključuje navedbo v zvezi s stopnjo zrelosti (mladi, srednje star ali stari sir).

— Postavka „Povezava z geografskim območjem“

Postavki „Zgodovina“ in „Povezava z geografskim okoljem“ veljavne specifikacije proizvoda sta bili v celoti napisani na novo v točki 6 specifikacije proizvoda „Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim okoljem“, da bi se jasneje predstavila povezava med sirom „Cantal“/„Fourme de Cantal“ in njegovim geografskim območjem, ne da bi bil opis povezave vsebinsko spremenjen.

V to postavko sta vključena dva odstavka, v katerih je pojasnjena osnova povezave z geografskim poreklom:

„Cantal’/Fourme de Cantal’ je veliki sir iz kravjega mleka, ki je primeren za shranjevanje, ima dvakrat stiskano testo s soljeno maso, njegova tekstura, skorja in okus pa se razvijajo s stopnjo zrelosti.

Zaradi neprijaznega podnebja, nadmorske višine in oblikovanosti površja geografskega območja, ki je usmerjeno v pašništvo, so se razvili posebno znanje in spretnosti pri vzreji čred, predelavi mleka v sir in zorenju, zaradi katerih ima sir ‚Cantal’/Fourme de Cantal’ take značilnosti.“

Postavka je nato razdeljena v tri dele:

- v delu o „posebnostih geografskega območja“ so povzeti naravni dejavniki, pri čemer so poudarjene težke razmere na tem sredogorskem območju, kar pojasnjuje njegovo usmerjenost v pašništvo, in človeški dejavniki, pri katerih je opozorjeno na starodavni izvor sira „Cantal’/Fourme de Cantal’“ in pojasnjeno, kako so se skozi zgodovino proizvoda tehnike njegove izdelave razvijale tako, da se je omogočilo njegovo shranjevanje;
- v delu o „posebnostih proizvoda“ so poudarjene posebne značilnosti proizvoda (velikost, testo, ki je dvakrat stiskano in s soljeno maso, čas zorenja, razvoj organoleptičnih lastnosti s podaljševanjem časa zorenja);
- v točki o „vzročni povezavi“ pa so pojasnjeni vzajemni vplivi med naravnimi in človeškimi dejavniki ter proizvodom. Sklicevanje na „domači mlečni pasmi salers in aubrac“ je črtano, ker je, kot je bilo navedeno zgoraj, število živali mlečnega dela teh pasem zelo zmanjšano, zaradi česar se ti pasmi zelo redko uporabljata za proizvodnjo mleka za izdelavo sira „Cantal’/Fourme de Cantal’“.

Iz zgoraj navedenih razlogov sta točki 5.d „Zgodovina“ in 5.f „Povezava“ povzetka nadomeščeni s točko 5 enotnega dokumenta.

— *Postavka „Označevanje“*

- Stavke: „Na etiketi mora biti navedeno ime označbe,“ je nadomeščen z naslednjim odstavkom, da se potrošniku ponudijo popolnejše informacije ter da se zagotovi dobra čitljivost imena označbe, navedb stopenj zrelosti in pridevnika „mali“ za manjše sire:

„Etikete sirov z označbo porekla ‚Cantal’/Fourme de Cantal’ morajo obvezno vključevati:

- ime označbe porekla;
- navedbo mladi, srednje star ali stari;
- pridevnik ‚mali‘ za manjše sire, kot je določeno v poglavju ‚Opis proizvoda‘.

Vse to je napisano s črkami, katerih velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi;

- simbol ZOP Evropske unije v istem vidnem polju kot ime označbe porekla;
- navedbi ‚izdelal ...‘ in ‚zorjen v ...‘.

Ta odstavek je vključen tudi v točko 3.6 enotnega dokumenta.

- Določba v zvezi z obvezno vključitvijo navedbe „označba porekla“, kadar se uporablja ime „Fourme de Cantal“, ki je vključena v veljavno specifikacijo proizvoda in točko 5.h povzetka, je opuščena; uporabljajo se določbe Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Stavke: „Namestitev logotipa inštituta INAO je obvezna, vključuje pa ime označbe, navedbo ‚kontrolirana označba porekla‘ in znak inštituta INAO,“ je črtan zaradi spremembe nacionalnih predpisov. Prav tako je črtan stavek: „Obveznost uporabe logotipa, ki vključuje znak inštituta INAO, navedbo kontrolirana označba porekla in ime označbe“, ki je vključen v točko 5.h povzetka.
- Dodan je naslednji odstavek:

„Ne glede na predpisane navedbe, ki se uporabljajo za vse sire, je na etiketah, v oglasih, sporočilih, na računih ali v trgovskih dokumentih prepovedana uporaba katerega koli pridevnika ali druge navedbe ob označbi porekla, razen:

- posebnih blagovnih ali tovarniških znamk;

- navedb ‚zorjen na kmetiji‘, ‚zorjen v tunelu‘, ‚izdelan iz mleka krav pasme salers‘ (za sire, izdelane v celoti iz mleka krav pasme salers), ‚izdelal ...‘ in ‚zorjen v ...‘, zapisanih s črkami, katerih velikost ne presega dveh tretjin velikosti črk označbe porekla ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘;
- navedb zrelosti sira: mladi, srednje star ali stari;
- pridevnika ‚mali‘ za manjše sire ‚Cantal‘/‚Fourme de Cantal‘, kot je določeno v poglavju ‚Opis proizvoda‘;
- po potrebi v primeru razreza navedbe, v kakšnem fizičnem stanju je sir, ali navedbe uporabljene mehanske obdelave.“

S tem pozitivnim seznamom so navedene oznake, ki se lahko uporabijo ob označbi porekla na etiketah, v oglasih, sporočilih, na računih ali v trgovskih dokumentih, ne glede na predpisane navedbe, ki se uporabljajo za vse sire, da se izboljša razumljivost za potrošnika in olajša nadzor. Zlasti je navedeno, da se lahko navedba „izdelan iz mleka krav pasme salers“ uporabi samo, če so siri izdelani v celoti iz mleka krav pasme salers.

Ta odstavek je vključen tudi v točko 3.6 enotnega dokumenta.

- Dodan je stavek: „Čas zorenja se lahko po 120. dnevu, to je četrtem mesecu po usirjanju, navede v mesecih“, da bi se z opredelitvijo natančnega okvira gospodarskemu subjektu prepustila odločitev, da čas zorenja po 4. mesecu izrazi v dnevih ali v mesecih. Ta stavek je dodan tudi v točko 3.6 enotnega dokumenta.

— Drugo

- V postavki „Pristojna služba države članice“ so posodobljeni kontaktni podatki inštituta INAO.
- V postavki „Skupina vložnikov“
 - je naslov skupine posodobljen in dopolnjen s telefonsko številko in elektronskim naslovom,
 - sestava skupine pa je dopolnjena z zoričli: „proizvajalci, predelovalci in zoričli“ namesto „proizvajalci in predelovalci“. Zoričli so namreč del gospodarskih subjektov, ki sodelujejo pri izdelavi proizvoda.
- V postavki „Podatki o nadzornem organu“ so zaradi posodobitve spremenjeni ime in kontaktni podatki nadzornih organov. Tako so navedeni kontaktni podatki organov, pristojnih na področju nadzora: to sta Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (nacionalni inštitut za poreklo in kakovost) in Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (generalni direktorat za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij), s čimer je nadomeščeno sklicevanje na opombo o predstavitvi postopkov odobritve za mlečne proizvode, ki so postali zastareli.

Dodano je: „V skladu z določbami člena 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012 preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda pred dajanjem proizvoda na trg opravi certifikacijski organ za proizvode, katerega ime in kontaktni podatki so dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.“ Z vključitvijo te določbe se je mogoče izogniti spreminjanju specifikacije proizvoda v primeru spremembe nadzornega organa.

- V postavki „Nacionalne zahteve“ je v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo dodana preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preverjati, njihovimi referenčnimi vrednostmi in metodami ocenjevanja, sklic na odlok z dne 29. decembra 1986 pa je črtan.

ENOTNI DOKUMENT

„CANTAL“/„FOURME DE CANTAL“

EU št.: PDO-FR-0113-AM02 – 30. januar 2019

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**
„Cantal“/„Fourme de Cantal“
2. **Država članica ali tretja država**
Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Cantal“/„Fourme de Cantal“ je sir s suho skorjo, katere debelina se povečuje s časom zorenja, izdelan izključno iz usirjenega kravjega mleka, s čvrstim, nekuhanim in dvakrat stiskanim testom, z drobljenjem sirnine med dvema stiskanjema in soljenjem mase sirnine, ter najmanj 45-odstotnim deležem maščobe v skupni suhi snovi. Ob koncu najkrajšega obdobja zorenja sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“, kar je 30 dni od datuma usirjanja, je najmanjši delež suhe snovi 57 %.

Sir „Cantal“/„Fourme de Cantal“ ima značilno obliko pravilnega valja z zaobljenimi robovi in brez izbočenosti, tehta pa:

- bodisi od 35 do 45 kilogramov, izdelan v oblikovalih s premerom od 36 do 42 centimetrov (veliki sir);
- bodisi od 8 do 10 kilogramov, izdelan v oblikovalih s premerom od 20 do 22 centimetrov (manjši sir).

Siri „Cantal“/„Fourme de Cantal“ vključujejo navedbo mladi, srednje star ali stari, kar je odvisno od časa zorenja in deleža suhe snovi, pri čemer so opredeljeni tako:

- mladi sir: čas zorenja najmanj 30 dni in največ 60 dni, delež suhe snovi najmanj 57 %;
- srednje star sir: čas zorenja najmanj 90 dni in največ 210 dni, delež suhe snovi najmanj 58 %;
- stari sir: čas zorenja najmanj 240 dni, delež suhe snovi najmanj 60 %.

Čas zorenja se šteje od datuma usirjanja.

Čvrsto testo slonokoščene do temno rumene barve, ki je pri najmlajših sirih prožno, lahko pri najzrelejših sirih postane nekoliko drobljivo.

Suha skorja se spreminja, najprej je sivobeke barve, nato zlato rumena in nato rjava ter je lahko posejana z okrastimi do rjavimi izboklinami.

Mlečen okus, ki je lahko na začetku zorenja nekoliko kisel, se sčasoma obogati ter postane saden, intenziven in obstojen.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Osnovni obrok mlečne črede sestavlja izključno voluminozna krma, ki izvira z geografskega območja, pri čemer pašna in/ali konzervirana trava predstavlja najmanj 70 % suhe snovi. S pašo krav v laktaciji je treba najmanj 120 dni na leto pokriti najmanj 70 % osnovnega obroka, izraženega v količini suhe snovi na kravo na dan.

Pri kravah molznicah delež dopolnilne krmne mešanice z več kot 85-odstotno vsebnostjo suhe snovi ne sme presegati 1 800 bruto kg na kravo molznico na koledarsko leto. Dovoljene dopolnilne krmne mešanice so navedene na pozitivnem seznamu.

Iz vseh teh določb izhaja, da najmanj 70 % krme krav molznic izvira z geografskega območja. Določena krma lahko namreč zaradi površja, nadmorske višine in podnebja geografskega območja izvira z drugih območij.

V prehrani živali so dovoljeni samo rastlinske vrste, stranski proizvodi in dopolnilne krmne mešanice iz gensko nespremenjenih proizvodov.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja mleka ter izdelava in zorenje sira potekajo na geografskem območju.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Sir z ZOP „Cantal“/„Fourme de Cantal“ se lahko prodaja v kosih ali nariban. Razen pri posameznih kosih, lažjih od 70 gramov, siru v kockah ali naribanem siru mora biti obvezno prisoten del s skorjo.

Mešanica ribanih sirov, pridobljenih iz sirov „Cantal“/„Fourme de Cantal“, na katerih so navedene različne stopnje zrelosti, je prepovedana.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Etikete sirov z označbo porekla „Cantal“/„Fourme de Cantal“ morajo obvezno vključevati:

- ime označbe porekla;
- navedbo mladi, srednje star ali stari;
- pridevnik „mali“ za manjše sire, kot je določeno v poglavju „Opis proizvoda“.

Vse to je napisano s črkami, katerih velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi;

- simbol ZOP Evropske unije v istem vidnem polju kot ime označbe porekla;
- navedbi „izdelal ...“ in „zorjen v ...“.

Ne glede na predpisane navedbe, ki se uporabljajo za vse sire, je na etiketah, v oglasih, sporočilih, na računih ali v trgovskih dokumentih prepovedana uporaba katerega koli pridevnika ali druge navedbe ob označbi porekla, razen:

- posebnih blagovnih ali tovarniških znamk;
- navedb „zorjen na kmetiji“, „zorjen v tunelu“, „izdelan iz mleka krav pasme salers“ (za sire, izdelane v celoti iz mleka krav pasme salers), „izdelal ...“ in „zorjen v ...“, zapisanih s črkami, katerih velikost ne presega dveh tretjin velikosti črk označbe porekla „Cantal“/„Fourme de Cantal“;
- navedb zrelosti sira: mladi, srednje star ali stari;
- pridevnika „mali“ za manjše sire „Cantal“/„Fourme de Cantal“, kot je določeno v točki 3.2;
- po potrebi v primeru razreza navedbe, v kakšnem fizičnem stanju je sir, ali navedbe uporabljene mehanske obdelave.

Čas zorenja se lahko po 120. dnevu, to je četrtem mesecu po usirjanju, navede v mesecih.

4. **Jedrnat opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje vključuje ozemlje naslednjih občin ali delov občin:

departma Aveyron: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac in Thérondels;

departma Cantal: vse občine, razen občin Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Jabrun, Lieutades, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize in Trinitat (La);

departma Corrèze: Auriac, Latronche, Neuvic, Pandrignes (delno), Rilhac-Xaintrie, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Privat in Soursac;

departma Haute-Loire: Ally in Lubilhac;

departma Puy-de-Dôme: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourboule (La), Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, Godivelle (La), Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Sayat (delno), Tauves, Tour-d'Auvergne (La) in Valbeileix.

5. **Povezava z geografskim območjem**

„Cantal“/„Fourme de Cantal“ je veliki sir iz kravjega mleka, ki je primeren za shranjevanje, ima dvakrat stiskano testo s soljeno maso, njegova tekstura, skorja in okus pa se razvijeta s stopnjo zrelosti.

Zaradi neprijaznega podnebja, nadmorske višine in oblikovanosti površja geografskega območja, ki je usmerjeno v pašništvo, so se razvili posebno znanje in spretnosti pri vzreji čred, predelavi mleka v sir in zorenju, zaradi katerih ima sir „Cantal“/„Fourme de Cantal“ take značilnosti.

Geografsko območje sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“ zajema večji del departmaja z enakim imenom ter nekatere občine sosednjih departmajev Puy-de-Dôme, Corrèze, Aveyron in Haute-Loire.

To je sveže in vlažno sredogorsko območje, ki ga zaznamujejo precej težke razmere. Zanj so značilni najmanj 500 m nadmorske višine in/ali velike višinske razlike z več kot 15-odstotnim naklonom ter celinsko podnebje, izpostavljeno oceanskim vplivom, z veliko količino padavin, tj. najmanj 700 mm na leto. Njegovo središče je vulkansko območje Cantalskega hribovja, katerega najvišji vrh Plomb du Cantal se dviga 1 858 m nad morjem. Na obrobju leži na hercinski podlagi, sestavljeni iz magmatskih in metamorfnih kamnin, z zelo lokalnimi majhnimi sedimentnimi medgorskimi bazeni.

Kombinacija vrste tal, nadmorske višine, oblikovanosti površja in podnebja pojasnjuje, zakaj so občine, ki sestavljajo geografsko območje, usmerjene v pašništvo.

S sedanjimi praksami vzreje živali se ti viri izkoriščajo za proizvodnjo mleka za izdelavo sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“. Tako je v delu leta za krave v laktaciji obvezna paša, osnovni obrok mlečne črede pa sestavlja izključno voluminozna krma, ki izvira z geografskega območja in vključuje najmanj 70 % trave, pri čemer je delež dopolnilnih krmnih mešanic omejen.

Številni zgodovinski viri dokazujejo, da sir „Cantal“/„Fourme de Cantal“, ki je svojstven proizvod zgodovinske skupnosti Haute-Auvergne in departmaja Cantal, sega daleč nazaj v preteklost. O njegovem slovesu so pisali že avtorji v 16. in 17. stoletju. V 18. stoletju je bila v znameniti Diderotovi in Alembertovi enciklopediji na gravurah predstavljena izdelava tega sira. Siru „Cantal“/„Fourme de Cantal“ je bila označba porekla priznana s sodbo civilnega sodišča v Saint-Flouru z dne 17. maja 1956, kontrolirana označba porekla pa z odlokom z dne 19. februarja 1980.

„Cantal“/„Fourme de Cantal“ je bil najprej sir, izdelan iz mleka velikih čred, ki so se od maja do oktobra pasle na planinskih pašnikih Cantalskega gorovja, njihovo veliko število pa je zaradi obilnih travnih virov v tem obdobju leta omogočalo proizvodnjo količine mleka, potrebne za izdelavo tega velikega sira. Siri so se izdelovali in shranjevali v „buronih“, nizkih kamnitih zgradbah, ki so se uporabljale tudi kot bivališča, jeseni pa so jih odnesli v dolino ter prodajali trgovskim podjetjem na različnih trgih. Ta podjetja so poskrbela za njihovo nadaljnje zorenje in odpremo. „Cantal“/„Fourme de Cantal“ se v številnih arhivskih dokumentih omenja kot proizvod izmenjave med vinogradniškimi regijami juga Francije in Haute-Auvergne. Tehnologija izdelave, ki se uporablja, je torej že od samega začetka morala omogočati shranjevanje proizvoda, da bi ga bilo mogoče prevažati na dolge razdalje in uživati skozi vse leto, zaradi česar je „Cantal“/„Fourme de Cantal“ obstojen sir z daljšim obdobjem zorenja.

Ob koncu 19. stoletja je izdelavo sira v „buronih“ nadomestila izdelava v mlekarnah iz mleka, zbranega na več kmetijskih gospodarstvih, kar je omogočilo proizvodnjo sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“ skozi vse leto, sočasno pa se je geografsko območje razširilo na obrobje cantalskega masiva. Vendar večina obratov za izdelavo, ki so se pojavili v tem obdobju, ni imela potrebnega tehničnega znanja, prostorov in kapitala za zorenje sirov, zato so to zaupali specializiranim subjektom.

Ti so razvili znanje in spretnosti na področju zorenja, in sicer z uravnavanjem razmer v prostoru (sveže in vlažne kleti) in nego sirov (drgnjenje ali krtačenje in redno obračanje), tako da so lahko sir „Cantal“/„Fourme de Cantal“ vedno prodajali na različnih stopnjah zrelosti, ki so danes opredeljene kot „mladi sir“, „srednje star sir“ ali „stari sir“.

Sedanje tehnike izdelave izhajajo iz starodavnih tehnik, ki so jih kravji pastirji izkustveno uporabljali pri izdelavi sira v „buronih“, da bi uravnavali parametre, ki omogočajo dolgo shranjevanje proizvoda. Tako se s stiskanjem sirnine v stiskalnici, ki je tradicionalno orodje, spodbuja njeno odcejanje in poveča vsebnost suhe snovi. Dolgo zorenje stisnjene sirnine omogoča njeno acidifikacijo. S tem ko se stisnjena sirnina med dvema stiskanjem zdrobi, testo sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“ dobi svojo teksturo. S soljenjem mase sirnega zrna, pri čemer se zagotovi dobra porazdelitev soli, se sir pripravi za zorenje, z drugim stiskanjem pa pridobi svojo obliko.

Sir „Cantal“/„Fourme de Cantal“ je velik sir iz kravjega mleka z dvakrat stiskanim testom s soljeno maso. Sir z navedbo „mladi“ zori od 30 do 60 dni po usirjanju, njegov delež suhe snovi pa je najmanj 57 %. Sir z navedbo „srednje star“ zori od 90 do 210 dni, njihov delež suhe snovi je najmanj 58 %; sir z navedbo „stari“ zori najmanj 240 dni, njihov delež suhe snovi je najmanj 60 %.

Tekstura testa je pri najmlajših sirih prožna, pri najzrelejših sirih pa lahko postane nekoliko drobljiva. Suha skorja se spreminja, najprej je sivobebe barve, nato zlato rumena in nato rjava ter je lahko posejana z okrastimi do rjavimi izboklinicami. Mlečen okus, ki je lahko na začetku zorenja nekoliko kisel, se sčasoma obogati ter postane saden, intenziven in obstojen.

Kmetijska proizvodnja se je zaradi ostrega in deževnega podnebja ter razgibanega površja, ki sta razlog za razvoj pašništva na geografskem območju, usmerila v vzrejo mlečnega goveda, ki s praksami, ki se uporabljajo, najbolj izkorišča travne vire geografskega območja za proizvodnjo mleka za izdelavo sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“.

Zaradi neprijaznega podnebja, težav v prometu, povezanih z oblikovanostjo površja in zimskim podnebjem, ter velike proizvodnje mleka so se razvili skupno znanje in spretnosti pri izdelavi sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“, prepoznavnega velikega obstojnega sira z daljšim obdobjem zorenja, ki je pomenil vedno razpoložljivo zalogo hrane in trgovski proizvod, primeren za prevoz na dolge razdalje.

Tehnike izdelave, ki se uporabljajo danes (dvojno stiskanje, dolga acidifikacija, soljenje mase), izhajajo iz posebnega tradicionalnega znanja in spretnosti, ki omogočajo, da se ta sir ponudi na različnih stopnjah zrelosti in dolgo shranjuje zaradi visoke vsebnosti suhe snovi.

Posebne značilnosti sira „Cantal“/„Fourme de Cantal“, zlasti njegova skorja, tekstura njegovega testa in njegov okus, se razvijajo z zorenjem na podlagi razmer v prostoru in posebne nege, za katero poskrbi zorilec.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a68e7228-d4ac-4896-beb3-7272baf7b6e6

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 46/14)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Anjou Villages Brissac“

PDO-FR-A0259-AM01

Datum obvestila: 14. november 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje

Geografsko območje je spremenjeno tako: „Vse faze proizvodnje potekajo na geografskem območju, ki na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018 obsega ozemlje naslednjih občin departmaja Maine-et-Loire: Brissac Loire Aubance (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire in Vauchrézien), Denée, Les Garennes sur Loire (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Juigné-sur-Loire in Saint-Jean-des-Mauvrets), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance in Soulaines-sur-Aubance.

Kartografski dokumenti, na katerih je prikazano geografsko območje, so na voljo za vpogled na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité).“

Redakcijska sprememba: na novem seznamu upravnih enot so upoštevane združitve ali druge spremembe pri upravnem določanju namembnosti zemljišč, do katerih je prišlo od homologacije specifikacije proizvoda. Seznam se zaradi večje pravne varnosti nanaša na veljavno različico uradnega geografskega kodeksa, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE. Obseg geografskega območja ostaja popolnoma enak.

Nazadnje je zaradi boljšega obveščanja javnosti navedeno, da so kartografski dokumenti, na katerih je prikazano geografsko območje, na voljo za vpogled na spletišču inštituta INAO.

Posledično je spremenjena točka 6 enotnega dokumenta o geografskem območju.

2. Razmejeno območje parcel

V točki 2 oddelka IV poglavja 1 specifikacije proizvoda je za besedilom „14. maja 2002“ dodano besedilo „ter zasedanju stalnega odbora nacionalnega odbora 19. januarja 2017“.

Namen te spremembe je dodati datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril spremembo razmejenega območja parcel znotraj geografskega območja proizvodnje. Razmejitev parcel znotraj geografskega območja proizvodnje zajema opredelitev parcel, primernih za proizvodnjo zadevne zaščitene označbe porekla.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. Območje v neposredni bližini

V točki 3 oddelka IV poglavja 1 je seznam občin nadomeščen z naslednjim:

„— departma Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay in Val en Vignes (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Bouillé-Saint-Paul in Cersay);

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

- departma Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- departma Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (nekdanje ozemlje pooblašcene občine Anetz) in Vallet;
- departma Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon in Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Blaison-Gohier in Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne in Saulgé-l'Hôpital), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chanzeaux, La Jumellière in Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon in Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies in Le Thoueil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (nekdanje ozemlje pooblašcene občine Ingrandes), Jarzé Villages (nekdanje ozemlje pooblašcene občine Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont in Vihiers), Mauges-sur-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine in Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (nekdanje ozemlje pooblašcene občine Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels in La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Souzay-Champigny, Terranjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chavagnes, Martigné-Briand in Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Ambillou-Château, Louerre in Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Saint-Aubin-de-Luigné in Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Pellouailles-les-Vignes in Saint-Sylvain-d'Anjou) in Villevêque;
- departma Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay in Les Trois-Moutiers.“

Tako se lahko upoštevajo različne združitve občin, do katerih je prišlo od zadnje različice specifikacije proizvoda. Obseg območja v neposredni bližini ostaja popolnoma enak.

Posledično je spremenjena točka 9 enotnega dokumenta o dodatnih pogojih.

4. Kmetijsko-okoljska določba

V točki 2 oddelka VI poglavja 1 je dodano: „V medvrstnih prostorih je obvezen samorasel ali zasajen rastlinski pokrov, ki se uravnava; če tega rastlinskega pokrova ni, izvajalec obdeli tla zaradi uravnavanja samoraslega rastlinja ali utemelji uporabo sredstev za biotično zatiranje, ki so jih odobrili javni organi za vinogradništvo. Če se na parceli uporabljajo herbicidi za biotično zatiranje, je uporaba drugih herbicidov prepovedana.“

Ta sprememba je v skladu s sedanjim razvojem praks izvajalcev v korist agroekologije v vseh anžujskih vinogradih. Kaže na to, da se pri tehničnih načrtih vse bolj upoštevajo okoljska vprašanja. S spodbujanjem prisotnosti rastlinskega pokrova, mehanskim odstranjevanjem plevela ali celo uporabo sredstev za biotično zatiranje se zmanjšuje uporaba kemičnih herbicidov. Tako zmanjšanje uporabe herbicidov omogoča boljše varovanje vinogradniških tal in ohranjanje njihovih naravnih funkcij (rodovitnosti, biotske raznovrstnosti, biološkega čiščenja), kar prispeva h kakovosti in pristnosti vin ter utrjuje pomen rastišča.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. Določitev datuma začetka trgatve

V točki 1 oddelka VII poglavja 1 je črtan stavek: „Datum začetka trgatve se določi v skladu z določbami člena D. 645-6 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.“

Danes ni več treba določati datuma začetka trgatve, saj imajo izvajalci zdaj na voljo širok nabor orodij, s katerimi lahko natančno ocenijo zrelost grozdja. Vsak izvajalec ima določeno število posameznih in skupnih naprav in opreme, s katerimi lahko natančno določi najustreznejši datum za začetek trgatve na posamezni parceli glede na cilje pridelave.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. Vsebnost sladkorja

V točki 1(b) oddelka IX poglavja 1 je za besedilom „glukoze in fruktoze“ dodano „v vinih po vrenju“.

Namen te spremembe je preprečiti vsakršno zamenjavo z vsebnostjo sladkorja pred vrenjem, zato je dejansko pomembno pojasniti, da je treba to vsebnost preverjati po vrenju.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. Zmogljivost vinske kleti

V točki 1(d) oddelka IX poglavja 1 je stavek: „Vrelna zmogljivost za pridelavo vina pri posameznem izvajalcu je enaka najmanj 1,4-kratnemu povprečnemu donosu vinogradniškega gospodarstva glede na zadnjih pet let.“ nadomeščen s stavkom: „Zmogljivost vinske kleti posameznega izvajalca za proizvodnjo vina je enaka najmanj 1,4-kratni povprečni količini pridelanega vina v zadnjih petih letih.“

Specifikacija proizvoda se ne nanaša na prostorninsko zmogljivost (izraženo v hl ali m³), temveč na donos, tj. količino pridelka, deljeno s površino pridelave (izraženo na primer v hl/ha). S predlagano spremembo je mogoče popraviti to neskladnost pri količinah, pri čemer se v osnovi nič ne spremeni (najmanjša zmogljivost je še vedno določena na 1,4-kratno povprečno količino pridelanega vina na vinogradniško gospodarstvo v predhodnih vinskih letih).

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. Dajanje vina v promet

Črtana je točka 5(b) oddelka IX poglavja 1, ki se nanaša na datum dajanja vin v promet med odobrenimi skladišči.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. Povezava z geografskim območjem

Povezava je bila pregledana zaradi posodobitve števila zadevnih občin (7 namesto 10). V povezavi je bilo natančneje opredeljeno, da so povprečne temperature letne temperature.

Posledično je spremenjena točka 8 enotnega dokumenta o imenu.

10. Prehodni ukrep

V oddelku XI poglavja 1 je dodano: „Določbe glede obveznosti, da je v medvrstnih prostorih prisoten samorasel ali zasajen rastlinski pokrov, ki se uravnava, ali obveznosti, da izvajalec, če tega rastlinskega pokrova ni, obdela tla ali uporabi sredstva za biotično zatiranje za zagotovitev uravnavanja samoraslega rastlinja, se ne uporabljajo za parcele z vinogradi, ki so na datum homologacije te specifikacije proizvoda že zasajeni in v katerih je razdalja med vrstami največ 1,70 metra.“

Prehodni ukrep omogoča, da se ukrepi ne uporabijo za že zasajene vinograde, v katerih sedanji način njihovega obdelovanja ni prilagojen kmetijsko-okoljskim določbam. Ohranjanje trajne zatravljenosti ali obdelovanje tal v zelo gosto zasajenih vinogradih z medvrstno razdaljo največ 1,70 metra lahko dejansko pomeni tehnične težave (mehanizacija, material, orodja). Pri nizkih vinskih trtah se z zatravljenostjo povečuje tudi tveganje spomladanskih zmrzali. Poleg tega prisotnost rastlinskega pokrova pomeni še toliko ostrejši boj za oskrbo vinogradov z vodo, kolikor gostejši je nasad. Nasprotno pa bodo morali biti vinogradi, zasajeni po homologaciji specifikacije proizvoda, ob poznavanju dejstev v skladu z uvedenimi kmetijsko-okoljskimi določbami, ne glede na gostoto zasaditve in medvrstno razdaljo.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. Vodenje registra

V točki 3 oddelka II poglavja 2 je beseda „potencialni“ nadomeščena z besedo „naravni“.

Zaradi uskladitve oblikovanja besedila v vseh specifikacijah proizvodov z območja Anjou Saumur sta izraza „delež potencialnega“ ali „stopnja“ nadomeščena z izrazom „volumenski delež naravnega alkohola“. Te spremembe izboljšujejo berljivost teh specifikacij proizvodov. Z uskladitvijo določb o vodenju registrov se poenostavljata priprava načrta inšpekcijskih pregledov in nadzor nad temi registri.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12. Glavne točke, ki jih je treba preverjati

Poglavje 3 je bilo spremenjeno zaradi uskladitve besedila glavnih točk, ki jih je treba preverjati, v specifikacijah proizvodov z območja Anjou Saumur.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Anjou Villages Brissac

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vin

Vina so mirna rdeča vina, njihove glavne analitske lastnosti pa so naslednje:

Vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Jabolčno-mlečnokislinsko vrenje je obvezno končano. Vina, ki so pripravljena za trženje v razsutem stanju ali v fazi pakiranja, vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter.

Najvišja vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinih po vrenju je določena na 3 grame na liter.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 12,5 %.

Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida so določene z zakonodajo Skupnosti.

Vina se najmanj do 30. junija leta, ki sledi letu trgatve, donegujejo v kletih za vinifikacijo.

Vino je rdeče vino, proizvedeno iz sort vinske trte cabernet franc N in cabernet sauvignon N. Že njegova poudarjena barva kaže, da je to bogato vino. Vonj je običajno kompleksen, mešanica rdečega ali črnega jagodičja in arom po začimbah, divjačini ali celo lesu. Okus je poln in mehak, hkrati pa ohranja aromatičnost. Tanini, ki so zelo prisotni, so povezani, pookus pa je obstojen.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Posebni enološki postopki

Gostota zasaditve – razdalja

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od 1 metra. Za pridelek vinogradniških parcel z gostoto zasaditve, manjšo od 4 000 trsov na hektar, vendar večjo od 3 300 trsov na hektar, se lahko uporablja kontrolirana označba porekla, če se upoštevajo določbe o pravilih oblikovanja v špalir in višini listja iz te specifikacije proizvoda. Na teh vinogradniških parcelah razdalja med vrstami ne sme biti večja od 3 metrov, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od 1 metra.

Namakanje

Pridelovalna praksa

Namakanje ni dovoljeno.

Posebni enološki postopek

Dovoljene so tehnike obogatitve z rektifikacijo, najvišja stopnja delne koncentracije glede na uporabljene količine pa je določena na 10 %. Prepovedana je uporaba lesenih trsk. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 12,5 %.

Poleg zgoraj navedenih določb je treba pri vinih v zvezi z enološkimi postopki upoštevati obveznosti, določene na ravni Skupnosti ter v zakoniku o kmetijstvu in morskem ribištvu.

(b) Največji donosi

56 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Vse faze proizvodnje potekajo na geografskem območju, ki na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018 obsega ozemlje naslednjih občin departmaja Maine-et-Loire: Brissac Loire Aubance (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire in Vauchrétien), Denée, Les Garennes sur Loire (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Juigné-sur-Loire in Saint-Jean-des-Mauvrets), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance in Soulaines-sur-Aubance.

Kartografski dokumenti, na katerih je prikazano geografsko območje, so na voljo za vpogled na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost.

7. Glavne sorte vinske trte

Cabernet-sauvignon N

Cabernet franc N

8. Opis povezave

1 Informacije o geografskem območju

(a) Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Geografsko območje kontrolirane označbe porekla „Anjou villages Brissac“ leži na obsežni skrilasti ali skrilasto-peščeni planoti armorikanskega masiva, ki se položno spušča proti reki Loari. Za pokrajino so značilni številni griči z različno izpostavljenostjo, ki se dvigujejo od 50 do 90 metrov nad morjem. Leta 2018 se prekriva z območjem kontrolirane označbe porekla „Coteaux de l'Aubance“ in obsega sedem občin jugozahodno od mesta Angers.

Geografsko območje je na zahodu omejeno z izlivom reke Aubance v Loaro, na vzhodu s planoto Crétacé, na kateri so razvila apnenčasta tla (obrobje pariškega bazena), na severu s strugo reke Loare, na južnem robu pa z gozdovoma Brissac in Beaulieu. Reka Aubance je majhen pritok Loare, simbola tega geografskega območja, ki od izvira teče proti severu do občine Brissac-Quincé, poznane po gradu iz 16. stoletja. Od tod se usmeri proti severozahodu do občine Mûrs-Erigné, nato pa njen tok postane vzporeden z Loaro.

Tla, nastala na skrilasti podlagi, so najpogostejše plitva, z dobrimi toplotnimi lastnostmi in majhnimi zalogami vode. Na zahodnem delu geografskega območja se na površju zemlje redno pojavljajo žile, nastale iz kislih (rioliti) ali bazičnih (spiliti) predornin, zaradi katerih so tla zelo prodnata. Posebnost občin na severu geografskega območja je, da ležijo na formacijah skrilavcev. Ljudje so te več stoletij izkoriščali za gradnjo zidov hiš, pokrivanje streh, izdelavo tlakov in celo za izdelovanje opreme za dom, kot so umivalniki, mize ali stopnice, kar potrjuje edinstvenost tega ozemlja. Ti elementi so v pokrajini zelo prisotni in sooblikujejo identiteto vinorodnega območja. Vzhodni del geografskega območja pa leži na cenomanijskih formacijah, ki prekrivajo predkambrijsko podlago.

Geografsko območje je ozemlje z malo padavinami, na katero ugodno vpliva učinek fena ter ki je zaradi višjega reliefa regij Choletais in Mauges zaščiteno pred oceansko vlago. Letna količina padavin je 585 mm, v regiji Choletais pa skoraj 800 mm. Vrednosti v občini Brissac-Quincé so najnižje med meteorološkimi postajami departmaja Maine-et-Loire. Opaziti pa je mogoče tudi, da se količina padavin v rastnem ciklu razlikuje za približno 100 mm glede na preostali del departmaja. Povprečne letne temperature so razmeroma visoke (okrog 12 °C) in za 1 °C višje od temperatur celotnega departmaja Maine-et-Loire. K posebni mezoklimi tega območja prispeva južna narava flore, v kateri so prisotne črnike in pinije.

(b) Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Nekatere značilne lastnosti vinogradov so zelo stare, kot o tem priča Guillory starejši, ki je leta 1865 v biltenu z naslovom „Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers“ (bilten kmetijske in industrijske družbe iz Angersa) podrobno navedel, da se za zasaditve vinogradov v občini Saint-Melaine-sur-Aubance uporablja „bretonska sadika“ (sadika, ki je svoje ime dobila po tem, da je bila pripeljana z ladjo prek ustja reke Loire, ki je tedaj pripadalo bretonski regiji). Ta sadika ni nič drugega kot sorta vinske trte cabernet franc N. Število nasadov te sorte vinske trte se je povečalo po krizi zaradi napada trtne uši, ki je uničila več kot tri četrte anžujskih vinogradov.

Na začetku 20. stoletja je bila pridelava vina usmerjena predvsem v proizvodnjo vina „rouget“, kar je lokalno poimenovanje za lahka vina, ki se pijejo v kavarnah. V 20. stoletju se je pojavila tudi pridelava rdečega vina, hkrati pa je bila ustanovljena zadružna klet Brissac. V tem obdobju so se razvili tudi nasadi sorte vinske trte cabernet-sauvignon N, ki je poznejša sorta, primerna za plitva tla.

Kontrolirana označba porekla „Anjou Villages“ je bila priznana 14. novembra 1991 na pobudo, ki so jo leta 1979 dali vinogradniki regije Brissac, za 46 občin geografskega območja kontrolirane označbe porekla „Anjou“ s posebno razmejitvijo parcel in strogimi pravili proizvodnje, določenimi za proizvodnjo strukturiranega rdečega vina, ki se pakira na začetku poletja po donegovanju, s katerim se zagotovi zorenje taninov.

Vendar pa so bili strokovnjaki iz regije Brissac vedno prepričani, da imajo na voljo ozemlje ter znanje in spretnosti, ki lahko v izvirnost njihove proizvodnje rdečih vin vtisnejo svoj pečat. S požrtvovalnostjo, iskanjem najboljšega ujemanja med sorto vinske trte in kraji zasaditve, čim boljše prilagoditvijo tehnik rezi in gojitvenih oblik vinske trte, trgatvijo pri optimalni zrelosti ter tehničnimi izboljšavami uravnavanja temperature in trajanja maceracije so ti vinogradniki 17. februarja 1998 dosegli priznanje kontrolirane označbe porekla „Anjou Villages Brissac“.

2 Informacije o kakovosti in značilnostih proizvodov

Vino je rdeče vino, pridelano iz sort vinske trte cabernet franc N in cabernet-sauvignon N.

Že njegova poudarjena barva kaže, da je to bogato vino. Vonj je običajno kompleksen, mešanica rdečega ali črnega jagodičja in arom po začimbah, divjačini ali celo lesu. Okus je poln in mehak, hkrati pa ohranja aromatičnost. Tanini, ki so zelo prisotni, so povezani, pookus pa je obstojen.

Za to darežljivo vino je treba počakati pet ali šest let, preden se poskusi.

3 Medsebojni vzročni vplivi

Povezava med plitvimi tlemi, vključenimi v natančno razmejitev parcel, s katero se odražajo prakse, in topografijo, ki zagotavlja odlično izpostavljenost in je ugodna za redno oskrbovanje z vodo, omogoča, da sorti vinske trte cabernet franc N in cabernet-sauvignon N izrazita vso svojo polnost in izvirnost. Zaradi teh vinogradniških leg je potrebno optimalno upravljanje rastline in njenega proizvodnega potenciala, ki se izraža v gojitveni obliki vinske trte in strogih pravih rezi. Vinogradniki lahko z opazovanjem in analizo obnašanja vinogradov opredelijo pravilno umestitev vinograda, pri čemer so za zasaditev sorte cabernet-sauvignon N ugodna plitva tla, medtem ko se sorta cabernet franc N sadi predvsem na glinasto-apnenčastih tleh iz cenomanija ali rjavih tleh, ki so nastala na skrilavcih in imajo večjo zalogo vode.

Izvajalci s svojim znanjem in spretnostmi zagotavljajo, da se grozdje trga, ko je najnižja vsebnost sladkorja 189 gramov na liter in je doseglo optimalno stopnjo fenolne zrelosti. Izvajalci so znali iz roda v rod s prilagoditvijo tehnik pridelave vina iz grozdja potegniti najboljše. Zelo hitro se je uveljavilo obdobje donegovanja v kleti po vrenju, da bi dobili vino s kompleksnimi aromami, predvsem pa zaokroženimi in svilnatimi tanini. Za doseg te ciljev je v specifikaciji proizvoda določeno, da donegovanje traja najmanj do 30. junija po letu trgatve.

Kontrolirana označba porekla „Anjou Villages Brissac“ spada med najboljše vina regije Anjou. Tako je izbor „cuvée ambassadeur“, tj. poskusanje, pri katerem vinogradniki in strokovnjaki iz sveta vina izberejo najbolj reprezentativno vino kontrolirane označbe porekla „Anjou villages Brissac“, postal nepogrešljiv dogodek, na katerem se za poskušani letnik potrdi sloves rdečih vin regije Anjou.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vina, na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018 obsega ozemlje naslednjih občin:

- departma Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay in Val en Vignes (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Bouillé-Saint-Paul in Cersay);
- departma Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- departma Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Anetz) in Vallet;
- departma Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon in Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Blaison-Gohier in Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne in Saulgé-l'Hôpital), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chanzeaux, La Jumellière in Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénézé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon in Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies in Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Ingrandes), Jarzé Villages (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont in Vihiers), Mauges-sur-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine in Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels in La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Souzay-Champigny, Terranjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih

občin Chavagnes, Martigné-Briand in Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Ambillou-Château, Louerre in Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Saint-Aubin-de-Luigné in Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (nekdanji ozemlji pooblaščenih občin Pellouailles-les-Vignes in Saint-Sylvain-d'Anjou) in Villevêque;

- departma Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay in Les Trois-Moutiers.

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vse neobvezne navedbe so na etiketah izpisane s črkami, katerih velikost niti po višini niti po širini ne presega dvakratne velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z geografskim imenom „Val de Loire“ po pravilih iz specifikacije proizvoda.

Velikost črk za navedbo geografskega imena „Val de Loire“ niti po višini niti po širini ne presega dveh tretjin velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če gre za kraj, zaveden v katastru, in če je ta kraj naveden na prijavi pridelka. Velikost črk za navedbo imena kraja, zavedenega v katastru, niti po višini niti po širini ne presega polovične velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0a43e4f9-b0f4-400f-b86a-ed65865455b8

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 46/15)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Rosé de Loire“

PDO-FR-A0150-AM01

Datum obvestila: 14. 11. 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje

Geografsko območje se spremeni:

„Vse faze proizvodnje vin se izvajajo na geografskem območju, ki zajema ozemlje naslednjih občin na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018:

Departma Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Bouillé-Saint-Paul in Cersay);

Departma Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chauceux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Ingrandes-de-Touraine, Saint-Michel-sur-Loire in Saint-Patrice), Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Langeais), Larçay, Léré, Léré, Ligné, Ligné-de-Touraine, Ligné, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vêretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;

Departma Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Contres, Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Bourré in Montrichard), Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Valencisse (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chambon-sur-Cisse in Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Onzain);

Departma Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon in Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Blaison-Gohier in Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire in Vauchréty), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudfontaine-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chanzeaux, La Jumelière in Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon in Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Juigné-sur-Loire in Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies in Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Ingrandes), Jarzé Villages (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (nekdanja

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

ozemlja pooblaščenih občin Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont in Vihiers), Mauges-sur-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine in Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (nekdanje ozemlje pooblaščen občine Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré in La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chavagnes, Martigné-Briand in Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Ambillou-Château, Louerre in Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Saint-Aubin-de-Luigné in Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevêque;

Departma Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Kartografski dokumenti, ki predstavljajo geografska območja, so na voljo na internetni strani nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost INAO.“

Redakcijska sprememba: Na novem seznamu upravnih enot so upoštevane združitve ali druge spremembe upravne določitve območij, ki so bile izvedene po homologaciji specifikacije proizvoda. Zaradi večje pravne varnosti se ta seznam nanaša na veljavno različico uradnega geografskega kodeksa, ki ga vsako leto objavi nacionalni inštitut za statistiko in gospodarske študije INSEE. Obseg geografskega območja ostaja povsem enak.

Nazadnje je omenjeno, da so za boljše obveščanje javnosti na internetni strani inštituta INAO na voljo kartografski dokumenti, na katerih je predstavljeno geografsko območje.

Posledično je spremenjena točka 6 enotnega dokumenta o geografskem območju.

2. Razmejeno območje parcel

V prvem pododstavku odstavka 2 oddelka IV poglavja I specifikacije proizvoda za ZOP „Rosé de Loire“ je za besedilom „10. februarja 2011“ dodano besedilo „in 20. junija 2018“, za besedilom „5. septembra 2007“ pa je dodano besedilo „in 19. januarja 2017“.

Namen te spremembe je dodati datuma, ko je pristojni nacionalni organ odobril spremembo razmejenega območja parcel znotraj geografskega območja proizvodnje. Razmejitev parcel znotraj geografskega območja proizvodnje zajema opredelitev parcel, primernih za proizvodnjo zadevne zaščitene označbe porekla.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. Območje v neposredni bližini

V odstavku 3 oddelka IV poglavja I je seznam občin nadomeščen z naslednjim:

- Departma Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;
- Departma Indre-et-Loire: Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse, Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Departma Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fresnes, Fougères-sur-Bièvre, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin;
- Departma Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (nekdanje ozemlje pooblaščen občine Anetz), Vallet;
- Departma Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (nekdanje ozemlje pooblaščen občine Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Tako je mogoče upoštevati različne združitve občin, ki so bile izvedene od zadnje različice specifikacije proizvoda. Obseg območja v neposredni bližini ostaja povsem enak.

Posledično je spremenjena točka 9 enotnega dokumenta o dodatnih pogojih.

4. Okoljska določba

V odstavku 2 oddelka VI poglavja I je dodano naslednje: „V medvrstnem prostoru je obvezna nadzorovana naravna ali zasajena rastlinska odeja; če te rastlinske odeje ni, vinogradnik oskrbi tla, da zagotovi uravnavanje naravne vegetacije, ali dokaže uporabo proizvodov za biotično zatiranje, ki so jih homologirali javni organi na področju vinogradništva. Če se na parceli uporabljajo herbicidi za biotično zatiranje, uporaba drugih herbicidov ni dovoljena.

Te določbe se ne uporabljajo za vinogradniške parcele, kjer je razdalja med vrstami največ 1,7 metra. “

Ta sprememba sledi aktualnemu razvoju praks vinogradnikov za spodbujanje agroekologije v vseh vinogradih v anžujski regiji in je izraz vedno večjega zavedanja o potrebi po varovanju okolja pri uporabi tehnik. S spodbujanjem obstoja rastlinske odeje ali mehanskim odstranjevanjem plevela ali z uporabo proizvodov za biotično zatiranje pomaga zmanjševati uporabo kemičnih herbicidov. Manjša uporaba herbicidov mora omogočiti večjo zaščito vinogradniških tal in ohranitev njihovih naravnih funkcij (plodnost, biotska raznovrstnost, biološko čiščenje), kar zagotavlja kakovost in pristnost vin ter podpira pojem območja.

Posebna določba s področja uporabe okoljskih določb izključuje vinograde, kjer je razdalja med vrstami največ 1,70 metra. Območja proizvodnje ZOP „Crémant de Loire“ in „Rosé de Loire“ so namreč velika in vključujejo nekatere različne prakse, povezane z razlikami v naravnem okolju. Na vzhodnem delu vinogradov je nevarnost pomladanske pozebe večja, prepustna peščena tla pa še povečujejo pomanjkanje vode v poletnih mesecih. V tem okviru ni bilo zeleno zahtevati uporabe kmetijsko-okoljskih ukrepov v ozkih vinogradih, ki so običajno gostejši in nižji.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. Določitev datuma trgatve

V odstavku 1 oddelka VII poglavja I se stavek „Datum začetka trgatve se določi v skladu z določbami člena D.645-6 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu. “ črta.

Datuma začetka trgatve ni več treba določiti, ker imajo vinogradniki zdaj na voljo številna orodja, s katerimi lahko zelo točno ocenijo zrelost grozdja. Vsak vinogradnik ima na voljo različne posamezne in skupne naprave in opremo, s katerimi lahko natančno določi najprimernejši datum za začetek trgatve na vsaki parceli glede na cilje proizvodnje.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. Zmogljivost vinske kleti

V točki (c) odstavka 1 oddelka IX poglavja I je stavek „Vsak vinogradnik razpolaga z zmogljivostjo vinske kleti za vinifikacijo, ki je enaka najmanj 1,4-kratniku povprečnega donosa kmetijskega gospodarstva v zadnjih petih letih.“ nadomeščen z naslednjim: „Vsak vinogradnik razpolaga z zmogljivostjo vinske kleti za vinifikacijo, ki je enaka najmanj 1,4-kratniku povprečne proizvedene količine (volumna) vina v zadnjih petih letih. “

V specifikaciji proizvoda ni bila omenjena zmogljivost glede na volumen (izražena v hl ali m³), temveč je bil omenjen donos, to je količina pridelka, deljena s proizvodno površino (izražena na primer v hl/ha). S predlagano spremembo je mogoče odpraviti to nedoslednost glede količin, ne da bi se spremenila vsebina (minimum je še vedno določen na 1,4-kratnik povprečne proizvedene količine vina na kmetijsko gospodarstvo v preteklih letih).

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. Dajanje vina v promet

Točka (b) odstavka 4 oddelka IX poglavja I, ki se nanaša na datum dajanja vina v promet med odobrenimi skladišči, je črtana.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. Povezava z geografskim območjem

Povezava je bila pregledana zaradi posodobitve števila občin, na katere se nanaša (232 namesto 294). V zvezi s povezavo je bilo natančneje določeno, da so povprečne padavine letne padavine.

Posledično je spremenjena točka 8 enotnega dokumenta o povezavi.

9. Prehodni ukrep

Prehodni ukrepi, navedeni v odstavku 1 oddelka XI specifikacije proizvoda, ki so se iztekli, se črtajo.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. Vodenje registra

V odstavku 3 oddelka II poglavja II je beseda „potencialnega“ nadomeščena z besedo „naravnega“.

V skladu z načinom pisanja, uporabljenim v vseh specifikacijah proizvodov območja Anžu Saumur, formulacija „naravni volumenski delež alkohola“ nadomešča izraza „potencialni delež“ ali „stopnja“. Ti spremembi izboljšujeta berljivost teh specifikacij proizvodov. Namen uskladitve določb o vodenju registra je olajšati pripravo načrta inšpekcijskih pregledov in nadzor teh registrov.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. Glavne točke, ki jih je treba preverjati

Poglavje III je bilo spremenjeno zaradi uskladitve besedila glavnih točk, ki jih je treba preverjati, v specifikacijah proizvodov območja Anžu Saumur.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT**1. Ime proizvoda**

„Rosé de Loire“

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

Vina so suha mirna vina rosé z naslednjimi glavnimi analitskimi lastnostmi: – Vina imajo najmanj 9,5-odstotni naravni volumenski delež alkohola. – Vsebnost fermentiranega sladkorja (glukoze in fruktoze) je manjša od 3 gramov na liter. – Vina imajo pred stekleničenjem vsebnost skupnih kislin največ 91,84 miliekvivalentov na liter. – Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 12,5 %. Vsebnosti hlapnih kislin in skupnega žveplovega dioksida sta določeni v predpisih Unije.

„Rosé de Loire“ je suho vino. Običajno je rožnate barve lososa. Rahle arome pogosto spominjajo na češnjo in jagodo. V ustih imajo močan, svež, zaokrožen in skladen okus. Sveže vino, ki odžeja, pri pivcu vzbudi vtis, da je zagrizel v sveže sadje. Ko je mlado, je treba ceniti vso njegovo izvirnost.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

a. Osnovni enološki postopki

Posebni enološki postopki

Gostota nasada – razdalja

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od enega metra. Pridelek z vinogradniških parcel z gostoto zasaditve največ 4 000 trsov, vendar najmanj 3 300 trsov na hektar, je upravičen do kontrolirane označbe porekla, če se upoštevajo določbe v zvezi s pravili o privezovanju in višini listja, ki so določena v specifikaciji proizvoda. Na teh parcelah razdalja med vrstami ne sme biti večja od treh metrov, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od enega metra.

Pravila o obrezovanju in privezovanju vinske trte

Pridelovalna praksa

Trsi se pri mešani rezi obrezujejo najpozneje 30. aprila z največ 12 očesi na trs in največ 7 očesi na šparon.

Višina privezane listne površine je najmanj enaka 0,6-kratniku razmika med vrstami, pri čemer se ta višina meri med spodnjo mejo listne površine, ki je najmanj 0,40 metra nad tlemi, in zgornjo mejo odstranjevanja grozdov, ki je najmanj 0,20 metra nad zgornjo žico za privezovanje.

Vinogradniške parcele z gostoto zasaditve največ 4 000 trsov, vendar najmanj 3 300 trsov na hektar, najboljše ustrezajo naslednjim pravilom o privezovanju: najvišja višina kolov za privezovanje nad zemljo je 1,90 metra; špalir vključuje 4 ravni žic; najnižja višina zgornje žice je 1,85 metra nad tlemi.

Namakanje

Pridelovalna praksa

Namakanje ni dovoljeno.

Posebni enološki postopek

Pri proizvodnji vin ni dovoljena uporaba oglja za enološko uporabo, samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki.

Prepovedana je uporaba koščkov lesa.

Po obogatitvi skupni volumenski delež alkohola v vinu ne presega 12,5 %.

Poleg zgornjih določb morajo za enološke postopke veljati obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

b. Največji donosi

72 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Vse faze proizvodnje se izvajajo na geografskem območju, ki zajema ozemlje naslednjih občin na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018:

- Departma Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val-en-Vignes (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Bouillé-Saint-Paul in Cersay);

- Departma Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Ingrandes-de-Touraine, Saint-Michel-sur-Loire in Saint-Patrice), Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Langeais), Larçay, Léré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seully, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vêretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;
- Departma Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Contres, Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Bourré in Montrichard), Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Valencisse (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chambon-sur-Cisse in Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Onzain);
- Departma Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon in Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Blaison-Gohier in Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire in Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chanzeaux, La Jumelière in Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon in Les Verchers-sur-Layon), Épié, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Juigné-sur-Loire in Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies in Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Ingrandes), Jarzé Villages (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont in Vihiers), Mauges-sur-Loire (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine in Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (nekdanje ozemlje pooblaščenih občin Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Bouzillé, Champocéaux, Drain, Landemont, Liré in La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Chavagnes, Martigné-Briand in Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Ambillou-Château, Louerre in Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (nekdanja ozemlja pooblaščenih občin Saint-Aubin-de-Luigné in Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevêque;
- Departma Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

7. Glavne sorte vinske trte

Gamay N

Grolleau N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

Grolleau gris G

8. Opis povezave

1 Podatki o geografskem območju

a Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Geografsko območje se razprostira na valoviti planoti, ki jo z geološkega vidika sestavljajo primarne formacije pobočij Armorikanskega gorovja ter novejša formacije iz mezozoika in v manjšem obsegu iz terciarja na jugozahodnem robu Pariške kotline. Geografsko območje se razprostira na približno 200 kilometrih ob Loari in njenih pritokih Vienne, Indre in Cher. Leta 2018 je obsegalo ozemlje 232 občin, med katerimi so nekatere slavne po svojih vinskih dvorcih („château“).

Na parcelah, razmejenih za trgatve, so tla na zahodnem delu iz skrilavca ali glinenega skrilavca, na vzhodnem delu pa iz lapornega apnenca (iz cenomanija, turonija, senonija in eocena). Turonijski geološki sloj je bistven. V tem obdobju je nastal lehnjak, katerega izkoriščanje v številnih kamnolomih je omogočilo izgradnjo gradov v dolini Loare in splošneje vseh arhitekturnih nosilnih konstrukcij v regiji ter s tem nastanek nešteti votlin. Ti kamnolomi so postali kleti s konstantno temperaturo in vlago, v katerih so gojili gobe in skladiščili vino. Posebnost vseh teh tal je, da imajo zmerne koristne vodne rezerve in dobro zmožnost odvodnjanja.

Podnebje je oceansko. Vendar se na vzhodnem robu v regiji Sologne čuti bolj celinski vpliv z nekoliko večjimi letnimi padavinami kot na preostalem geografskem območju, in sicer med 550 in 650 mililitri. Na zahodu je oceanski vpliv močnejši, temperature so ustaljene, zime mile in poletna vročina ostaja zmerna. Nasprotno se proti vzhodu temperaturne razlike povečujejo. V teh splošnih razmerah rečna mreža, ki jo sestavljajo Loara in njeni pritoki, uravnava temperature.

b Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Zgodovina vinogradov je razmeroma stara in povezana z razvojem številnih samostanov in opatij. Sveti Gregor iz Toursa je v svoji Zgodovini Frankov že v 6. stoletju opozoril na razširjeno gojenje vinske trte na tem koncu in uporabo neke vrste klopotev (traquette) za odganjanje ptičev v času zrelosti grozdja. V 15. stoletju so vinogradniki ob uvedbi sorte „breton“, ki ni nič drugega kot sorta cabernet franc N, ki izvira iz bordeauske regije, proizvedli novo vino rosé, takrat imenovano „clairet“, z značilnimi aromami rdečega sadja. Prve zgodovinske sledi se nanašajo na dve soda „busse“ (oziroma 536 litrov) vina „clairet“, ki so ju prebivalci pokrajine Saumur darovali bretonskemu vojvodi Ivanu V.

Vina rosé so nekoliko bolj na vzhodu proizvajali tudi v pokrajini Touraine. Nekaj občin na desnem bregu Loare je z njimi doseglo določen sloves. Vinogradi v občinah Blois, Azay-le-Rideau ali Mesland so postali pomembni proizvajalci vina. Vina iz občine Cinq-Mars-La-Pile so postala priznana in lokalna sorta grolleau N se je močno razvila. V začetku 19. stoletja je bila ta sorta zelo prisotna v Anžuju, zlasti v kantonih Thouarcé in Brissac.

Velikost geografskega območja je z različnimi tlemi in podnebjem spodbudila raznovrstnost sort vinske trte. V Anžuju so bile zasajene predvsem sorte cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau N in grolleau gris G. V pokrajini Touraine, na desnem bregu Loare, se je razširila sorta grolleau N. Sorta gamay N je bila prav tako prisotna v vseh vinogradih, nekoliko manj sorta pineau d'Aunis N in bolj na lokalni ravni tudi sorta pinot noir N.

Na začetku 20. stoletja se je začela razvijati proizvodnja velikih količin vin rosé, imenovanih „rouget“ v Anžuju in „vin gris“ v pokrajini Touraine. V začetku 70. let 20. stoletja so vinogradniki iz doline Loare, ki so želeli utrditi podobo tega suhega vina rosé in ohraniti njegovo identiteto, zaprosili za njegovo priznanje. Kontrolirana označba porekla „Rosé de Loire“ je bila tako priznana leta 1974.

2 Informacije o kakovosti in značilnostih proizvoda

„Rosé de Loire“ je suho vino. Običajno je rožnate barve lososa. Rahle arome pogosto spominjajo na češnjo in jagodo. V ustih ima močan, svež, zaokrožen in skladen okus. Sveže vino, ki odžaja, pri pivcu vzbudi vtis, da je zagrizel v sveže sadje. Ko je mlado, je treba ceniti vso njegovo izvirnost.

3 Vzročna medsebojna povezava

Velika rečna mreža, ki jo sestavljajo Loara, Vienne, Cher in Indre, je sčasoma močno oblikovala valovito planoto s trdimi kamninami iz paleozoika ter mehkiimi kamninami iz mezozoika in terciarja. V srednjem veku so pod vplivom Cerkve zasadili vinsko trto in vinogradi v pokrajinah Anžu in Touraine so se razširili na skoraj 200 kilometrih vzdolž reke in njenih pritokov.

Sčasoma so vinogradniki v zahodnem delu geografskega območja dali prednost nasadom sort cabernet franc N in grolleau N, medtem ko so vinogradniki v vzhodnem delu zasadili predvsem sorti gamay N in pineau d'Aunis N. Njihovo izbiro je mogoče pojasniti z oblikovanostjo geografskega območja in oceanskim podnebjem. Na teh različnih vinogradniških lokacijah so se med vinogradniki naravno uveljavile določene sorte. Glede na rabo so pri razmejitvi parcel za obiranje grozdja upoštevane le parcele z osuševanimi tlemi iz glinastega apnenca ali skrilavcev.

Proizvodnja vin „rouget“ in „vin gris“, ki sta sveži, izvirni in pitni ter imata majhen volumenski delež alkohola, se je razvila na začetku 20. stoletja. Vinogradniki so iz generacije v generacijo poudarjali izvirne lastnosti svoje proizvodnje, na eni strani z izbiro zvrsti, ki je spodbujala razvoj njihovega aromatičnega potenciala, in na drugi strani z optimalnim upravljanjem rastlin in njihovega proizvodnega potenciala, ki se kaže v strogem vodenju vinogradov.

Uspeh te proizvodnje je bil nagrajen s priznanjem kontrolirane označbe porekle „Rosé de Loire“ leta 1974. Dinamika ter izkušnje in znanje vinogradnikov, pa tudi njihova zgodovinska pripadnost loarski vinogradniški pokrajini, zagotavljajo trajen ugled te kontrolirane označbe porekla, ki vse od priznanja doživlja pravi uspeh.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Označevanje

Pravni okvir:

zakonodaja EU.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Vse neobvezne navedbe so na etiketah izpisane s črkami, katerih velikost niti po višini niti po širini ne presega dvakratne velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z geografskim imenom „Val de Loire“ glede na pravila v specifikaciji proizvoda. Velikost črk za navedbo geografskega imena „Val de Loire“ niti po višini niti po širini ne presega dveh tretjin velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote pod pogojem, da: – gre za kraj, zaveden v katastru; – se ta kraj nahaja na prijavi pridelka. Ime kraja, zavedenega v katastru, je izpisano s črkami, ki niti po višini niti po širini ne presegajo polovične velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

zakonodaja EU.

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema v zvezi s proizvodnjo na opredeljenem geografskem območju.

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in pridelavo vin na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018 zajema ozemlje naslednjih občin:

— Departma Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

— Departma Indre-et-Loire: Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse, Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Departma Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fresnes, Fougères-sur-Bièvre, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin;

- Departma Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (nekdanje ozemlje pooblašene občine Anetz), Vallet;
- Departma Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (nekdanje ozemlje pooblašene občine Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-92621e99-82b3-4528-9773-4d35d2805177

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 46/16)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Muscadet Côtes de Grandlieu“

PDO-FR-A0496-AM01

Datum obvestila: 14. 11. 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1 Geografsko območje

Zaradi spremembe geografskega območja označbe „Muscadet Côtes de Grandlieu“ se:

- vključijo dve občini (Geneston, La Planche) in štirje deli občin (Le Bignon, Montbert, Les Sorinières, Vieilleville), pri čemer se vse te občine nahajajo na geografskem območju regionalne označbe „Muscadet“;
- izključijo dve občini (Bouguenais, Touvois) in dva dela občin (Legé, Sainte-Pazanne) v skladu s prizadevanji, da bi se vinogradi omejili na predele, kjer se je ohranilo kakovostno vinogradništvo.

Zaradi večje pravne varnosti se novi seznam upravnih enot nanaša na veljavno različico uradnega geografskega kodeksa, ki ga vsako leto objavi nacionalni inštitut za statistiko in gospodarske študije INSEE.

Posledično je spremenjen enotni dokument v zvezi z geografskim območjem.

2 Razmejeno območje parcel

V odstavku 2 oddelka IV poglavja I specifikacije proizvoda je za besedilom „5. septembra 2007“ dodano besedilo „in 19. januarja 2017“.

Namen te spremembe je dodati datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril spremembo razmejenega območja parcel znotraj geografskega območja proizvodnje. Razmejitev parcel znotraj geografskega območja proizvodnje zajema opredelitev parcel, primernih za proizvodnjo zadevne zaščitene označbe porekla.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3 Območje v neposredni bližini

Območje v neposredni bližini je bilo posodobljeno zaradi združitve občine in spremembe geografskega območja. Celotno območje, na katerem se prideluje vino z označbo, ni spremenjeno.

Posledično je spremenjen enotni dokument v zvezi z dodatnimi pogoji.

4 Enološki postopki

V odstavku 1 oddelka IX poglavja I je dodan stavek „Ta vina so ob polnitvi ali prvi odpremi iz vinskih kleti še vedno na finih drožeh.“

Z ohranitvijo vin na finih drožeh je mogoče proizvodom, ki težijo k okroglosti, zagotoviti vse lastnosti. S tem je mogoče potrditi in okrečiti razdelitev različnih označb „Muscadet“.

Posledično je spremenjen enotni dokument v zvezi z enološkimi postopki.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5 Toplotna obdelava

Prepoved uporabe toplotne obdelave vina, pri kateri je temperatura višja od 40 °C, je črtana. Namen spremembe je vinogradnikom zagotoviti vsa možna tehnična sredstva za obvladovanje posledic težavnih letnikov, za katere so značilna organoleptična odstopanja vrste „Goût Moisi Terreux“ (okus po plesni in zemlji). Tehnika segrevanja mošta, imenovana termovinifikacija, precej manj vpliva na izgubo polnosti vina kot uporaba mezoporoznega oglja za enološke postopke.

Posledično je spremenjen enotni dokument v zvezi z enološkimi postopki.

6 Polnjenje vina

Konec obdobja polnjenja vina z označbo „sur lie“ (na drožeh) je s 30. novembra prestavljen na 31. december. Sprememba omogoča podaljšanje obdobja stekleničenja vina z označbo „sur lie“ za en mesec zaradi optimizacije obdobja trženja te kategorije, ne da bi se sicer spremenila okroglost, povezana z rahlo penečnostjo, ki ustreza tej označbi.

Posledično je spremenjen enotni dokument v zvezi z dodatnimi pogoji.

7 Dajanje vina v promet

Točka (b) odstavka 4 oddelka IX poglavja I, ki se nanaša na datum dajanja vina v promet med odobrenimi skladišči, je črtana.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8 Povezava

Povezava je spremenjena zaradi upoštevanja spremenjenega števila občin, popravka napake (gre za zaliv Bourgneuf, ne za zaliv Bourgneuf-en-Retz) in posodobitve zadnjega pododstavka odstavka 1 v zvezi s številom vinogradnikov in proizvedeno količino.

Posledično je spremenjen enotni dokument v zvezi s povezavo z geografskim območjem.

9 Označevanje

V oddelku XI se doda točka „(c) Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote pod pogojem, da:

- gre za kraj, zaveden v katastru;
- se ta kraj nahaja na prijavi pridelka.

Ime kraja, zavedenega v katastru, je izpisano s črkami, ki po višini, širini ali debelini ne presegajo polovične velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla. Navedeno je v istem vidnem polju kot ime kontrolirane označbe porekla.“

Posledično je spremenjen enotni dokument v zvezi z dodatnimi pogoji.

10 Deklarativne obveznosti

Skraini datum za oddajo izjave o zahtevi za označbo je s 15. decembra prestavljen na 31. december.

Predhodna deklaracija o transakciji se spremeni v predhodno deklaracijo o odpremi.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11 Opustitev

Natančno so določena podrobna pravila za izjave o opustitvi, da bi se izboljšala možnost njihovega nadzora.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12 Register

V zvezi z vodenjem registra so bili vneseni redakcijski popravki.

- V odstavku 2 oddelka II poglavja II:

- v točki (b) je črtano besedilo „do datuma vložitve izjave o zahtevi za označbo“ in „in vsebnost kislin v moštu“;
- v točki (c) je beseda „seznam“ nadomeščena z besedo „register“;
- v točki (d) je beseda „seznam“ nadomeščena z besedo „register“ in črta se besedilo „ali sprošča v promet neustekleničena vina s kontrolirano označbo porekla“.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

13 Glavne točke, ki jih je treba preverjati

Poglavje III je bilo spremenjeno zaradi uskladitve priprave glavnih točk, ki jih je treba preverjati v specifikacijah proizvodov območja nantske regije.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

„Muscadet Côtes de Grandlieu“

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

Vina so bela, suha in mirna.

Ta vina imajo:

- najmanj 10-odstotni volumenski delež naravnega alkohola;
- vsebnost fermentiranega sladkorja (glukoze in fruktoze) največ 3 grame na liter;
- vsebnost hlapnih kislin največ 10 miliekvivalentov na liter;
- največ 12-odstotni skupni volumenski delež alkohola po obogatitvi.

Vsebnost skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida v vinu ter skupni delež dejanskega alkohola ustrezajo mejam, določenim v predpisih Unije. Vina so bela, suha in mirna.

Imajo intenzivno aromo s sadno dominantno, včasih z morskimi notami, ter uravnotežen in pretežno svež okus.

Zaradi dolgega donegovanja imajo bogatejši okus v ustih in se dobro starajo.

Skrbno polnjenje v steklenice pomaga ohranjati in krepiti njihovo bogato aromatičnost.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5 Enološki postopki

a. Osnovni enološki postopki

Posebni enološki postopki

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 6 500 trsov na hektar.

Razdalja med vrstami je največ 1,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa mora biti med 0,9 in 1,1 metra.

Trsi se obrezujejo z največ 12 očesi na trs:

- bodisi s kratko rezjo na reznike z največ petimi rezniki na trs.;
- bodisi z rezjo na enojni ali dvojni guyot.

Obrezovanje se opravi pred nabrekanjem brstov ali fazo 5 po Eichhorn-Lorenzu.

Ne glede na način obrezovanja se trta lahko obreže na dodatna štiri očesa na trs, če je v fenološki fazi, ko ima trta 11 ali 12 listov, število enoletnih rodni mladik na trs največ 12.

Posebni enološki postopek

Vsakršna toplotna obdelava trgatve na temperaturi, nižji od -5°C , je prepovedana.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 12 %.

Vina se donegujejo na finih drožeh od konca alkoholne fermentacije in najmanj do 1. marca leta, ki sledi trgatvi. Ta vina so ob stekleničenju ali prvi odpremi iz vinskih kleti še vedno na finih drožeh.

Poleg zgornjih določb za enološke postopke veljajo obveznosti iz predpisov Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

b. Največji donosi

66 hektolitrov na hektar

6 Razmejeno geografsko območje

Vse faze proizvodnje se izvajajo na geografskem območju, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 15. junija 2017 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost. To območje je na datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril to specifikacijo proizvoda, na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018 obsegalo ozemlje naslednjih občin ali delov občin:

- departma Loire-Atlantique: Le Bignon (del), Bouaye, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Geneston, Legé (del), La Limouzinière, La Planche, Montbert (del), Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne (del), Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières (del), Vieilleville (del);
- departma Vendée: Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

7 Glavne sorte vinske trte

Melon B

8 Opis povezave

1 Podatki o geografskem območju

a Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Vinogradi za vina s kontrolirano označbo porekla „Muscadet Côtes de Grandlieu“ se nahajajo predvsem na gričih okoli jezera Grandlieu in na bregovih vodotokov, ki tečejo vanj, med drugim rek Logne, Boulogne in Ognon, ter na bregovih reke Acheneau, ki teče iz jezera v ustje Loare med Nantesom in Saint Nazairom. Geografsko območje obsega del ozemlja departmajev Loire-Atlantique in Vendée južno od Nantesa nedaleč od obal Atlantskega oceana. To je

najzahodnejši del geografskega območja, na katerem se proizvajajo vina s kontrolirano označbo porekla „Muscadet“. Vinogradi so zasajeni na otočkih na najboljših lokacijah, pogosto izolirani v pokrajini, ki je poleg tega namenjena predvsem živinoreji in poljedelstvu.

Za geografsko območje je značilno posebej zmerno oceansko podnebje z letnimi temperaturnimi razlikami, ki so zaradi bližine obale zelo majhne. Pozimi je jezero Grandlieu največja sladkovodna površina v celinski Franciji, ki povečuje toploto zraka in s tem močno zmanjšuje pogostost pozeb. Nerazgibana pokrajina med obalo in vinogradi spodbuja hiter pretok morskga zraka, ki prinaša oblake, zato sta za geografsko območje značilni majhna količina padavin in velika osončenost vse do notranjosti. Poleti ostajajo temperature na splošno mile, vlaga iz jezera Grandlieu pa blaži redka vroča obdobja.

Geološka podlaga na geografskem območju je sestavljena predvsem iz metamorfnih kamnin, zlasti blestnika in gnajsa, ter širokih žil bazičnih kamnin, amfibolov, eklogitov in zelenih skrilavcev. Na nižjih območjih okoli jezera Grandlieu je primarna podlaga včasih prekrita s terciarnimi usedlinami, ki jih sestavlja predvsem pesek s spremenljivim deležem gline in prodnikov. Na teh različnih podlagah nastane na splošno zdrava, plodna in prepustna rjava prst. Glede na rabo je območje za obiranje grozdja strogo razmejeno na griče z odprto pokrajino, ki je predvsem ali tradicionalno zasajena z vinsko trto, in parcele s plitvo in zmerno plodno prstjo, ki se dobro segrevajo in imajo omejeno zmožnost zadrževanja vode.

b Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Vinogradi s kontrolirano označbo porekla „Muscadet Côtes de Grandlieu“ so dediči stare vinogradniške tradicije. V srednjem veku je solna cesta iz zaliva Bourgneuf in otoka Noirmoutier zaradi preskrbe z vinom že tekla ob jezeru Grandlieu. Z Irsko in keltskimi deželami je potekala živahna trgovina. Srednjeveški vinogradi so se nato razširili pod vplivom opatij v Buzayu (na bregovih reke Acheneau) in Villeneuveu (na bregu reke Ognon).

Od 14. stoletja so se zaradi severnoevropskih flot v zalivu Bourgneuf uveljavili komercialni vinogradi. Povpraševanje holandskih trgovcev je v 16. stoletju spodbudilo proizvodnjo belih vin. Takrat se je v regiji uveljavila sorta melon B, ki je sredi 17. stoletja dobila ime „Muscadet“. Konec 18. stoletja je bila že tretjina zemljišča župnije Saint-Philbert-de-Grand-Lieu zasajena z vinogradi. Ta občina je imela v obdobju vladanja Napoleona III. celo skoraj 750 hektarov vinogradov.

Po epidemiji trtne uši so vinograde obnovili s cepi in sprejeli nekaj novih tehnik, kot sta rez guyot in nasadi v vrstah. Od takrat je strokovno znanje o proizvodnji vin dobro opredeljeno: uporablja se le sorta melon B, ohranja se visoka gostota zasaditve, nadzirata se obremenitev in donos vinogradov in obira se le popolnoma zrelo grozdje.

Da bi vinogradniki proizvedli bogata in kompleksna vina, uporabljajo posebno tehniko vinifikacije, to je „nantsko metodo“, pri kateri se vino najmanj eno zimo brez pretakanja doneguje na finih drožeh, ki izvira iz navade vinogradnikov, da ohranijo sod svojega najboljšega vina na drožeh za prihajajoče praznike. Ta način donegovanja vinu zagotavlja okroglost in mastnost, ker je med drugim obogateno z manobeljakovinami in drugimi spojinami, nastalimi z avtolizo celičnih sten kvasovk. Poleg tega je s to metodo, pri kateri se vina pusti pri miru in ohranja v atmosferi z ogljikovim dioksidom, kar močno omejuje oksidacijo in sproščanje hlapnih spojin, mogoče do pomladi in še pozneje ohraniti arome, ki nastanejo med alkoholno fermentacijo. Vina se med donegovanjem obogatijo tudi s terciarnimi aromami. Grozdje, mošt in vina, pridelani iz sorte melon B, namreč vsebujejo visoko koncentracijo glikozidnih predhodnikov arom. Te molekule, ki nastanejo s povezavo aglikonov s sladkorji, so v takem stanju brez vonja. Ob pretrganju beta-glikozidnih vezi zaradi učinkovanja različnih kemičnih in encimskih procesov nastanejo močno aromatične spojine, predvsem monoterpeni in C13-norizoprenoidi, med drugim beta-damaskon, ki je znan kot ojačevalec sadnih arom v vinu. Vinogradniki so pridobili posebno znanje in izkušnje, da vina zaščitijo pred vsakršno oksidacijo v vinski kleti in jih skrbno ustekleničijo, da bi se sproščanje teh arom nadaljevalo čim dlje in da bi vina postala kompleksnejša.

Najboljšim vinogradniškim lokacijam na geografskem območju se od leta 1937 priznava kontrolirana označba porekla „Muscadet“. Ker so vinogradniki vseeno želeli boljše uveljaviti vina, proizvedena na najboljših gričih, so leta 1955 in nato še leta 1979 zaprosili za priznanje kontrolirane označbe porekla. Kontrolirana označba porekla „Muscadet Côtes de Grandlieu“ je bila nazadnje priznana z odlokom z dne 29. decembra 1994. Vina imajo lahko tradicionalno označbo „sur lie“, ki je od leta 1977 opredeljena kot „Muscadet“, in se v letu, ki sledi trgatvi, stekleničijo v samih vinskih kletih, da se omeji pretakanje vina.

Leta 2016 se je proizvodna površina razprostirala na približno 250 hektarih, ki jih je obdelovalo okrog 80 vinogradnikov. Letno se proda okrog 12 000 hektolitrov vina, od tega večina z označbo „sur lie“.

2 Informacije o kakovosti in značilnostih proizvoda

Vina s kontrolirano označbo porekla „Muscadet Côtes de Grandlieu“ so suha mirna bela vina. Imajo intenzivno aromo s sadno dominantno, včasih z morskimi notami, ter uravnotežen in pretežno svež okus. Zaradi dolgega donegovanja imajo bogatejši okus v ustih in se dobro starajo. Skrbno polnjenje v steklenice pomaga ohraniti in krepiti njihovo bogato aromatičnost.

Vina z označbo „sur lie“ imajo običajno uravnotežen, bolj okrogel okus in kompleksnejšo cvetico. Zaradi ostanka ogljikovega dioksida, nastalega med alkoholno fermentacijo, so lahko rahlo peneča. Da bi ohranila svežino, bogato aromo in naravno prisoten ogljikov dioksid, so med donegovanjem zaščitena pred oksidacijo. Ker je vsebnost ogljikovega dioksida previsoka za polnjenje v prožno embalažo, se stekleničijo, pri čemer je potrebna posebna pazljivost.

3 Vzročna medsebojna povezava

Podnebje na geografskem območju je neposredno odvisno od vpliva bližnjega Atlantskega oceana in jezera Grandlieu. Značilne so zelo mile zime. Ker so vinogradi večinoma na parcelah s precej peščeno prstjo, to podnebje zagotavlja zelo zgodnji rastni cikel vinske trte, ki med celotno rastjo izkorišča dolge sončne dneve in dozori pred jesenskim dežjem. Ta zgodnja rast se čuti v odprtem in razvitem okusu vina vse od najzgodnejše starosti.

Lomljenje metamorfnih kamnin, ki sestavljajo geološko podlago, in groba struktura tal omogočata globoko ukoreninjenje trte, ki ima tako zmerno in redno preskrbo z vodo, ki spodbuja zrelost grozdnih jagod. Poletna svežina zagotavlja dobro ohranjanje krhkih predhodnikov arom v jagodah sorte melon B. Grozdje, ki ga pred napadi škodljivcev ščitijo oceanske sapice, se lahko obira ob polni zrelosti, kar daje vinu sadno aromo in nežen okus po morju.

Čeprav ima geografsko območje staro vinogradniško tradicijo, so v njegovem mešanem kmetijstvu dolgo prevladovali dejavnosti vzreje. Vinogradniki so morali na poti, ki so jo prehodili do priznanja kontrolirane označbe porekla „Muscadet Côtes de Grandlieu“, uskladiti svoje vinogradniške prakse. Skupno znanje in izkušnje vinogradnikom tako omogočajo izboljšanje donosa vinogradov in zrelosti grozdja.

Vina, ki se vinificirajo v skladu z lokalnimi običaji, se donegujejo na finih drožeh in se nato ustekleničijo brez vmesnega pretakanja. Vina se zaradi milih zimskih temperatur na geografskem območju, ki spodbujajo izmenjave z drožmi, z donegovanjem izboljšujejo in tako spomladi pokažejo bogatejši okus. Skrbno stekleničenje omogoča ohranitev bistvenih lastnosti vina, pri čemer se nekatere arome razvijajo še po polnjenju. To znanje in izkušnje, odlično prilagojeni možnostim, ki jih ponujata naravno okolje in sorta melon B, dišečim molekulam, ki nastanejo med fermentacijo, in glikozidnim predhodnikom arom omogočajo, da se v vinu v celoti izrazijo.

Vina s kontrolirano označbo porekla, dopolnjeno z označbo „sur lie“, ki se ustekleničijo v letu, ki sledi trgatvi, ohranijo značilno svežino, ki jo podpira rahla penečnost zaradi ostankov ogljikovega dioksida, nastalega med vinifikacijo. Za preprečitev oksidacije se vina stekleničijo neposredno v vinskih kletih. Ta tradicionalna praksa, ki zmanjšuje rokovanje s proizvodom, je odlično prilagojena ohranjanju občutljivih dišečih spojin v vinu.

Na geografskem območju je bližina turističnih krajev na obali spodbudila razvoj neposredne prodaje vina. Delež proizvodnje vin, ki se prodajo neustekleničena, je torej manjši kot pri večini proizvodov iz regije „Muscadet“. Zaradi te prodajne dinamike in kakovosti vina se skoraj celotna proizvodnja prodaja z označbo „sur lie“ tako pri izvozu zunaj nacionalnih meja kot med posameznimi kupci ali v restavracijah letoviških krajev na Atlantski obali, kjer svežina vina čudovito dopolnjuje školjke, rake, ribe in vse morske sadeže.

9 Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema v zvezi s proizvodnjo na opredeljenem geografskem območju.

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, proizvodnjo in donegovanje vina, vinifikacijo, proizvodnjo, donegovanje in stekleničenje vina, upravičenega do označbe „sur lie“, na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018 zajema ozemlje naslednjih občin ali delov občin:

- departma Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (del), La Boissière-du-Doré, Bouguenais, Boussay, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Clisson, Couffé, Divatte-sur-Loire, Frossay, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (del), Ligné, Loireauxence (samo za ozemlje pooblaščenih občin La Chapelle-Saint-Sauveur in Varades), Le Loroux-Bottereau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert (del), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Sainte-Pazanne (del), Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon; Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Les Sorinières (del), Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieilleville (del), Villeneuve-en-Retz, Vue;
- departma Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (samo za ozemlja pooblaščenih občin Beaupréau in Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (samo za ozemlje pooblaščenih občin Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (samo za ozemlja pooblaščenih občin La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais in Saint-Florent-le-Vieil), Montrevault-sur-Èvre (samo za ozemlja pooblaščenih občin La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart in Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou, Sèvremoine (samo za ozemlja pooblaščenih občin Montfaucon-Montigné, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine in Tillières);
- departma Vendée: Cugand, Montaigu, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na opredeljenem geografskem območju.

Opis pogoja:

Vina, upravičena do označbe „sur lie“, se stekleničijo na opredeljenem območju.

Za ohranitev lastnosti, ki izhajajo iz načina vinifikacije in donegovanja, zlasti svežine, kompleksnih arom, katerih nekatere sestavine se izrazijo po stekleničenju, in rahle penečnosti zaradi vsebnosti naravno nastalega ogljikovega dioksida, se vina, upravičena do označbe „sur lie“, za omejitev pretakanja stekleničijo v vinskih kletah med 1. marcem in 31. decembrom leta, ki sledi trgatvi.

Ta poseben način donegovanja vinu zagotavlja okroglost in mastnost, ker je med drugim obogateno z manobeljajkovinami in drugimi spojinami,

nastalimi z avtolizo celičnih sten kvasovk. Pri tej metodi se vina pusti pri miru in ohranja v atmosferi z ogljikovim dioksidom, kar močno omejuje oksidacijo in sproščanje hlapnih spojin.

Ker je vsebnost ogljikovega dioksida previsoka za polnjenje v prožno embalažo, se stekleničijo, pri čemer je potrebna posebna pazljivost.

Vina so ob stekleničenju ali prvi odpremi iz vinskih kleti še vedno na finih drožeh.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z označbo „sur lie“ pri vinih, ki izpolnjujejo proizvodne pogoje, ki so za to označbo določeni v specifikaciji proizvoda.

Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z geografskim imenom „Val de Loire“ glede na pravila, ki so za uporabo tega geografskega imena določena v specifikaciji proizvoda.

Velikost črk za navedbo označbe „sur lie“ in geografskega imena „Val de Loire“ po višini, širini ali debelini ne presega velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Imena z označbo „sur lie“ so predstavljena z navedbo letnika.

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote pod pogojem, da:

- gre za kraj, zaveden v katastru;
- se ta kraj nahaja na prijavi pridelka.

Ime kraja, zavedenega v katastru, je izpisano s črkami, ki po višini, širini ali debelini ne presegajo polovične velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla. Navedeno je v istem vidnem polju kot ime kontrolirane označbe porekla.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-82f0846a-250f-4d39-a81d-0232a960a3a6

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2020/C 46/17)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 z dne 18. decembra 2013 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v podatkovni zbirki Komisije eAmbrosia.

ENOTNI DOKUMENT

„MIELE VARESINO“

EU št.: PDO-IT-0990-AM01– 9.7.2019

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Miele Varesino“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Med „Miele Varesino“ je akacijev sortni med (*Robinia Pseudoacacia* L.).

Fizikalno-kemijske lastnosti:

Vsi tipi medu „Miele Varesino“ morajo imeti naslednje fizikalno-kemijske lastnosti: vsebnost hidroksimetilfurfurala (HMF) v času dajanja na trg ne sme biti manjša od 15 mg/kg, vsebnost vode pa ne sme presegati 17,5 %.

Organoleptične značilnosti

Organoleptične značilnosti medu „Miele Varesino“ so naslednje:

Barva: prozorna, od skoraj brezbarvne do slamnato rumene.

Vonj: tipičen vonj medu, lahek in nežen, brez posebnih arom.

Okus: zelo sladek, nežen, priokus kandiranega sadja in vanilje.

Fizično stanje: večinoma tekoč, redka in pozna kristalizacija.

Pelodne značilnosti:

Med „Miele Varesino“ se proizvaja iz nektarja, ki ga čebele nabirajo na cvetovih rastline *Robinia pseudoacacia* L (navadna robinija). Kvalitativna pelodna analiza cvetnega prahu odkrije prisotnost cvetnega prahu navadne robinije.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.06.2014, str. 17..

Med „Miele Varesino“ mora vsebovati več kot 25 % cvetnega prahu navadne robinije glede na spekter deležev cvetnega prahu, ki ga dobimo tako, da izključimo cvetni prah rastlinskih vrst, ki nimajo nektarja, in cvetni prah, ki ga je mogoče šteti za onesnaževalo.

Razred zastopanosti PK/10 g (število zrn cvetnega prahu/10 g) je manjši od 20 000 (povprečje: 9 500).

V povezavi z navadno robinijo je glavna kombinacija cvetnega prahu naslednja: rastline, ki nimajo nektarja: *Palme*, *Trachycarpus fortunei*, *Ilex aquifolium*, *Graminaceae*, *Fraxinus*, *Quercus robur*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium*, *Luzula*, *Actinidia*, *Pinaceae*; nektarske rastline: *Acer*, *Prunus f.*, *Salix*, *Trifolium repens* in *Castanea sativa* (vedno zastopana v pelodnih spektrih), *Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*.

Med „Miele Varesino“ ne sme vsebovati cvetnega prahu naslednjih vrst: *Loranthus europaeus*, *Hedysarum coronarium*, *Onobrychis*.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Za beljakovinsko krmo čebel je izrecno prepovedano uporabljati cvetni prah, ki ni proizveden lokalno.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje, od nabiranja na prostem do točenja in priprave za dajanje na trg, morajo potekati v pokrajini Varese.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Med je živ proizvod, na katerega zelo vpliva okolje. Zato je pomembno, da zorenje, pretakanje in pakiranje medu potekata na območju proizvodnje ter da se med pred pakiranjem ne prevaža ali premešča, saj se lahko v nasprotnem primeru poslabšajo njegova kakovost, svežina in obstojnost.

Akacijev med „Miele Varesino“ se pakira v steklene kozarce, zaprte s kovinskim pokrovom, na katerem je nalepka z razpoznavnim logotipom proizvoda.

Enkratne odmerke medu je mogoče pakirati tudi v vrečke, banjice ali lončke iz ustreznega materiala, pri čemer morajo biti na oznaki navedene določbe veljavne zakonodaje.

Vsi načini pakiranja, določeni v veljavni zakonodaji, so dovoljeni le za med „Miele Varesino“, ki ni namenjen končnemu potrošniku.

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Na oznaki morajo biti naslednje navedbe:

- ime „Miele Varesino“,
- kratica „ZOP“ ali njena daljša oblika „zaščitena označba porekla“,
- simbol Unije,
- razpoznavni logotip proizvoda.

Logotip medu „Miele Varesino“, prikazan spodaj, sestavljajo: osrednji motiv na beli podlagi, ki ga sestavljajo trije oranžni šesterokotniki, nad katerimi se odpira cvet v obliki čebele s petimi cvetnimi listi, ki ga s strani obdajajo tri stilizirane gore svetlomodre barve, pod katerimi je narisanih šest črt prav tako svetlomodre barve, ki so vedno tanjše in ponazarjajo jezero; rumen kolobar, ki obdaja osrednji motiv in na katerem sta z modrimi črkami napisani navedbi „MIELE VARESINO D.O.P“ in „di acacia“; ter oranžen rob, ki obrobja logotip.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje proizvodnje leži ob vznožju Alp, med rekama Ticino in Olona ter jezeroma Maggiore in Lugano. Območje obsega ozemlje pokrajine Varese.

5. Povezava z geografskim območjem

Za geografsko območje so značilni zmerno celinsko podnebje in majhne temperaturne razlike poleti in tudi pozimi, kar je posledica blagodejnega vpliva jezer. Te razmere pripomorejo k posebnostim geografskega območja, saj spodbujajo rast drevesnih vrst, med katerimi so tudi nekatere eksotične vrste.

Podnebje je namreč zaradi bližine jezer blago, tako da pomlad nastopi bolj zgodaj kot v pokrajini Milano; na blagih prisojnih pobočjih to zagotavlja obilno in nenehno cvetenje.

Navadna robinja (*Robinia pseudoacacia* L.), prevladujoča medonosna rastlina, je zelo razširjena v večjem delu pokrajine Varese, tako da se razrašča na obrobni kmetijskih območjih, na številnih gozdnatih območjih pa je prevladujoča drevesna vrsta.

V obdobju cvetenja tega drevesa nobena druga nektarska rastlina na območju pokrajine Varese ne cveti tako obilno. Navadna robinja namreč postopoma in dolgo cveti na večini tega območja, kar omogočajo doline, ki se spuščajo proti jugu, na primer dolini Ticino in Olona, ter prisojna pobočja, zaščitena pred vetrom.

Rastlinstvo na ozemlju pokrajine Varese je torej rezultat prepleta dejavnikov, povezanih z značilnostmi površja, podnebja in tal, ki jih dopolnjujejo učinki, povezani s človekovim delovanjem.

Med 17. in 20. stoletjem so na tem območju zgradili številne mogočne hiše z velikimi parki, v katerih so posadili eksotične okrasne vrste, ki so se sčasoma tako zelo razbohotile, da so se v parkih in vrtovih štejele za invazivne vrste, v lokalni podrasti pa celo za samosevce.

S čebelarstvom, ki je bilo na ozemlju pokrajine Varese razširjeno že od nekdaj, so se največkrat ukvarjali kmetje, člani različnih cerkvenih redov na tem območju in potomci meščanov, ki so se navduševali nad znanstvenim raziskovanjem.

Na začetku prejšnjega stoletja se je navadna robinja zaradi ugodnih okoljskih dejavnikov v tej pokrajini v gozdovih neverjetno razrasla in razbohotila, kar je lokalne čebelarje spodbudilo, da so se vedno bolj specializirali za proizvodnjo akacijevega medu, ki se je od drugih vrst medu, ki so jih na tem območju proizvajali dotlej, razlikoval po posebnih organoleptičnih in fizikalnih lastnostih.

Regionalno čebelarstvo je bilo že takrat zelo specializirano za proizvodnjo medu, natančneje akacijevega medu, ki je odtlej najbolj proizvajana vrsta medu v pokrajini Varese.

Prehod na poklicno čebelarstvo je bil v tej pokrajini postopen, s prvimi preskušnji novih vrst panjev in novih proizvodnih metod.

Razvoj proizvodnih metod je spodbudil prehod s kmečkega na sistematično čebelarstvo, ki se je izrazil z nadomeščanjem tradicionalnih pletenih panjev s funkcionalnimi panji ter z uporabo točila za med, ki je omogočilo pridobivanje sortnega medu in izpraznitve satja, nameščenega na snemljivih okvirjih, ne da bi se pri tem uničilo.

Nenazadnje je tudi nenehno izbiranje čebeljih pasem, ki so bolj delavne in bolj odporne proti različnim boleznim, pripomoglo k izboljšanju kakovosti in povečanju količine medu, ki ga proizvajajo čebelarji v pokrajini Varese.

„Miele Varesino“ je sortni akacijev med, ki ima visoko stopnjo čistosti glede izvora nektarja ter katerega glavna značilnost je, da vsebuje nektar in cvetni prah navadne robinije, v manjši meri pa tudi cvetni prah okrasnih rastlin.

V usedlini tega medu najdemo cvetni prah nektarskih rastlin in vrst, ki nimajo nektarja, kot je navedeno v točki 3.2.

Med, ki je še posebej tekoč, je od prozorne do slamnato rumene barve ter ima nežen in blag vonj brez izrazitih vonjav in zelo slahek okus. Ima nežno aromo kandiranega sadja in vanilje.

Naslednja posebnost medu „Miele Varesino“ je, da ne vsebuje cvetnega prahu turške detelje (*Onobrychis*), medenice (*Hedysarum coronarium*) in zlasti navadnega ohmelja (*Loranthus europaeus*), kar potrjujejo raziskave, ki so jih izvedli priznani botaniki in ki kažejo, da navaden ohmelj ne raste na območju proizvodnje tega medu.

Dolgotrajno, obilno in nenehno cvetenje navadne robinije na tem geografskem območju že vsaj stoletje in pol spodbuja čebelarstvo dejavnost ter prispeva k uspehu proizvodnje medu „Miele Varesino“. Velika razširjenost navadne robinije v gozdovih pokrajine Varese je pripomogla k razvoju in napredku lokalnega čebelarstva, in sicer k izboljšanju proizvodnih tehnik, reje in izbora čebeljih pasem.

Sčasoma se je vedno več čebelarjev začelo s to dejavnostjo ukvarjati poklicno, polpoklicno ali ljubiteljsko, kar dokazuje vedno večje število panjev, ki so v obdobju cvetenja navadne robinije nameščeni v gozdovih te pokrajine. To povečanje je povezano z dejstvom, da na ozemlju pokrajine Varese v nasprotju z drugimi območji proizvodnje akacijevga medu ni drugih poljedelskih kultur ali samoraslega rastlinja, ki bi s cvetenjem vplivali na kakovost proizvoda, ki se tako ponaša z večjo čistostjo in popolnoma ustreza zahtevam po edinstvenosti akacijevga medu.

Tudi posebnost geografskega območja, zlasti njegove podnebne in okoljske razmere, omogoča proizvodnjo akacijevga medu, ki se razlikuje od vseh drugih vrst medu. Med „Miele Varesino“ je poseben zaradi okrasnih rastlin, ki so jih v parkih in vrtovih nekoč sadili za okras, saj v primerjavi z drugim akacijevim medom, proizvedenim v Lombardiji, vsebuje cvetni prah eksotičnih okrasnih vrst, ki so se dobro prilagodile okolju. Prisotnost teh vrst vpliva na organoleptične značilnosti medu „Miele Varesino“, zlasti na njegov vonj, ki mu ga daje cvetni prah zimzelenih rastlin (*Ilex aquifolium*, *Trachycarpus fortunei*).

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletišču: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona), nazadnje pa „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL