

# Uradni list

## Evropske unije

# C 115



Slovenska izdaja

## Informacije in objave

Letnik 63

7. april 2020

Vsebina

### IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

#### Evropska komisija

2020/C 115/01	Menjalni tečaji eura — 6. april 2020 .....	1
---------------	--	---

### V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

#### Evropska komisija

2020/C 115/02	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9753 – Hexcel/Woodward) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	2
---------------	--	---

DRUGI AKTI

#### Evropska komisija

2020/C 115/03	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 .....	4
---------------	---	---

2020/C 115/04	Obvestilo podjetjem, ki nameravajo leta 2020 v Evropsko unijo uvažati ali iz nje izvažati nadzorovane snovi, ki tanjšajo ozonski plašč, in podjetjem, ki nameravajo v letu 2021 te snovi proizvajati ali uvažati za laboratorijsko in analitsko uporabo bistvenega pomena .....	14
---------------	---	----

2020/C 115/05	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	16
---------------	---	----

# SL

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP.



## IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

6. april 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0791	CAD	kanadski dolar	1,5280
JPY	japonski jen	117,54	HKD	hongkonški dolar	8,3651
DKK	danska krona	7,4660	NZD	novozelandski dolar	1,8200
GBP	funt šterling	0,87800	SGD	singapurski dolar	1,5480
SEK	švedska krona	10,9788	KRW	južnokorejski won	1 326,04
CHF	švicarski frank	1,0560	ZAR	južnoafriški rand	20,3534
ISK	islandska krona	155,50	CNY	kitajski juan	7,6519
NOK	norveška krona	11,3875	HRK	hrvaška kuna	7,6255
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 710,73
CZK	češka krona	27,603	MYR	malezijski ringit	4,7097
HUF	madžarski forint	365,24	PHP	filipinski peso	54,667
PLN	poljski zlot	4,5643	RUB	ruski rubelj	82,4810
RON	romunski leu	4,8335	THB	tajski bat	35,459
TRY	turška lira	7,3136	BRL	brazilski real	5,7056
AUD	avstralski dolar	1,7790	MXN	mehiški peso	27,0896
			INR	indijska rupija	82,1060

<sup>(1)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

## POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Predhodna priglasitev koncentracije****(Zadeva M.9753 – Hexcel/Woodward)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 115/02)

1. Komisija je 27. marca 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 in po predložitvi v skladu s členom 4(5) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Hexcel Corporation („Hexcel“, ZDA),
- Woodward, Inc. („Woodward“, ZDA).

Podjetje Hexcel vstopa v smislu člena 3(1)(a) uredbe o združitvah v polno združitev s podjetjem Woodward.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Hexcel: razvoj, proizvodnja in dobava lahkih in visokozmogljivih strukturnih materialov, vključno z ogljikovimi vlakni, posebnimi ojačitvami, prepregi in drugimi z vlakni ojačanimi matrikami/materiali, lepili in kompozitnimi strukturami, ki se uporabljajo v komercialni letalski, vesoljski in obrambni industriji ter v drugih industrijskih sektorjih,
- za Woodward: oblikovanje, proizvodnja, dobava in servisiranje kontrolnih rešitev za letalsko in vesoljsko industrijo ter druge industrijske sektorje.

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 <sup>(2)</sup> 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.

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

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

M.9753 – Hexcel/Woodward

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

---

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**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 115/03)

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

## OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„GAILLAC“

PDO-FR-A0502-AM03

Datum obvestila: 19. 12. 2019

## OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

**1. Sklic na uradni geografski kodeks**

V točkah (a) in (b) odstavka 1 oddelka IV poglavja I je za besedo „Tarn“ dodano besedilo „na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2019“.

Seznam je naveden glede na veljavno različico uradnega geografskega kodeksa, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE. Obseg geografskega območja ostaja popolnoma enak.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

**2. Redakcijska sprememba**

V točki (b) odstavka 1 oddelka IV poglavja I je dodana občina „Bellegarde-Marsal“, občini „Bellegarde“ in „Marsal“ pa sta črtani.

Ta sprememba je posledica združitve teh dveh občin. Geografsko območje ni bilo spremenjeno.

Posledično je spremenjena točka 6 enotnega dokumenta.

**3. Razmejeno območje parcel**

V odstavku 2 oddelka IV poglavja I je za besedilom „6. novembra 2014“ dodano „in 18.–19. junija 2019“.

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.

(1) ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

**4. Promet med odobrenimi skladišči**

Točka (b) odstavka 5 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.

**5. Prehodni ukrep**

Odstavek 4 oddelka XI poglavja I je črtan.

Ta sprememba je posledica črtanja prehodnega ukrepa, ki se je iztekel.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

**6. Sklic INAO**

V oddelku II poglavja III je občina „Montreuil sous-bois“ nadomeščena z občino „Montreuil“.

Namen te spremembe je upoštevati spremembo imena občine.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

## ENOTNI DOKUMENT

**1. Ime proizvoda**

Gaillac

**2. Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

**3. Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

**4. Opis vin**

*Mirna bela vina*

Mirna bela vina imajo najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vsebujejo (serije, ki se tržijo neustekleničene ali ustekleničene) največ 4 grame fermentirnih sladkorjev na liter.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v teh vinih ne presega 13 %.

Za ta vina so značilne sadne in cvetlične arome ter zmerna vsebnost kislin. Zanje se lahko uporabi izraz „primeur“ (novo vino), kar pomeni, da so namenjena hitremu zaužitju v nekaj mesecih po pridelavi.

## 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)	

*Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „sladko“*

Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „sladko“, imajo najmanj 12,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vsebujejo (serije, ki se tržijo neustekleničene ali ustekleničene) najmanj 45 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v teh vinih ne presega 15 %.

V teh vinih se pogosto zaznavajo arome zrelih jabolk, hrušk in eksotičnega sadja, prav tako so primerna za staranje, ki lahko traja do pet let.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

*Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“ (pozna trgatva)*

Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“, imajo najmanj 17-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vsebujejo (ustekleničene serije) najmanj 100 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

V teh vinih se razvijajo arome suhega ali kandiranega sadja ali medene vonjave. Zaradi uravnoveženosti kislin, alkohola in oljnatosti lahko ta vina z leti razvijajo še večjo kompleksnost.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

*Mirna rdeča vina*

Ta vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vina, za katera se uporablja izraz „primeur“, imajo najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vina z največ 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola (serije, ki se tržijo neustekleničene ali ustekleničene) vsebujejo največ 2,5 grama fermentirnih sladkorjev na liter.

Vina z več kot 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola (serije, ki se tržijo neustekleničene ali ustekleničene) vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev na liter.

Vina, za katera se uporablja izraz „primeur“, vsebujejo (ustekleničene serije) največ 2 grama fermentirnih sladkorjev na liter.

Pri serijah vina, ki je pripravljeno za trženje neustekleničeno ali ustekleničeno, je vsebnost jabolčne kisline največ 0,4 g/l.

Pri serijah vina, ki se trži neustekleničeno in za katero se lahko uporabi izraz „primeur“, je vsebnost hlapnih kislin največ 10,2 meq/l.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinih ne presega 13,5 %.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinih, za katera se uporablja izraz „primeur“, ne presega 13 %.

Za okus teh vin so pogosto značilne arome rdečega jagodičja in začimbne note. Čuti se prisotnost taninov, ki med staranjem prinašajo strukturo in zaokroženost. Za pitje so prijetna kot mlado vino, zelo primerna pa so tudi za staranje.

Vina, za katera se uporablja izraz „primeur“, so uravnovežena vina, za katera so značilne sadne arome, ki združujejo aromatično lahkotnost in prefinjenost, pridelujejo pa se izključno iz sorte gamay N.



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)	

#### *Mirna vina rosé*

Mirna vina rosé imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vsebujejo (serije, ki se tržijo neustekleničene ali ustekleničene) največ 4 grame fermentirnih sladkorjev na liter.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinih ne presega 13,5 %.

Vina so bolj ali manj izrazito češnjevo rdeče barve. V njih se čutijo sadne arome in prijetna svežina.

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)	

#### *Peneča vina*

Peneča vina imajo najmanj 9-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Peneča vina, pridelana s sekundarnim vrenjem v steklenicah, vsebujejo (po sekundarnem vrenju in morebitnem dodajanju sladilnega likerja) manj kot 50 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

V primeru obogatitve mošta volumenski delež skupnega alkohola v vinih ne presega 13 %.

Peneča vina, pridelana s sekundarnim vrenjem v steklenicah, imajo strukturo z višjo vsebnostjo kislin, kar daje vinom vso njihovo svežino in prefinjenost. Te kisline spremljajo sadne note.

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)	

*Peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“ (starodavna metoda) brez dodajanja žvepla, po kateri vino ostane motno)*

Peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“, so kakovostna aromatična peneča vina.

Za peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“, so značilni drobni mehurčki in obilna pena. So bogata z aromami, ki lahko spominjajo na jabolka, kar je značilno za sorto mauzac B.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	8
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

*Peneča vina, za katera se uporablja izraz „sladko“*

Peneča vina, za katera se uporablja izraz „sladko“, imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Po sekundarnem vrenju vsebujejo najmanj 50 gramov fermentirnih sladkorjev na liter in največ 25 miligramov prostega žveplovega dioksida na liter.

V primeru obogatitve mošta volumenski delež skupnega alkohola v vinih ne presega 14 %.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	25

Preostale analitske lastnosti so v skladu z zakonodajo Unije.

## 5. Enološki postopki

### (a) Osnovni enološki postopki

Gostota zasaditve in razdalja

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve je 4 000 trsov na hektar, pri čemer razdalja med vrstami znaša največ 2,5 metra.

Razdalja med trsi v isti vrsti ne sme biti manjša od 0,8 metra.

Pri kotlasti gojitveni obliki vinske trte razdalja med vrstami znaša največ 2,2 metra.

Pri terasasti zasaditvi vinske trte površina na trs znaša največ 2,5 kvadratnega metra.

Pravila rezi vinske trte

Pridelovalna praksa

Trsi se obrezujejo:

— bodisi s kratko rezjo (kotlasta gojitvena oblika ali kordonska gojitvena oblika royat) ali z rezjo enojni guyot z največ 12 očesi na trs,

— bodisi z rezjo dvojni guyot (tako imenovana *tirette*) z največ desetimi očesi na trs.

Ne glede na tehniko rezi ima posamezen trs po cvetenju (fenofaza 23 po Lorenzu) največ deset enoletnih rodnih mladik.

Namakanje

Pridelovalna praksa

Namakanje se lahko dovoli.

Posebne določbe za trgatev

Pridelovalna praksa

Rdeča vina, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“, in peneča vina, za katera se lahko uporabi izraz „méthode ancestrale“, so pridelana iz ročno trganega grozdja.

Vina, za katera se lahko uporabi izraz „méthode ancestrale“, so pridelana iz ročno trganega grozdja s postopnim odbiranjem.

Posebne določbe o prevozu potrganega grozdja

Pridelovalna praksa

V posodah z grozdom za proizvodnjo rdečih vin, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“, in penečih vin, za katera se lahko uporabi izraz „méthode ancestrale“, je lahko grozdje med prevozom v prostore za pridelavo vina naloženo največ 0,60 metra visoko.

Uporaba oglja za enološko uporabo

Omejitev pri obdelavi

Pri obdelavi vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

Obogatitev

Posebni enološki postopek

Za rdeča vina so dovoljene tehnike obogatitve z rektifikacijo, najvišja stopnja delne koncentracije glede na uporabljene količine pa je določena na 10 %.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega:

- 13 % pri mirnih belih vinih,
- 13 % pri penečih vinih (v primeru obogatitve mošta),
- 13 % pri rdečih vinih, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“,
- 13,5 % pri rdečih vinih in vinih rosé,
- 14 % pri penečih vinih, za katera se lahko uporabi izraz „sladko“ (v primeru obogatitve mošta),
- 15 % pri mirnih belih vinih, za katera se lahko uporabi izraz „sladko“.

(b) *Največji donosi*

Mirna bela vina in peneča vina

72 hektolitrov na hektar

Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „sladko“, in peneča vina, za katera se uporablja izraz „sladko“

54 hektolitrov na hektar

Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“

25 hektolitrov na hektar

Mirna rdeča vina in vina rosé

66 hektolitrov na hektar

## 6. Razmejeno geografsko območje

Trgatev, vinifikacija in obdelava mirnih belih vin ter trgatev, vinifikacija, obdelava, zorenje in pakiranje penečih vin in mirnih belih vin, za katera se lahko uporabi izraz „vendanges tardives“, potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Camps, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac in Virac.

Trgatev, vinifikacija in obdelava vin rosé ter trgatev, vinifikacija, obdelava in zorenje rdečih vin potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frousseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Téco, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac in Virac.

## 7. Glavne sorte vinske trte

Fer N - fer servadou, braucol, mansois, pinenc

Len de l'el B - loin de l'oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N - shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

## 8. Opis povezave

### *Mirna vina*

Oceansko podnebje ustvarja ugodne razmere za rast vinske trte spomladi in blage zime, ki zmanjšujejo nevarnost močne pozebe. Sredozemski vpliv, ki se kaže s suho poletno in jesensko vročino, spodbuja pravilno in optimalno zorenje grozdja ob zmernem poletnem pomanjkanju vode. Med celotnim vegetativnim ciklom vinske trte ima pomembno vlogo tople in suhe veter autan, ki običajno piha zelo močno, zlasti ker pospeši nabrekanje brstov, cvetenje in zorenje. Močno lahko piha v začetku jeseni, ko s svojim toplim in suhim vplivom spodbuja zorenje grozdja in zmanjšuje razvoj bolezni. Menjavanje hladnih in pogosto vlažnih noči ter vročih dni od sredine septembra ugodno vpliva na pojav glive *Botrytis cinerea* in „plemenite plesni“ na parcelah, kjer še ni bilo trgatev. V začetku jeseni je autan lahko močan. V še nepotržanih jagodah poteka hitro zgoščevanje sladkorjev in kislin. To prezrelo grozdje, v katerem se sok na trti zgoščuje z naravnim sušenjem zaradi pihanja autana ali delovanja „plemenite plesni“, se trga ročno s postopnim odbiranjem in pozno v primerjavi s trgatevijo za sladka bela vina. Iz njega se pridelujejo vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“.

Prvi mraz pride pozno, kar omogoča dobro olesenitev vej.

V skladu z običaji in poznavanjem okolja se na razmejenem območju parcel, prilagojenem posamezni geografski enoti, daje prednost dobro odcednim tlom, ki se hitro ogrejejo, iz česar so izključeni hladne lege, na katerih se pojavlja zmrzal, in najrodovitnejša zemljišča.

Na teh legah dobro uspevata sorti mauzac B in mauzac rose Rs, ki izvirata z območja Gaillac in sta primerni za pridelavo suhih mirnih belih vin. Iz teh sort se pridelujejo mehka vina z nizko vsebnostjo kislin in prijetnimi aromami jabolk. Ustrezno izpostavljena pobočja pripomorejo, da ima grozdje ob prezelelosti visoko vsebnost sladkorja.

Tudi sorta len de l'el B izvira z območja Gaillacois; ni potrjeno, da bi ta sorta rasla na drugih vinorodnih območjih. Belim vinom prinaša prefinjenost in cvetico, prav tako je prevladujoča sorta za proizvodnjo vin iz pozne trgatev. V vseh naravnih regijah, ki sestavljajo geografsko območje označbe, se lahko v grozdju te sorte močno zgoščuje grozdni sok z naravnim sušenjem zaradi pihanja autana ali delovanja plemenite plesni. Sortno sestavo belih vin dopolnjuje sorta ondenc B, ki je bila nekdaj na jugozahodu Francije zelo razširjena, vendar se je ohranila le še na vinorodnem območju „Gaillac“, in sicer zaradi prijetnega okusa in primernosti za zgoščevanje grozdnega soka na trti.

Tudi v sortni sestavi rdečih vin in vin rosé se daje prednost izvirnim lokalnim ali regionalnim sortam vinske trte, kot so sorta duras N, ki verjetno izvira z območja Gaillacois in se goji skoraj izključno na tem vinorodnem območju, pa tudi sorta fer N, ki izvira z jugozahoda Francije, ali lokalna sorta prunelard N, ki jo je dr. Guyot omenil leta 1868 in katere gojenje je bilo v 20. stoletju opuščeno, nato pa je bila znova uvedena konec 90. let prejšnjega stoletja.

Prednost vinorodnega območja „Gaillac“ je v tem, da leži na križišču podnebnih vplivov ter ima raznolika tla in prst. Na geografskem območju kot prehodnem ozemlju so se zvrščale izvirne, predvsem avtohtone sorte, ki so jih izbirali in ohranjali iz roda v rod ter imajo v tem naravnem okolju na voljo idealno ekološko nišo. Proizvajalci so s prilagajanjem svojega znanja in spretnosti obvladali ta trsni izbor, zlasti z rezmi in oblikovanjem v špalir, kar je omogočilo ustrezno porazdelitev grozdov, in tako uspeli ohraniti gojenje vinske trte.

Njihovo znanje in spretnosti se kažejo tudi v obvladovanju tehnik, ki so jim omogočile, da so s prilagajanjem ali ohranjanjem postopkov pridelave vina iz grozdja iztisnili najboljše. Zelo hitro se je uveljavilo obdobje zorenja rdečih vin po vrenju, da bi dobili vino s kompleksnejšimi aromami, predvsem pa okroglimi in svilnatimi tanini, zlasti na podlagi izvirnega, a odpornega trsnega izbora. Za doseg te ciljev je v specifikaciji proizvoda opredeljeno najkrajše obdobje zorenja do 1. februarja leta, ki sledu letu trgatve.

Vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“, zorijo vsaj do 15. maja drugega leta, ki sledi letu trgatve, od tega vsaj dva meseca v steklenici. To dolgo obdobje zorenja ugodno vpliva na uravnoveženost vin in jim daje aromatično kompleksnost. Da bi se ohranile te značilnosti in posebnosti proizvoda ter hkrati njegov sloves, poteka pakiranje teh vin na geografskem območju. Vse serije vina, za katero se lahko uporabi izraz „vendanges tardives“, se sistematično preverjajo ob koncu obdobja zorenja na geografskem območju.

#### *Peneča vina*

Proizvajalci so iz roda v rod razvili znanje in spretnosti za proizvodnjo penečih vin z različnimi tehnikami pridelave vina. Tehnika, imenovana „méthode ancestrale“ (starodavna metoda), temelji na obvladovanju pojava vrenja ustekleničenega vina v kletih. Ta vina se pridelujejo izključno iz sort mauzac B in mauzac rose Rs, ki sta poznani po svoji lastnosti obilnega sekundarnega vrenja z drobnimi mehurčki. Ti sorti ob prezrelosti omogočata, da se na ustrezno izpostavljenih pobočjih pridelujejo sladka peneča bela vina.

Ko so proizvajalci obvladali to prvo tehniko, so razvili metodo s sekundarnim vrenjem v steklenicah, usmerjeno v bolj suhe proizvode, in v sestavi zvrsti upoštevali pristnost območja. Nazadnje, dolgo zorenje v ležečih steklenicah (*surattes*) prispeva k obilnemu sekundarnemu vrenju in razvoju kompleksnih sadnih arom.

Vina s tega več kot 2 000 let starega vinorodnega območja so se izvažala prek rek Tarn in Garone, o čemer pričajo sledi amfor iz občine Montans, ki so jih našli vse od juga Španije do severa Škotske. Ko so benediktinci ustanovili opatijo Saint-Michel, so tako izbrali najugodnejše lege za proizvodnjo vina, pokazali neverjetno znanje in spretnosti pri organizaciji trgovske mreže na reki Tarn ter izdoblili ogromno mrežo kleti. Vino je potovalo navzdol po reki Tarn, nato po Garoni in proti пристanišču Bordeaux, od koder se je podalo na pot osvajanja Francije in severne Evrope. Leta 1253 je angleški kralj Rihard III. naročil 20 sodov vina „Gaillac“. Sloves vin z območja Gaillacois se je krepil. Tako je vinorodno območje Gaillacois med letoma 1306 in 1307, za kateri so se ohranili računi, zalagalo 40 % vina, ki je prek porečja Garone pripotovalo v Bordeaux, da bi se izvozilo.

Čeprav se od 80. let prejšnjega stoletja skupna površina vinorodnega območja Tarn zmanjšuje, se povečuje delež količin, proizvedenih s kontrolirano geografsko označbo „Gaillac“. Večina proizvodnje se trži ustekleničena. Vinogradniki z območja Gaillacois s svojo zavzetostjo ter znanjem in spretnostmi ohranjajo prepoznavnost in sloves vin iz te vinogradniške regije.

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

### *Označevanje*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede večja geografska enota „Sud-Ouest“. Ta večja geografska enota je lahko navedena tudi na kakršnem koli prostoru in embalaži.

Velikost črk za navedbo večje geografske enote niti po višini niti po širini ne presega velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

*Dodatni izrazi*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „méthode ancestrale“ (starodavna metoda) pri vinih, ki izpolnjujejo pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda.

Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „primeur“ (novo vino) pri vinih, ki izpolnjujejo pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda.

Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „sladko“ pri vinih, ki izpolnjujejo pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda.

Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „vendanges tardives“ (pozna trgatve) pri vinih, ki izpolnjujejo pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda.

Pri vinih, za katera se uporablja izraz „primeur“ (novo vino), in vinih, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“ (pozna trgatve), se obvezno navede letnik.

*Peneča vina in peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

vsi postopki proizvodnje, od trgatve do degoržiranja ali odstranjevanja usedlin, potekajo na geografskem območju.

Peneča vina se pridelujejo s sekundarnim vrenjem v steklenicah, obdobje zorenja v steklenicah na drožeh pa ne sme biti krajše od devetih mesecev.

Peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“, se pridelujejo z enim vrenjem. To vrenje se začne v zaprtih jeklenih posodah. Sekundarno vrenje poteka izključno v steklenicah z delno prevretim grozdnim moštom.

Obdobje zorenja v steklenicah na drožeh ne sme biti krajše od dveh mesecev.

Vina se stekleničijo na geografskem območju ob upoštevanju postopka pridelave s sekundarnim vrenjem v steklenicah.

Vina, pridelana s sekundarnim vrenjem v steklenicah, se dajo na potrošniški trg po koncu najmanj devetmesečnega obdobja zorenja v steklenicah na drožeh po dodatku vrelnega likerja in ne prej kot 1. septembra leta, ki sledi letu trgatve.

Vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“, se dajo na potrošniški trg po koncu dvomesečnega obdobja zorenja v steklenicah na drožeh.

*Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“, zorijo vsaj do 15. maja drugega leta, ki sledi letu trgatve, od tega vsaj dva meseca v steklenici. To dolgo obdobje zorenja ugodno vpliva na uravnoteženost vin in jim daje aromatično kompleksnost.

Pakirajo se na razmejenem geografskem območju in ob koncu obdobja zorenja se sistematično preverjajo vse serije. Proizvajalci si po eni strani prizadevajo za boljše ohranjanje bistvenih lastnosti proizvodov med dolgim zorenjem, za katero je treba obvladati znanje in spretnosti, in po drugi strani za to, da bi s preverjanji na pridelovalnem območju, za katera je potrebno posebno organoleptično strokovno znanje, zagotavljali in ščitili kakovost in posebnost proizvodov ter posledično sloves kontrolirane označbe proizvoda.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274)

---

**Obvestilo podjetjem, ki nameravajo leta 2020 v Evropsko unijo uvažati ali iz nje izvažati nadzorovane snovi, ki tanjšajo ozonski plašč, in podjetjem, ki nameravajo v letu 2021 te snovi proizvajati ali uvažati za laboratorijsko in analitsko uporabo bistvenega pomena**

(2020/C 115/04)

1. To obvestilo je naslovljeno na podjetja, ki jih zajema Uredba (ES) št. 1005/2009 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. septembra 2009 o snoveh, ki tanjšajo ozonski plašč <sup>(1)</sup> (Uredba), in ki nameravajo v letu 2021:

- (a) v Evropsko unijo **uvažati oziroma iz nje izvažati** snovi iz Priloge I k Uredbi ali
- (b) proizvajati ali uvažati te snovi za laboratorijsko in analitsko uporabo bistvenega pomena v Evropski uniji.

Podjetja naj upoštevajo, da izstop Združenega kraljestva Velika Britanija in Severna Irsko (v nadaljnjem besedilu: „Združeno kraljestvo“) iz Evropske unije lahko vpliva na to, ali jih to obvestilo zadeva in v kolikšni meri jih zadeva.

V sporazumu o izstopu je določeno prehodno obdobje, v katerem se uporablja Uredba (ES) št. 1005/2009 za Združeno kraljestvo in v njem, v skladu z navedenim sporazumom. Navedeno prehodno obdobje se bo končalo 31. decembra 2020, razen če skupni odbor, ustanovljen s sporazumom o izstopu, pred 1. julijem 2020 sprejme en sam sklep o podaljšanju prehodnega obdobja za največ eno ali dve leti.

Po prehodnem obdobju se Uredba (ES) št. 1005/2009 ne bo več uporabljala za Veliko Britanijo in v njej. Vendar pa se bo uporabljala za Severno Irsko in v njej, skladno s Protokolom o Irski/Severni Irski, vključenim v sporazum o izstopu, in politično izjavo o prihodnjih odnosih med Združenim kraljestvom in Evropsko unijo.

2. Zajete so naslednje skupine snovi:

Skupina I:	CFC 11, 12, 113, 114 ali 115;
Skupina II:	drugi popolnoma halogenirani CFC;
Skupina III:	halon 1211, 1301 ali 2402;
Skupina IV:	ogljikov tetraklorid;
Skupina V:	1,1,1-trikloretoan;
Skupina VI:	metilbromid;
Skupina VII:	delno halogenirani bromofluorogljikovodiki;
Skupina VIII:	delno halogenirani klorofluorogljikovodiki;
Skupina IX:	bromoklorometan.

3. Za vsak uvoz ali izvoz nadzorovanih snovi <sup>(2)</sup> je potrebno dovoljenje Komisije, razen v primerih tranzita, začasne hrambe, carinskega skladiščenja ali postopka proste cone iz Uredbe (ES) št. 450/2008 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(3)</sup>, ki ne traja dlje kot 45 dni. Za vsako proizvodnjo nadzorovanih snovi za laboratorijsko in analitsko uporabo bistvenega pomena je potrebno predhodno dovoljenje.

<sup>(1)</sup> UL L 286, 31.10.2009, str. 1.

<sup>(2)</sup> Dovoljen je lahko samo uvoz ali izvoz, ki je na podlagi člena 15 in člena 17 izvzet iz splošne prepovedi uvoza in izvoza.

<sup>(3)</sup> UL L 145, 4.6.2008, str. 1.



4. Za naslednje dejavnosti veljajo količinske omejitve:
- (a) proizvodnja in uvoz za laboratorijsko in analitsko uporabo;
  - (b) uvoz za prosti promet v Evropski uniji za nujno uporabo (haloni);
  - (c) uvoz za prosti promet v Evropski uniji za uporabo za surovine;
  - (d) uvoz za prosti promet v Evropski uniji za uporabo za predelovalna sredstva.
- Komisija dodeli kvote za (a), (b), (c) in (d). Kvote se določijo na podlagi zahtevkov za kvote in:
- v skladu s členom 10(6) Uredbe in Uredbo Komisije (EU) št. 537/2011 (\*) za primer (a) zgoraj,
  - v skladu s členom 16 Uredbe za primere (b), (c) in (d) zgoraj.

#### **Za dejavnosti, navedene v odstavku 4**

5. Vsako podjetje, ki želi v letu 2021 uvažati ali proizvajati nadzorovane snovi za laboratorijsko in analitsko uporabo bistvenega pomena ali uvažati nadzorovane snovi za nujno uporabo (haloni), za surovine ali za predelovalna sredstva, mora slediti postopku, ki je opisan v odstavkih 6 do 9.
6. Podjetja, ki se še niso registrirala v sistemu izdaje dovoljenj za snovi, ki tanjšajo ozonski plašč (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>), morajo to storiti pred **19. majem 2020**.
7. Podjetje mora izpolniti in predložiti *zahtevek za kvote*, ki je na spletu na voljo v sistemu izdaje dovoljenj za snovi, ki tanjšajo ozonski plašč.
- Zahtevek za kvote* bo v sistemu za izdajo dovoljenj za snovi, ki tanjšajo ozonski plašč, na spletu na voljo od **19. maja 2020**.
8. Komisija bo za veljavne štela samo ustrezno izpolnjene *zahtevke za kvote*, ki ne bodo vsebovali napak in jih bo prejela do **19. junija 2020**.
- Podjetja poziva, naj *zahtevke za kvote* predložijo čim prej in dovolj pred rokom, da bodo pred rokom mogoči morebitni popravki in ponovna predložitev.
9. Predložitev *zahtevka za kvote* sama po sebi ne daje pravice do uvoza ali proizvodnje nadzorovanih snovi za laboratorijske in analitske uporabe bistvenega pomena ali za uvoz nadzorovanih snovi za nujno uporabo (haloni), za surovine ali za predelovalna sredstva. Pred takšnim uvozom ali proizvodnjo v letu 2021 morajo podjetja zaprositi za dovoljenje z uporabo *zahtevka za dovoljenje*, ki je na voljo na spletu v sistemu izdaje dovoljenj za snovi, ki tanjšajo ozonski plašč.

#### **Za uvoz za področja uporabe, ki niso navedena v odstavku 4, in za izvoz**

10. Vsako podjetje, ki želi v letu 2021 izvažati nadzorovane snovi ali jih uvažati za področja uporabe, ki niso navedena v odstavku 4, mora slediti postopku, ki je opisan v odstavkih 11 in 12.
11. Podjetja, ki se še niso registrirala v sistemu izdaje dovoljenj za snovi, ki tanjšajo ozonski plašč, morajo to storiti čim prej.
12. Pred uvozom za področja uporabe, ki niso navedena v odstavku 4, ali izvozom v letu 2021 morajo podjetja zaprositi za dovoljenje z uporabo *zahtevka za dovoljenje*, na voljo na spletu v sistemu izdaje dovoljenj za snovi, ki tanjšajo ozonski plašč.

---

(\*) ULL 147, 2.6.2011, str. 4.

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012  
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 115/05)

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

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

**„BERTHOUD“**

**EU št.: TSG-FR-02466 – 15. 11. 2019**

**Francija**

**1. Ime za registracijo**

„Berthoud“

**2. Vrsta proizvoda**

Skupina 2.21 Pripravljene jedi

**3. Razlogi za registracijo**

**3.1 Gre za proizvod**

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

„Berthoud“ je vroča jed za eno osebo, ki je tradicionalno na osnovi stopljenega sira z ZOP „Abondance“.

**3.2 Gre za ime**

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda;

„Berthoud“ je tradicionalen recept, ki je nastal in dobil to ime na začetku 20. stoletja. Izvorno je to bil priimek, razširjen na območju Chablais (na severu Zgornje Savoje).

- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

**4. Opis**

**4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)**

„Berthoud“ je vroča jed za eno osebo, ki je na osnovi stopljenega sira z ZOP „Abondance“.

Predstavitev

Proizvod se postreže v porcelanasti skledi za peko, ki se ji reče „berthoudovski krožnik“.

Pri toploti je stopljene teksture, skorja, ki nastane med peko, pa je zlatorumene do rjave barve.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Posebne lastnosti jedi „Berthoud“ temeljijo na različnih značilnostih:

1. osnovna sestavina recepta

- sir „Abondance“: sir iz surovega polnomastnega kravjega mleka, ki je dobil ime po istoimenski dolini in vasi. Po stoletjih izdelovanja je sir „Abondance“ dobil zaščiteno označbo porekla in se danes proizvaja samo v gorovju Zgornje Savoje.

Stiskano polkuhano testo sira „Abondance“ pri peki daje jedi „Berthoud“ stopljeno in masleno teksturo;

2. druge posebne sestavine recepta

- vino „Vin de Savoie“ ali „Savoie“: belo vino z zaščiteno označbo porekla, proizvedeno v departmajih Savoje in Zgornje Savoje v Franciji.
- vino „Madeira“: likersko vino z zaščiteno označbo porekla, proizvedeno na portugalskem otočju Madeira;

ALI

- vino „Porto“: likersko vina z zaščiteno označbo porekla, proizvedeno na vinorodnem območju Zgornjega Douro na Portugalskem;
- česen v stroku: za podrgnjenje po dnu berthoudovske skledice;
- muškadni orešček: pripravku se lahko doda ščepec muškatnega oreška;
- poper;

3. posoda za eno osebo za posebno teksturo

„Berthoud“ se streže v posodi za eno osebo. To je namreč jed, ki jo je treba jesti vročo in takoj, saj se tekstura med okušanjem spreminja in s hlajenjem postaja čedalje bolj vlečljiva in prožna. Oblika za eno osebo torej omogoča uživanje jedi „Berthoud“ hitreje kot iz skupne posode.

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Sestavine (za eno osebo)

Obvezne sestavine:

- sir z ZOP „Abondance“ (brez skorje): najmanj 180 g
- ZOP „Vin de Savoie“: med 3 cl in 4 cl
- ZOP „Madeira“ ali ZOP „Porto“: med 1 cl in 2 cl
- česen: dovolj, da se po vseh notranjih stenah posode podrgne česen v stroku.
- poper

neobvezna sestavina

- muškadni orešček: ščepec

Poleg navedenih sestavin se pri pripravi „Berthoud“ ne sme dodati nobena druga sestavina.

Če se receptu dodajo druge sestavine, jih je treba postreči kot prilogo.

Metoda priprave

Metoda priprave ustreza tradicionalnemu receptu za „Berthoud“.

Najprej je treba podrgniti česen v stroku po dnu berthoudovske skledice.

Skleda mora biti iz porcelana in razmeroma debela, da bolje zadrži toploto.

Premer skleda je med 12 in 15 cm, višina med 2,5 do 4,5 cm, dno pa je debelo vsaj 0,7 cm.

Te mere omogočajo homogeniziranje uporabljene količine sira „Abondance“, ki daje jedi stopljeno in masleno teksturo v notranjosti, na površju pa se zapeče in omeji izgubo toplote.

Odstraniti je treba skorjo sira „Abondance“, sir pa se nareže na tanke trakce ali nariba (najmanj 180 g na osebo) ter naloži v berthoudovsko skledo.

Nato ga je treba zaliti z vinom „Vin de Savoie“ ter vinom „Madeira“ ali „Porto“.

Pri pripravi se lahko po želji in okusu doda tudi ščepec muškatega oreška.

Nazadnje se popra ter se v tradicionalni pečici peče in gratinira 8 do 15 minut pri temperaturi med 180 in 200 stopinj, dokler se sir dobro ne stopi in skorja zlatorumeno zapeče.

Jed se postreže takoj in se ne sme pogrevati.

Uporaba mikrovalovne pečice je prepovedana.

#### Posebne značilnosti recepta

- Uporaba sira „Abondance“: da bi sir „Abondance“ čim bolje razvije svoje arome pri peki, se po odstranitvi skorje nareže na tanke trakce ali dobro nariba. V posodo se nikoli ne položi v enem kosu.
- Čas peke: za razliko od drugih receptov s sirom je čas peke jedi „Berthoud“ razmeroma kratek, od 8 do 15 minut, tj. dovolj, da se zlatorumeno zapeče.

#### Podrobna pravila za označevanje

Poleg imena „Berthoud“ vsak izvajalec na svojih menijih ali jedilnih listih na istem vidnem polju navede tudi evropski logotip ZTP.

Izraz „Zajamčena tradicionalna posebnost“ ali ustrezna kratica „ZTP“ se lahko pojavi na menijih in jedilnih listih tudi pred imenom „Berthoud“ ali po njem brez vmesnih navedb.

#### 4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Tradicionalne lastnosti jedi „Berthoud“ temeljijo na uporabi sira „Abondance“ (ZOP od 1996) kot glavne sestavine (in edinega sira) ter belega vina, ki sta že stoletja lokalna proizvoda na območju Chablais (na severnu Zgornje Savoje na švicarski meji).

Ker sta ta proizvoda bila poznana in na voljo na območju izvora že pred nastankom jedi „Berthoud“, to pojasnjuje njuno uporabo v receptu. Sir „Abondance“ je emblematicni sir tega območja (izdelovati so ga začeli v 12. stoletju). Belo vino pa je že dolgo sestavlja glavni del pridelave vina na območju Chablais in je zdaj del označbe „Vin de Savoie“.

Poleg tega so še druge aromatske sestavine uporabljajo vsaj 30 let: likersko vino „Porto“ ali „Madeira“ ter česen.

„Berthoud“ je nastal v začetku 20. stoletja v bistroju Cercle Républicain v kraju Concise (pri Thonlon-les-Bains), ki je bila v lasti družine Berthoud s poreklom iz občine Abondance v dolini Abondance.

Stranke so se krepčale z jedjo iz sira „Abondance“, stopljenega s česnom in belim vinom, poprom in muškatnim oreščkom, ki je nato dobilo ime po družini, ki jo je pripravljala, in postala „Berthoud“.

Recept za „Berthoud“ je predstavljen v knjigi Eugénieje Julie „Tradicionalni in sodobni recepti iz savojske kuhinje“ (*Cuisine Savoyarde : recettes traditionnelles et modernes*), ki je izšla pri založbi ATRA leta 1978, na str. 25–26, kar kaže, da se poimenovanje uporablja že več kot 40 let.

„Berthoud“ je omenjen v številnih delih, ki so izšla v 20. stoletju, na primer:

- v knjigi „Sir abondance“ (*Le Fromage d'Abondance*), Laurent Chapeau, založba Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, str. 10;

- v knjigah Marie-Thérèse Hermann:
  - „Savojska podeželska kuhinja“ (*La cuisine paysanne de Savoie*), založba Philippe Sers Editeur, 1982, str. 169;
  - „Tradicionalna Savoja“ (*La Savoie traditionnelle*), založba Curandera, 1987, str. 37;
  - „Slovar savojske kuhinje: tradicije in recepti“ (*Dictionnaire de la cuisine de Savoie : traditions et recettes*), založba Christine Bonneton, 1992, str. 21;
- v knjigi Rogerja Lallemanda „Gastronomske Savoje“ (*Les Savoies gastronomiques*), založba Charles Corlet, 1988, str. 32–33;
- v vodiču nacionalnega sveta kulinaričnih umetnosti CNAC, (*Conseil national des arts culinaires*) „Popis kulinarične dediščine Francije, izdaja o Poronju - Alpah“ (*Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes*), 1995, str. 395 (o siru „Abondance“);
- v knjigi Bruna Gilleta „Vzdolž reke Dranse“ (*Au fil de la Dranse*), 1992;
- v knjigi Didierja Richarda „Deželne poslastice: tradicije, recepti, nakupi ...“ (*Les gourmandises du terroir : traditions, recettes, emplettes...*), založba Didier-Richard, 1997, str. 58;
- v knjigi združenja francosko govorečih dietetikov „Regionalni recepti in uravnoteženi meniji“ (*Recettes régionales et menus équilibrés*), založba Solal Editeurs, 1997, str. 13.

Obstajal je tudi ovojni papir združenja savojskih kmetov Les Fermiers Savoyards v rabi v panogi do leta 1985, na katerem so bili recepti za jedi „Fondue savoyarde“ „Raclette“ in „Berthoud“.

---

## PRILOGA

**Glavne točke, ki jih je treba preverjati**

Določbe specifikacije proizvoda	Metoda ocenjevanja
Uporaba osnovne sestavine recepta, sira „Abondance“	— vizualno ali dokumentarno
Skladnost s seznamom obveznih sestavin v receptu	— vizualno ali dokumentarno
Oblika za eno osebo berthoudovskega krožnika	— vizualno

**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 115/06)

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

ZAHRTEVEK 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**

„Piave“

EU št.: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

ZOP (X) ZGO ( )

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Consorzio di tutela del formaggio „Piave“ DOP [Združenje za zaščito sira z ZOP „Piave“] z registriranim sedežem na naslovu Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Združenje, ki ga sestavljajo proizvajalci sira „Piave“, ima pravico vložiti zahtevek za spremembo v skladu s členom 13(1) odloka št. 12511 Ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo z dne 14. oktobra 2013.

**2. Država članica ali tretja država**

Italija

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

Ime proizvoda

Opis proizvoda

Geografsko območje

Dokazilo o poreklu

Metoda proizvodnje

Povezava

Označevanje

Drugo [Navedite.]

**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**

Opis proizvoda

Značilnosti sira so bile podrobneje opredeljene. Sprememba se nanaša na zadnji odstavek člena 2 (značilnosti proizvoda) in zadnji odstavek točke 3.2 enotnega dokumenta.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Sedanje besedilo:

„Konsistenca in videz: značilno je, da sir nima luknjic. V kategoriji ‚fresco‘ je sir bel in brez zrn, z zorenjem postane slamnato rumen in bolj suh, zrnat in krhek, v kategorijah ‚vecchio‘, ‚vecchio selezione oro‘ in ‚vecchio riserva‘ je zanj značilno blago luščenje.“

Spremenjeno besedilo:

„Konsistenca in videz: V kategoriji ‚fresco‘ je sir brez luknjic, čvrst, svetle barve in brez zrn, z zorenjem pa postane temnejši, bolj suh, zrnat in krhek. Pri vseh vrstah so sicer dopustne maloštevilne luknjice in rahle nepravilnosti (luščenje) sira, medtem ko izrazit pojav lukenj in/ali pojav lukenj zaradi delovanja bakterij propionske kisline ni dovoljen.“

Namen predlagane spremembe je ustrežneje opredeliti senzorične lastnosti ZOP „Piave“ z uporabo terminologije, ki je primernejša in ustrežnejša za sektor mleka. Opredelitev barve zrelejših sirov, ki je bila prvotno opredeljena kot izključno slamnato rumena, je bila razširjena, da bi se bolje upoštevala temnejša in bolj spremenljiva barva teh sirov. Ta je posledica časa v letu, ko se siri proizvajajo, in odvisna tudi od svetlobe v prehrani krav.

Kar zadeva navzočnost lukenj, je poudarjeno, da je sicer ZOP „Piave“ sir brez lukenj, vseeno pa se lahko v njem občasno pojavijo luknjice, ki jih povzročijo mehanski dejavniki ali nastanejo drugače, in sicer na eni strani zaradi različnih sistemov stiskanja, na drugi pa zaradi navzočnosti redkih kolonij mikroorganizmov, ki proizvajajo pline, v naravnih starterskih kulturah. Izrazitemu pojavu lukenj, zlasti zaradi delovanja bakterij propionske kisline, se je treba seveda izogibati, saj je to znak neobičajne in nenadzorovane fermentacije. Pojasnjeno je bilo tudi, kaj je mišljeno z izrazom „luščenje“.

Te spremembe so potrebne, ker prejšnje besedilo ne dovoljuje nikakršne prožnosti glede preverjanja teh značilnosti, zaradi česar morda nekateri siri ne bi mogli biti certificirani kot sir „Piave“, čeprav bi imeli potrebne značilnosti.

#### *Metoda proizvodnje*

Odstavek v zvezi s proizvodnjo surovin v členu 5 specifikacije proizvoda in točka 3.3 enotnega dokumenta sta bila preoblikovana v zvezi s pasmami goveda in prehrano krav.

Sedanje besedilo:

„Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira ‚Piave‘, izvira izključno z območja iz člena 3 tega dokumenta, pri čemer se ga vsaj 80 % pridobi od pasem goveda, značilnih za območje proizvodnje ter posebno odpornih in prilagojenih gorskim območjem, in sicer bruna italiana, pezzata rossa italiana in frisona italiana.“

Spremenjeno besedilo:

„Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira ‚Piave‘, izvira izključno z območja iz člena 3 tega dokumenta. Najmanj 80 % se ga pridobi od pasem goveda, ki so značilne za območje proizvodnje ter so posebno odporne in prilagojene gorskim območjem, in sicer bruna italiana, pezzata rossa italiana, frisona italiana, grigio alpina in njihovi križanci.“

Namen predlagane spremembe je znova uvesti lokalno pasmo grigio alpina, ki je bila v preteklosti opuščena zaradi nižje produktivnosti, v zadnjih letih pa se je znova uveljavila zaradi svoje posebne odpornosti in prilagojenosti gorskemu terenu. Pokazalo se je, da je govedo pasme grigio alpina, za katero so značilni srednja velikost, odpornost, sposobnost preživetja ob skopih virih hrane ter dobro razvit nagon za iskanje hrane tudi na nedostopnih pašnikih, primerne zlasti za izkoriščanje naravnih virov na zadevnem območju. Pasma se uporablja tudi za proizvodnjo mesa. Dvojni namen pasme grigio alpina in njena posebna primernost za vzrejo na gorskih območjih sta značilnosti, ki čedalje bolj spodbujata ponovno uvajanje te pasme na kmetijah na gorskem območju pokrajine Belluno. Sir, proizveden iz mleka pasme grigio alpina, v celoti ustreza značilnostim sira „Piave“. Izrecno je bila opredeljena še ena značilnost govedoreje v gorah in torej na celotnem območju proizvodnje sira „Piave“, tj. pogosto križanje navedenih pasem goveda. V preteklosti so kmetije na gorskem območju uporabljale običajno potomstvo črede, saj te kmetije niso posebno primerne za ciljno usmerjeno gensko selekcijo.



Sedanje besedilo:

„Iz obroka so izključena naslednja prepovedana krmila:

- medicirana industrijska krma;
- zelenjava, sadje in ogrščica;
- sečnina, sečninski fosfat, biuret.“

Spremenjeno besedilo:

„Iz obroka so izključena naslednja krmila:

- medicirana industrijska krma;
- sveža zelenjava, sadje in ogrščica, uporabljeni neposredno;
- sečnina, sečninski fosfat, biuret.“

Namen uvedene spremembe je pojasniti, da je uporaba zelenjave, sadja in ogrščice kot krme prepovedana samo, če je ta krma sveža, saj lahko vsebnost vlage v njej povzroči neželjeno fermentacijo, zaradi katere se spremenijo senzorične lastnosti mleka. Ta težava pa se ne pojavi, če se ta krmila uporabijo v obroku krav v suhi ali koncentrirani obliki, zato uporabe takih krmil v prehrani krav ni treba prepovedati.

Pridevnik „prepovedana“ pomeni ponovitev pojma „so izključena“, zato je bil črtan.

Člen 5 *Skladiščenje, zbiranje in prevoz*

Posodobljena je metoda zbiranja mleka.

Sedanje besedilo:

„Sir se izdeluje iz mleka dveh ali štirih molž, pri čemer od prve molže do predelave mine največ 72 ur.“

Spremenjeno besedilo:

„Sir se izdeluje iz mleka, ki se zbira največ tri zaporedne dni.“

Namen spremembe je odpraviti zahtevo o zbiranju mleka dveh ali štirih molž, ki se razlagajo kot tradicionalne molže, tj. dve na dan. Z uvedbo avtomatizirane molže se lahko poveča število zaporednih molž v enem dnevu. Z znanstvenega vidika uporaba sistemov avtomatizirane molže ne vpliva na lastnosti mleka; njegova sestava v smislu maščob in deleža beljakovin je namreč statistično primerljiva s sestavo mleka, pridobljenega s tradicionalno molžo. Dejansko se zdravje krav z uporabo teh sistemov izboljša, saj se odpravi stres, ki ga povzroča molža samo dvakrat na dan v času največje laktacije. Zaradi možnosti črpanja velikih količin mleka več kot dvakrat na dan so vime in seski izpostavljeni manjšemu stresu, izboljša se mikrobiološka kakovost mleka in zmanjša se možnost nastanka mastitisa. Poleg tega se izboljšajo tudi reološke lastnosti mleka, ki so merilo čvrstosti sirnine, tj. kako hitro se sirnina odzove na encimski učinek sirila in kako odporna je na mehansko delovanje „lire“ (rezalnika), ki se uporablja za njuno ločevanje.

Kar zadeva časovni okvir zbiranja/predelave mleka, je sprememba posledica dejstva, da se s sodobnimi sistemi molže in hlajenja ter pogoji skladiščenja mleka na kmetiji zagotovijo najboljši higienski standardi za proizvod, značilnosti mleka pa se ohranijo več dni kot v preteklosti, kar pomeni, da ni več treba omejiti časa, ki poteče od zbiranja do predelave; vse to je podprto s preskusi predelave in ugotovitvami mikrobioloških raziskav, ki kažejo, da je mleko primerno za predelavo več kot tri dni po molži.

S to spremembo bi se morale izpolniti potrebe malih živinorejcev, ki se morajo zaradi značilnih vremenskih razmer v gorovju pogosto in zlasti pozimi spopadati s slabimi razmerami na cesti.

*Toplotna obdelava*

Metoda toplotne obdelave je usklajena z dejanskimi proizvodnimi možnostmi.

Sedanje besedilo:

„Pasterizacija mleka, ki traja 16 sekund pri temperaturi  $72\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , zagotavlja negativno reakcijo na preskus s fosfatazo.“

Spremenjeno besedilo:

„Toplotna obdelava

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira z ZOP ‚Piave‘, je lahko pasterizirano.“

Spremembo odstavka utemeljuje dejstvo, da se lahko parametri obdelave spreminjajo glede na vrsto uporabljenega sistema; zato je treba predvideti tudi uporabo sistemov, ki omogočajo enake rezultate z uporabo različnih trajanj in temperatur (npr. cevasti pasterizatorji v primerjavi s ploščnimi pasterizatorji). Zato faza pasterizacije ostaja nespremenjena, vendar iz zgoraj navedenih razlogov fiksne referenčne vrednosti niso navedene, saj so neločljivo povezane s samo opredelitvijo pasterizacije in jih ureja posebna zakonodaja.

Sprememba izpolnjuje tudi zahteve več podjetij na območju Belluno, kot so gorske kmetije ali male gorske mlekarne, ki nimajo zmogljivosti za pasterizacijo mleka. Ta sprememba omogoča, da se bo v skladu s tradicijo uporabljalo surovo mleko.

*Sirarstvo*

Nekateri tehnološki parametri sirarstva so zdaj bolje opredeljeni.

Sedanje besedilo:

„Kuhanje pri temperaturi  $44\text{--}47\text{ }^{\circ}\text{C}$  ter mešanje in usedanje, ki trajata skupno 1,5–2 uri.“

Spremenjeno besedilo:

„Kuhanje pri temperaturi  $44\text{--}47\text{ }^{\circ}\text{C}$ .“

S to spremembo bo mogoče čas predelave prilagoditi uporabljeni vrsti sistema. Posamezne faze so lahko različne, odvisno od vrste in velikosti kadi. Sčasoma je bilo ugotovljeno, da se z določitvijo najkrajšega in najdaljšega trajanja omeji razpon proizvodnih sistemov, ki bi jih bilo mogoče uporabiti.

Črtanje besedila „mešanje in usedanje“ je utemeljeno, saj je ta faza neločljiv del proizvodne tehnologije za kuhane sire, njena določitev pa je nepotrebna in zgolj poveča nejasnost besedila.

*Soljenje*

Sedanje besedilo:

„Soljenje se izvede s potopitvijo v slanico za najmanj 48 ur.“

Spremenjeno besedilo:

„Soljenje se izvede s potopitvijo v slanico.“

Sčasoma se je ugotovilo, da je določitev najkrajšega trajanja za namakanje v slanici zelo omejujoče in ne omogoča prilagajanja te faze različnim proizvodnim rešitvam. Dejansko so metode soljenja in njegovo trajanje različni in odvisni od različnih vrst slanice, pri čemer se lahko uporabljajo različna prostornina, metode kroženja vode, temperatura, metode potapljanja, postopki za čiščenje slanice itd. Te razlike pomenijo različne stopnje učinkovitosti v smislu prodiranja soli v sir. Zato se je štelo, da je primerno odpraviti najkrajše trajanje časa potopitve v slanico.

Odprava te omejitve ustreza proizvodnim potrebam malih podjetij, ki so opozorila na njen omejevalni učinek, saj nimajo avtomatiziranih sistemov ali osebja, potrebnih za strogo upravljanje te faze. Vendar je pravilna stopnja soljenja zagotovljena s senzoričnimi lastnostmi ZOP ‚Piave‘.

## ENOTNI DOKUMENT

## „Piave“

EU št.: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

## ZOP (X) ZGO ( )

## 1. Ime (ZOP ali ZGO)

„Piave“

## 2. Država članica ali tretja država

Italija

## 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

„Piave“ je trd in zorjen sir iz kravjega mleka, ki ima cilindrično obliko.

Sir „Piave“ se trži v naslednjih kategorijah:

fresco [svež]: zorenje več kot 20 in manj kot 60 dni; premer 320 mm ± 20 mm; višina krajca 80 mm ± 20 mm; masa 6,8 kg ± 1 kg.

mezzano [srednje zrel]: zorenje več kot 60 in manj kot 180 dni; premer 310 mm ± 20 mm; višina krajca 80 mm ± 20 mm; masa 6,6 kg ± 1 kg.

vecchio [zrel]: zorenje več kot 6 mesecev; premer 290 mm ± 20 mm; višina krajca 80 mm ± 20 mm; masa 6 kg ± 1 kg.

vecchio selezione oro [zrel – „selezione oro“]: zorenje več kot 12 mesecev; premer 280 mm ± 20 mm; višina krajca 75 mm ± 20 mm; masa 5,8 kg ± 1 kg.

vecchio riserva [zrel – „riserva“]: zorenje več kot 18 mesecev; premer 275 mm ± 20 mm; višina krajca 70 mm ± 20 mm; masa 5,5 kg ± 1 kg.

Sir „Piave“ ima naslednje značilnosti:

Vsebnost maščobe: svež 33 % ± 4 %, srednje zrel 34 % ± 4 %, zrel &gt; 35 %.

Vsebnost beljakovin: svež 24 % ± 4 %, srednje zrel 25 % ± 4 %, zrel &gt; 26 %.

— Okus: sprva sladek in mlečen, zlasti v kategoriji „fresco“, pa tudi v kategoriji „mezzano“. Z zorenjem postaja okus bolj izrazit in vedno bolj intenziven in bogat, vse dokler ne postane blago pikanten ob daljšem zorenju.

— Skorja: opazna, mehka in svetla v kategoriji „fresco“, z zorenjem pa se debeli in pridobiva trdoto, dokler ne postane trda in postopoma vse temnejša, navadno rumenorjavega odtenka v kategorijah „vecchio“, „vecchio selezione oro“ in „vecchio riserva“.

— Konsistenca in videz: v kategoriji „fresco“ je sir brez luknjic, čvrst, svetlo rumen in brez zrnc, z zorenjem pa postane temnejši, bolj suh, zrnat in krhek. Pri vseh vrstah so sicer dopustne maloštevilne luknjice in rahle nepravilnosti (luščenje) sira, medtem ko izrazit pojav lukenj in/ali pojav lukenj zaradi delovanja bakterij propionske kisline ni dovoljen.

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

Prehrana krav molznic mora izpolnjevati naslednje zahteve:

najmanj 70 % krme in 50 % suhe snovi mora biti proizvedenih na območju proizvodnje, opredeljenem v točki 4, ki je v celoti na gorskih območjih.

Iz obroka so izključena naslednja krmila:

- medicirana industrijska krma;
- sveža zelenjava, sadje in ogrščica, uporabljeni neposredno;
- sečnina, sečninski fosfat, biuret.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Piave“, izvira izključno iz pokrajine Belluno, pri čemer se ga vsaj 80 % pridobi od pasem goveda, značilnih za območje proizvodnje, in sicer bruna italiana, pezzata rossa italiana, frisona italiana, grigio alpina in njihovih križancev.

Tudi druge uporabljene surovine so skladne z merili spoštovanja lokalne tradicije. Uporabljata se namreč posebna starterska kultura in starterska kultura iz sirotke, ki sta lokalno proizvedena iz mleka iz pokrajine Belluno oziroma iz obdelane sirotke, ter vsebujeta starterske kulture avtohtonih sevov.

Kislost starterske kulture je  $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$ .

Kislost starterske kulture iz sirotke je  $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$ .

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

Celoten proizvodni postopek (proizvodnja mleka, titracija, toplotna obdelava, vnos kultur, usirjenje, vlivanje/oblikovanje, stiskanje, žigosanje, usedanje pred zorenjem, soljenje in zorenje) mora potekati na območju, določenem v točki 4.

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

—

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

Ime proizvoda („Piave“) je po celem kraju odtisnjeno navpično, pri čemer je napis izmenično obrnjen zdaj v eno zdaj v drugo smer (višina  $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$ ).

Na vsakem hlebcu mora biti navedena proizvodna serija, iz katere morajo biti razvidni dan, mesec in leto proizvodnje. Serijska številka mora biti odtisnjena na kraju ali na eni od ploskev.

Na drugi ploskvi hlebca je nameščena etiketa, ki vsebuje naslednje podatke:

- napis „Piave“ Denominazione d'Origine Protetta [zaščiteni označba porekla];
- kategorijo fresco, mezzano ali vecchio (vecchio selezione oro – vecchio riserva);
- oznako ali naziv proizvajalca.

### 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje sira „Piave“ obsega ozemlje pokrajine Belluno.

### 5. Povezava z geografskim območjem

Ozemlje pokrajine Belluno je povsem gorsko območje. Njene geografske meje predstavljajo gorovja, ki ozemlje pokrajine Belluno ločujejo od dežele Furlanija - Julijska krajina na vzhodu, beneške ravnine pokrajin Treviso in Vicenza na jugu, pokrajine Trentinsko - Zgornje Poadižje na zahodu in Avstrije na severu. Ozemlje od severa proti jugu in jugovzhodu prečka reka Piava, ki izvira na pobočjih gore Peralba v dolini Val Visdende v regiji Comelico, najsevernejšem delu pokrajine Belluno.

Gorovja in njihova razporeditev, zlasti Dolomitov na severozahodu in predalpskih pobočij na jugovzhodu, skupaj z reko Piava, ki prečka celotno območje, ustvarjajo posebno okolje, ki je drugačno od sosednjih območij. Za to območje so značilne obilne povprečne letne padavine in najnižja povprečna letna temperatura, ki je praviloma nižja kot na sosednjih območjih. Take posebne okoljske razmere v smislu temperatur in količine padavin omogočajo rast značilnega gorskega rastlinja. Ozemlje pokrajine Belluno leži v italijanskih Alpah, na območju Dolomitov, in zajema dva pomembna parka: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi [Narodni park Belunskih Dolomitov] in Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo [Regijski naravni park Ampezzo].

Celotno ozemlje pokrajine Belluno je gorato. Zaradi dejstva, da na tem območju ni nižinskih in hribovitih območij, ter zaradi nadmorske višine in nagnjenosti terena se celotno ozemlje pokrajine Belluno uvršča med območja z omejenimi možnostmi za kmetijsko dejavnost, hkrati pa je prav zaradi teh značilnosti območje primerno za proizvodnjo mleka in sirarstvo. Za pokrajino Belluno je značilna znatna pašna površina, ki skupaj obsega približno 13 000 hektarjev, tj. 4,38 hektarja na glavo živine, kar je precej več od povprečja sosednjih območij (0,67 hektarja na glavo živine).

Sir „Piave“ ima naslednje značilnosti:

- poseben profil okusa v različnih fazah zorenja, ki je posledica procesov proteolize in lipolize, ki ju povzročijo dve vrsti kultur in avtohtoni mikroorganizmi;

- čvrstost zaradi odsotnosti plinov, nastalih med fermentacijo;
- mlečna aroma, ki je močnejša pri manj zorjenih proizvodih;
- okus, ki postopno postaja intenzivnejši in bogatejši, ob daljšem zorenju pa blago pikanten, vendar nikoli ne postane čezmeren, s čimer posebej edinstveni, uravnoteženi in zlahka prepoznavni okus sira „Piave“.

Te kakovostne značilnosti so povezane z dvema glavnima dejavnikoma:

- (a) mleko, ki se uporablja za proizvodnjo, je bolj kremasto in vsebuje več beljakovin kot mleko z drugih območij (tudi drugih območij Benečije).

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Piave“, je izključno iz pokrajine Belluno, njegova povprečna vsebnost maščob (3,93 %) in beljakovin (3,35 %) je večja kot pri mleku, proizvedenem v drugih pokrajinah Benečije (3,69-odstotna vsebnost maščob in 3,27-odstotna vsebnost beljakovin), presega pa tudi nacionalno povprečje (3,7-odstotna vsebnost maščob in 3,28-odstotna vsebnost beljakovin);

- (b) uporabljajo se značilni avtohtoni mlečni mikroorganizmi.

Starterska kultura in sirotka, ki se uporabljata za proizvodnjo sira „Piave“, sta lokalno proizvedena iz mleka in obdelane sirotke ter vsebujeta starterske kulture avtohtonih sevov. Ker se proizvajata neposredno na tem območju, mikrobná flóra, ki nastane zaradi teh naravnih kultur, pomeni mikrobiološki odtis geografskega območja proizvodnje. Zapleteno medsebojno delovanje različnih organizmov, ki jih vsebuje, se lahko šteje za enega od odločilnih dejavnikov pri zagotavljanju posebnih organoleptičnih značilnosti sira „Piave“.

Organoleptične in hranilne značilnosti sira „Piave“ so posledica posebnih geografskih, okoljskih in proizvodnih značilnosti gorskega območja, kjer se proizvaja.

Pomembne lastnosti mleka, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Piave“ ter vsebuje več maščob in beljakovin, so posledica reje na gorskih območjih.

Za gorska območja na splošno in zlasti pokrajino Belluno je značilna nizka proizvodnja mleka. Proizvodnja mleka na hektar stalne krmne površine/pašnikov v pokrajini Belluno (manj kot 10 litrov v primerjavi s povprečjem 272 litrov na hektar pašnika v drugih pokrajinah) in proizvodnja na žival (44 hektolitrov letno v primerjavi z regionalnim povprečjem, ki znaša 57 hektolitrov) sta namreč znatno pod povprečjem drugih območij. Tudi gostota živali na pašniku je v pokrajini Belluno veliko manjša kot v sosednjih območjih in pokrajinah. Kot je navedeno zgoraj, razpoložljiva stalna krmna površina/površina pašnika za govedo na območju proizvodnje sira „Piave“ znaša 4,38 hektarja na glavo in je znatno večja od tiste na sosednjih območjih in od regionalnega povprečja (0,67 hektarja na glavo).

K temu je treba dodati, da se okoljske razmere, kot sta temperatura in povprečna količina padavin, močno razlikujejo od tistih na sosednjih območjih in omogočajo rast značilnega gorskega rastlinja, ki mleku v pokrajini Belluno in posledično tudi siru „Piave“ daje značilno aromo.

Vsi ti dejavniki – nizka proizvodnja mleka na opredeljenem območju, velika razpoložljiva pašna površina in velika razpoložljivost krme ter značilno gorsko rastlinje za krmo goveda – so privedli do nastanka posebne ekološke niše in specifičnih kakovostnih značilnosti mleka, proizvedenega v pokrajini Belluno.

Te posebne značilnosti in uporaba dveh lokalno proizvedenih kultur (stratarska kultura in starterska kultura iz sirotke) so odločilni dejavniki, ki siru „Piave“ dajejo posebne organoleptične značilnosti.

V pokrajini Belluno se postopek proizvodnje sira „Piave“ prenaša iz roda v rod. Začetki proizvodnje segajo v konec 19. stoletja, ko so bile v Italiji ustanovljene prve izmenske gorske mlekarné.

Prvi proizvodi, poimenovani „Piave“ – znamenita reka, po kateri se imenuje znamenit izdelek – izvirajo iz leta 1960, ko je mlekarna Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina tretjino od desetih ton mleka, dobavljenega vsak dan, namenila proizvodnji sirov „Piave“ in „Fior di latte“.

Sir „Piave“ je bil poimenovan po istoimenski reki, ki prečka celotno pokrajino Belluno od severa proti jugu in jugovzhodu.

Danes potrošniki dobro poznajo in cenijo ta proizvod, ki zaradi svojih posebnosti in značilnosti že od osemdesetih let prejšnjega stoletja prejema pomembna nacionalna priznanja, kot je priznanje Spino d'Oro, s katerim je bil nagrajen v letih 1986, 1992 in 1994 na 23., 26. oziroma 27. sejmu sirov Mostra delle produzioni casearie di Thiene, ter priznanja na mednarodnih dogodkih, kot so tekmovanje Olimpiadi Dei Formaggi v Veroni, na katerem je leta 2005 prejel nagrado Buonitalia za najboljši izvozni sir, tekmovanje World Cheese Awards v Dublinu, na katerem je prejel prvo nagrado v kategoriji zrelih sirov, in sejem World Food Exhibition v Moskvi, na katerem je prejel priznanje leta 2007.

### **Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

ali

neposredno na domači strani Ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kjer izberete „Qualità“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „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**