

Uradni list

Evropske unije

C 186



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 63

5. junij 2020

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2020/C 186/01 Sklepi Sveta o obvladovanju tveganja na področju kulturne dediščine 1

Evropska komisija

2020/C 186/02 Menjalni tečaji eura — 4. junij 2020 7

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2020/C 186/03 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 8

2020/C 186/04 Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 19

2020/C 186/05 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 23

2020/C 186/06 Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta 38

SL

IV

*(Informacije)*INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

SVET

Sklepi Sveta o obvladovanju tveganja na področju kulturne dediščine*(2020/C 186/01)*

SVET EVROPSKE UNIJE –

OB UPOŠTEVANJU:

1. političnega ozadja, orisanega v prilogi;

OB OPOZARJANJU NA NASLEDNJE:

2. kulturna dediščina (najsibo snovna – vključno z območji in krajinami, predmeti in spomeniki – ali nesnovna, ki obsega znanje, veščine ali prakse, ustno izročilo in uprizoritvene umetnosti) je pomemben vir identitete, inovacij in ustvarjalnosti v življenju posameznikov in družbe ter ob svoji neprecenljivi notranji vrednosti za razvoj in dobrobit evropske družbe pomembno prispeva tudi h gospodarski rasti, socialni vključenosti in trajnostnemu razvoju;
3. pomen kulturne dediščine, izpostavljene v Novi strateški agendi EU 2019–2024 ter prednostno razvrščene v Delovnem načrtu za področje kulture 2019–2022 in v Novi evropski agendi za kulturo, bi bilo treba upoštevati tako pri uresničevanju ciljev trajnostnega razvoja kot med oblikovanjem razvojnih agend na nacionalni ravni;
4. kulturna dediščina je lahko ogrožena v veliko različnih primerih, najsibo ko gre za nenačrtovane ali zavestne človekove dejavnosti, naravno nevarnost, enkratni pojav ali ponavljajoči se dogodek ali ko gre za počasno propadanje, depopulacijo ali nenadno nesrečo;
5. dosežke evropskega leta kulturne dediščine 2018 bi bilo treba uporabiti kot podlago za pozitivne ukrepe, usmerjene v prepoznavanje in obvladovanje tveganja na področju kulturne dediščine;
6. varstvo kulturne dediščine pred vrsto različnih nevarnosti je cilj posebej pripravljenega niza ukrepov v okviru tretjega stebra evropskega okvira ukrepanja na področju kulturne dediščine, namreč tistega z naslovom Kulturna dediščina za odporno Evropo;

PRIZNAVAJOČ:

7. mednarodno priznane normativne instrumente, standarde in načela konservatorstva in restavratorstva, ter prispevke mednarodnih organizacij (kakršni sta Unesco in Svet Evrope), pa tudi vladnih, medvladnih (kakršna je Mednarodni center za študij varstva in restavriranja kulturnih dobrin – ICCROM), nevladnih in stanovskih organizacij (kakršni sta Mednarodni svet za spomenike in spomeniška območja (ICOMOS) in Mednarodni muzejski svet (ICOM)) k ohranitvi kulturne dediščine;
8. nujnost spodbujanja sodelovanja na vseh relevantnih ravneh in z relevantnimi partnerji, da se prepoznajo dejavniki tveganja, in temu ustrezen pomen priprave in izvajanja načrtov za obvladovanje tveganja na področju kulturne dediščine;

9. da je določitev dolgoročnih ukrepov z izvajanjem načrtov za obvladovanje tveganja v navezi z načrtovanimi politikami, zaščitnimi ukrepi in dobrimi praksami ključna za učinkovito preprečevanje in blažitev škode pri antropocentričnem pristopu k ohranjanju kulturne dediščine;

Z ZAVESTJO, DA:

10. so podnebne spremembe svetovni pojav in orjaški izziv, ki zelo močno vpliva na kulturno in naravno dediščino, in da je treba, kolikor je mogoče, sprejeti ukrepe za preprečevanje in blažitev negativnih posledic, prilagajanje nanje in, kjer je mogoče, njihovo odpravljanje;
11. v teh vse bolj negotovih časih na mednarodni ravni, vključno z vse večjim številom izrednih razmer in nesreč, je varstvo in trajnostno upravljanje kulturne dediščine pomemben vir družbene odpornosti in adut pri podnebnem ukrepanju, in, v tem oziru, lahko EU in njene države članice odigrajo pomembno vlogo kot globalne akterke obvladovanja tveganja na področju kulturne dediščine;
12. krize, kakršno predstavlja pandemija covid-19, imajo za kulturni in ustvarjalni sektor gromozanske gospodarske in socialne posledice. Zaradi kritične izgube prihodkov, motene izmenjave znanja, ustavitve vzdrževalnih in obnovitvenih del ter omejenega dostopa in udeležbe, med drugim, je potreben močnejši poudarek na trajnosti in odpornosti kot ključnem elementu upravljanja kulturne dediščine;
13. prostorsko načrtovanje, gradnja stavb in teritorialni razvoj, tako v mestih kot na podeželju, zahtevajo popolno predanost vključenih strani, tako da se kulturna dediščina ne bo ogrozila ali zanemarjala, temveč bo videna kot adut;
14. vključevanje obvladovanja tveganja v izobraževanje, tako v okviru strokovnega usposabljanja kot vseživljenjskega učenja, je nepogrešljivo, da se zagotovi, da bodo skupnosti seznanjene s tveganji in bodo dejavneje sodelovale pri varstvenih in konservatorskih ukrepih za;
15. raziskave imajo pomembno vlogo pri razumevanju narave in posledic groženj, kakršne so podnebne spremembe, in pri razvoju inovativnih in učinkovitih metodologij obvladovanja tveganja na področju kulturne dediščine –

POZIVA DRŽAVE ČLANICE, NAJ V SKLADU S SVOJIMI PODROČNIMI PRISTOJNOSTMI IN OB USTREZNEM SPOŠTOVANJU NAČELA SUBSIDIARNOSTI:

16. opredelijo inovativna orodja in pristope na voljo na ravni EU za prepoznavanje, preprečevanje, pripravljenost in blažitev v zvezi s tveganji ter z aktivno uporabo teh orodij in pristopov prispevajo k procesu trajnostnega ohranjanja, spremljanja in lažjega ocenjevanja tveganja;
17. spodbujajo prepoznavanje, varstvo, konservatorstvo in/ali restavratorstvo evropske kulturne dediščine z izmenjavo informacij o obstoječih mrežah strokovnjakov za dediščino na nacionalni in drugih ravneh;
18. kjer je primerno, razvijajo skupne mehanizme za obvladovanje tveganja, spodbujajo sodelovanje na vseh nivojih in na posameznih ravneh odločanja in upravljanja dediščine krepijo prevzemanje kolaborativnih pristopov, temelječih na načelih participativnega upravljanja in skupne odgovornosti;
19. upoštevajo in vključijo kulturno dediščino v politike na področju tveganja za nesreče in načrte za obvladovanje na lokalni, regionalni, nacionalni in EU ravni ter, kjer je primerno, z vzpostavitvijo medsektorskega sodelovanja zagotovijo ustrezno obvladovanje tveganja na področju kulturne dediščine, ob upoštevanju relevantnih določb iz Sklepa št. 1313/2013/EU o mehanizmu Unije na področju civilne zaščite;
20. posebno pozornost namenijo varstvu kulturne dediščine na manj poseljenih območjih, da bi bili ustrezni ukrepi za zmanjšanje tveganja na voljo tudi na lokalni in regionalni ravni;

21. okrepijo vlogo snemanja in dokumentiranja tako v zvezi z ohranjanjem nedigitalnih, digitaliziranih kot izvorno digitalnih vsebin, pri katerih je kot načela treba upoštevati interoperabilnost, združljivost, dostopnost in trajnost;
22. spodbujajo dejavnosti, ki podpirajo redno vzdrževanje stavbne in premične kulturne dediščine, pa tudi upravljanje krajine ter uporabo primernih in visokokakovostnih metod, tehnik in materialov v konservatorskem procesu v spodbudo trajnosti;
23. spodbujajo ohranjanje in prenašanje tradicionalnih veščin in obrti ter razvijejo, kjer je to primerno, posebne dejavnosti usposabljanja za obvladovanje tveganja v vseh fazah strokovnega razvoja strokovnjakov za dediščino in drugih relevantnih poklicev;
24. poglobljajo poznavanje nastajajoče digitalne tehnologije in se je poslužujejo – zlasti novih dosežkov na področju 3D tehnologij –, kar zagotavlja osnovo za inovativne raziskave, dokumentiranje in interpretiranje kulturne dediščine, pa tudi za uporabo ustreznih varstvenih metod;
25. po potrebi uporabljajo razpoložljive podatke, ki jih posredujejo satelitski programi, kakršen je Copernicus, in drugi viri, za spremljanje kulturne dediščine; v tem oziru se lahko uporabljajo produkti, pridobljeni v okviru tehnologij za opazovanje Zemlje, kot so karte za oceno tveganja in kazalniki podnebnih sprememb;
26. okrepijo pomembno vlogo, ki jo imajo pri obvladovanju tveganja organi, kulturne ustanove, kot so muzeji, arhivi, knjižnice, galerije, depozitarji in lastniki kulturnih dobrin, pa tudi državljani in civilna družba, ter poudarjajo potrebo po tesnem sodelovanju med njimi;

POZIVA DRŽAVE ČLANICE IN KOMISIJO, NAJ:

27. poglobljajo ozaveščenost in aktivirajo obstoječe finančne in logistične vire za zadeve, povezane z varstvom ogrožene dediščine;
28. izboljšajo priložnosti za poglobljanje ozaveščenosti, mobilnost in izmenjavo izkušenj med ustreznimi deležniki, da bi bolje izmenjevali dobre prakse, zlasti glede sanacije po nesrečah, in najnovejše dosežke na področju obvladovanja tveganj ter podpirali krepitev zmogljivosti in prenos znanja;
29. spodbujajo mlade v Evropi, naj sodelujejo v različnih dejavnostih na področju kulturne dediščine, vključno s tistimi, ki opozarjajo na pomen varstva dediščine;
30. po potrebi prispevajo k temam, povezanim z obvladovanjem tveganja v okviru strokovne skupine Komisije za kulturno dediščino, s posebnim poudarkom na metodah prepoznavanja, preprečevanja in omejevanja izgub ter na analizi in prednostnem razvrščanju pri nadaljnjih ukrepih v zvezi s tveganjem;
31. zagotavljajo pozitivno obveščanje javnosti glede vrednosti kulturne dediščine s promocijo odgovornega ravnanja in udeležbe v varstvenih dejavnostih;

POZIVA KOMISIJO, NAJ:

32. razmisli o pripravi priročnika EU o obvladovanju tveganja na področju kulturne dediščine, ki bi lahko izhajal iz: (a) rezultatov projektov, navedenih v devetem sklopu z naslovom „Varstvo kulturne dediščine pred naravnimi nesrečami in podnebnimi spremembami“ iz evropskega okvira ukrepanja na področju kulturne dediščine, (b) analize nacionalnih povzetkov o obvladovanju tveganja nesreč, ki jo je treba predložiti Komisiji do 31. decembra 2020, skladno s Smernicami za poročanje o obvladovanju tveganja nesreč, člen 6(1)d Sklepa št. 1313/2013/EU o mehanizmu Unije na področju civilne zaščite in (c) ustreznih elementov iz nacionalnih načrtov ali strategij za prilagajanje podnebnim spremembam. V tem kontekstu bi prav tako lahko uporabili prizadevanja za vzpostavitev mreže strokovnih centrov po EU, ki bi se ukvarjala z ohranjanjem vedenja o ogroženi kulturni dediščini z digitalizacijo velikega obsega, ki jo napoveduje Nova evropska agenda za kulturo;

33. nadaljuje potekajoči dialog in sodelovanje z mrežami, ki so pridobile dragocene izkušnje pri obvladovanju tveganja na področju kulturne dediščine;
 34. skuša dosegati sinergije z relevantnimi mednarodnimi (vladnimi, medvladnimi in nevladnimi) organizacijami, da bi trajnostno ohranili in obvarovali kulturno dediščino za sedanje in prihodnje generacije.
-

PRILOGA

Z zadevno politiko povezani dokumenti**Evropski svet**

- Sklepi Evropskega sveta z dne 14. decembra 2017 (EUCO 19/1/17 REV 1)
- *Nova strateška agenda za obdobje 2019–2024* (sprejeta v Evropskem svetu 20. junija 2019)

Ministrske izjave

- *Izjava iz Davosa – Towards a high-quality Baukultur for Europe* (oblikovanje visokokakovostne gradbene kulture za Evropo), 20.–22. januar 2018
- *Declaration of cooperation on advancing the digitisation of cultural heritage* (izjava o sodelovanju pri spodbujanju digitalizacije kulturne dediščine), Bruselj, Digitalni dan 2019, 8. april 2019
- *The Bucharest Declaration of the Ministers of Culture and their representatives on the role of culture in building Europe's future* (bukareška izjava ministrov in ministric za kulturo in njihovih predstavnikov o vlogi kulture pri gradnji evropske prihodnosti), 16. april 2019
- *Izjava, sprejeta na neformalnem srečanju ministrov in ministric držav članic Evropske unije, pristojnih za kulturo in evropske zadeve*, Pariz, 3. maj 2019

Svet

Sklepi

- Sklepi Sveta o arhitekturi: prispevek kulture k trajnostnemu razvoju (UL C 319, 13.12.2008, str. 13).
- Sklepi Sveta z dne 12. maja 2009 o kulturi, ki spodbuja ustvarjalnost in inovacije (8749/1/09 REV 1)
- Sklepi Sveta o prispevku kulture k regionalnemu in lokalnemu razvoju (UL C 135, 26.5.2010, str. 15).
- Sklepi Sveta o kulturni dediščini kot strateškem viru za trajnostno Evropo (UL C 183, 14.6.2014, str. 36).
- Sklepi Sveta o participativnem upravljanju kulturne dediščine (UL C 463, 23.12.2014, str. 1).
- Sklepi Sveta o spodbujanju dostopa do kulture prek digitalnih pripomočkov, s poudarkom na razvoju občinstva (UL C 425, 12.12.2017, str. 4).
- Sklepi Sveta o potrebi po postavljanju kulturne dediščine v ospredje politik EU (UL C 196, 8.6.2018, str. 20).
- Sklepi Sveta o delovnem načrtu za področje kulture 2019–2022 (UL C 460, 21.12.2018, str. 12).
- Sklepi Sveta o mladih ustvarjalnih generacijah (UL C 189, 5.6.2019, str. 34).
- Sklepi Sveta o strateškem pristopu EU k mednarodnim kulturnim odnosom in okviru za ukrepanje (UL C 192, 7.6.2019, str. 6).

Resolucije

- Resolucija ministrov in ministric, pristojnih za kulturne zadeve, ki so se zbrali v okviru Sveta z dne 13. novembra 1986 o varstvu evropske arhitekturne dediščine (UL C 320, 13.12.1986, str. 1).
- Resolucija Sveta Evropske unije in predstavnikov vlad držav članic, ki so se sestali v okviru Sveta, o kulturni razsežnosti trajnostnega razvoja (UL C 410, 6.12.2019, str. 1).

Komisija

Sporočila

- *Na poti k celostnemu pristopu do kulturne dediščine za Evropo* (COM(2014) 477 final)
- *Krepitev evropske identitete s pomočjo izobraževanja in kulture. Prispevek Evropske komisije k srečanju voditeljev v Göteborgu*, 17. novembra 2017 (COM(2017) 673 final)
- *Nova evropska agenda za kulturo* (COM(2018) 267 final)
- *Evropski zeleni dogovor* (COM(2019) 640 final)

Skupna sporočila Evropske komisije/visokega predstavnika Unije za zunanje zadeve in varnostno politiko

— *Oblikovanje strategije EU za mednarodne kulturne povezave* (JOIN(2016) 29 final)

Objave

— *Smernice za poročanje o obvladovanju tveganj nesreč*, člen 6(1)d Sklepa št. 1313/2013/EU (UL C 428, 20.12.2019, str. 8).

Delovni dokumenti služb Komisije

— *Evropski okvir za ukrepanje na področju kulturne dediščine* (SWD(2018) 491 final)

Poročila

— *Poročilo Komisije Evropskemu parlamentu, Svetu, Evropskemu ekonomsko-socialnemu odboru in Odboru regij o izvajanju, rezultatih in splošni oceni evropskega leta kulturne dediščine 2018* (COM(2019) 548 final)

Študije

— *Safeguarding cultural heritage from natural and man-made disasters (varstvo kulturne dediščine pred naravnimi nesrečami in nesrečami, ki jih povzroči človek) A comparative analysis of risk management in the EU - Study (primerjalna analiza obvladovanja tveganja v EU – študija)* (april 2018)

Organizacija združenih narodov

— Hjoški akcijski okvir 2005–2015: krepitev odpornosti držav in skupnosti na nesreče

— Sendajski okvir za zmanjševanje tveganja nesreč za obdobje 2015–2030

Organizacija Združenih narodov za izobraževanje, znanost in kulturo (Unesco)

— *Konvencija o varstvu kulturnih dobrin v primeru oboroženega spopada* (Haaška konvencija, 1954)

— *Konvencija o varstvu svetovne kulturne in naravne dediščine* (1972)

— *Convention on the Protection of the Underwater Cultural Heritage (konvencija o varovanju podvodne kulturne dediščine)* (2001)

— *Charter on the Preservation of Digital Heritage (listina o ohranjanju digitalne dediščine)* (2003)

— *Konvencija o varovanju nesnovne kulturne dediščine* (2003)

— *Strategy for Risk Reduction at World Heritage Properties (strategija zmanjševanja tveganja na območjih svetovne dediščine)* (revidirana različica, 2007)

— *Managing Disaster Risks for World Heritage (obvladovanje tveganja, ki ga za svetovno dediščino predstavljajo nesreče)* (priročnik, junij 2010)

— *Budapest Declaration On World Heritage (budimpeška izjava o svetovni dediščini)* (sprejel Odbor za svetovno dediščino junija 2002)

Svet Evrope

— Okvirna konvencija Sveta Evrope o vrednosti kulturne dediščine za družbo (Konvencija iz Fara, 2005)

— Recommendation CM/Rec (2017)1 to Member States on the „European Cultural Heritage Strategy for the 21st century“ (2017) (priporočilo CM/Rec(2017)1 državam članicam o evropski strategiji kulturne dediščine za 21. stoletje (2017))

— Evropska konvencija o protipravnih ravnanjih v zvezi s kulturnimi dobrinami (2017)

— European and Mediterranean Major Hazards Agreement (sporazum med Evropo in sredozemskimi državami o večjih naravnih in tehnoloških nesrečah) (EUR-OPA)

Druge študije

— *First Aid to Cultural Heritage in Times of Crisis (prva pomoč za kulturno dediščino v kriznih časih)* (ICCROM in Prince Claus Fund for Culture and Development, 2018)

— *European Quality Principles for EU-funded Interventions with Potential Impact upon Cultural Heritage (evropska načela kakovosti za posege, ki jih financira EU in bi lahko imeli posledice za kulturno dediščino)* (ICOMOS, 2019)

— *The Global Risks Report 2020 (globalno poročilo o tveganjih za leto 2020)* (Svetovni gospodarski forum)

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

4. junij 2020

(2020/C 186/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1250	CAD	kanadski dolar	1,5203
JPY	japonski jen	122,48	HKD	hongkonški dolar	8,7189
DKK	danska krona	7,4557	NZD	novozelandski dolar	1,7510
GBP	funt šterling	0,89685	SGD	singapurski dolar	1,5758
SEK	švedska krona	10,4172	KRW	južnokorejski won	1 368,73
CHF	švicarski frank	1,0786	ZAR	južnoafriški rand	19,0059
ISK	islandska krona	148,50	CNY	kitajski juan	8,0066
NOK	norveška krona	10,6048	HRK	hrvaška kuna	7,5725
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 856,88
CZK	češka krona	26,623	MYR	malezijski ringit	4,8077
HUF	madžarski forint	344,90	PHP	filipinski peso	56,109
PLN	poljski zlot	4,4372	RUB	ruski rubelj	77,8132
RON	romunski leu	4,8373	THB	tajski bat	35,539
TRY	turška lira	7,5868	BRL	brazilski real	5,6989
AUD	avstralski dolar	1,6276	MXN	mehiški peso	24,4761
			INR	indijska rupija	84,9320

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

V

(Objave)

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 186/03)

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

„Queijo Terrincho“

EU št.: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Skupina vložnikov

QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. [zadruga proizvajalcev ovčjega mleka v regiji Terra Quente]

Pravni interes

Skupina proizvajalcev, ki jo sestavljajo gospodarski subjekti (proizvajalci in predelovalci), povezani s sirom „Queijo Terrincho“, ima pravni interes za predložitev tega zahtevka za spremembo. QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L., je skupina proizvajalcev, ki je vložila prvotni zahtevek za registracijo.

Ime skupine	QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Vrsta skupine	Več kot ena oseba
Udeleženci	Proizvajalec(-ci), predelovalec(-ci)
Naslov	Quinta Branca – Larinho 5160 – Torre de Moncorvo

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Država	Portugalska
Telefon	+351 279258090
E-naslov	queitec@sapo.pt

2. Država članica ali Tretja Država

Portugalska

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

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo: doda se logotip proizvoda

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

Vse spremembe se nanašajo na specifikacijo proizvoda, saj enotni dokument ni bil nikoli objavljen.

Opis proizvoda

Sprememba št. 1

- Razpona, ki sta v prvotni specifikaciji proizvoda navedena za premer (13–20 cm) in težo (0,8–1,2 kg) sira, se določita na novo, tako da znašata 12–20 cm oziroma 0,7–1,1 kg.
- Uvede se nova velikost sira „merendeira“ (za kosilo), ki v prvotni specifikaciji proizvoda ni omenjena, s premerom med 8 cm in 12 cm, višino med 3 cm in 6 cm ter težo med 0,35 kg in 0,55 kg.
- Na novo se določita dovoljena razpona odstotkov za maščobo v suhi snovi in vlago v nemastnih trdnih snoveh testa, ki sta v prvotni specifikaciji proizvoda znašala 45–60 % oziroma 55–65 %: 25–50 % maščobe v suhi snovi in 35–60 % vlage v nemastnih trdnih snoveh.
- Čeprav to v prvotni specifikaciji proizvoda ni navedeno, se določi najnižja dovoljena temperatura za dolgotrajno shranjevanje sirov „Queijo Terrincho“ in „Queijo Terrincho“ *Velho* [zorjen], in sicer –11 °C, kar je nad temperaturo, pri kateri sir zamrzne (–12 °C), s čimer se ohranijo značilna aroma, okus in tekstura testa.

Te spremembe so posledica spremenjenih navad potrošnikov, ki so se začeli prehranjevati z manjšimi siri, ki imajo nižjo vsebnost maščob, so bolj obstojni in imajo daljši rok uporabnosti, da bi se ponudba uskladila s trenutnim povpraševanjem po manjših kosih, pripravljenih za določeno vrsto uživanja (v rezinah in predpakiran). Spremembe se uvedejo tudi zato, ker rezultati preskusov, opravljenih v zadnjih nekaj letih, kažejo, da je treba prvotne vrednosti (dovoljena vsebnost vlage in maščob) popraviti, da bi odražale dejansko stanje.

Sprememba št. 2

- Za sir „Queijo Terrincho“ *Velho*, ki zori ali se stara najmanj 90 dni, se določita dve novi obliki shranjevanja in predstavitve, ki v prvotni specifikaciji proizvoda nista navedeni, in sicer se lahko prodaja premazan s pasto iz rdeče paprike ali narezan na koščke in potopljen v deviško oljčno olje v posodah.

Uporaba teh tehnik je utemeljena, saj izboljšata obstojnost in rok uporabnosti sira, hkrati pa potrošniki povprašujejo po siri, premazanih s pasto iz rdeče paprike ali narezanih na koščke in potopljenih v deviško oljčno olje v posodah, saj sta to tehniki, ki so jih hitro začeli povezovati s siri, zorjenimi dlje časa, kot je sir „Queijo Terrincho“ *Velho*. Poleg tega sta ti dve obliki predstavitve, tj. sir, premazan s pasto iz rdeče paprike ali narezan na koščke v posodah z deviškimi oljčnim oljem, tehniki, ki ju lokalno prebivalstvo že dolgo uporablja.

Namen teh sprememb je zadovoljiti novo povpraševanje na trgu, ne da bi se spremenile glavne lastnosti sira, zaradi katerih ima svoj poseben značaj.

Te spremembe se nanašajo tudi na oddelek „Metoda proizvodnje“, v katerem so zdaj opisani pogoji proizvodnje sira „Queijo Terrincho“ *Velho*, in na oddelek „Označevanje“ v zvezi z označbo „Queijo Terrincho“ *Velho*.

Geografsko območje

Sprememba št. 3

Geografsko območje se ne spremeni.

Izvorno besedilo: „Člen 1

Območje, na katerem se proizvaja in zori ‚Queijo Terrincho‘, je omejeno na občine Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães in Macedo de Cavaleiros (razen krajevnih skupnosti Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós in Soutelo de Mourisco) v okrožju Bragança; krajevne skupnosti Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales in Possacos v občini Valpaços v okrožju Vila Real; občino São João da Pesqueira (razen krajevnih skupnosti Riodades in Paredes da Beira) v okrožju Viseu, občino Vila Nova de Foz Côa, krajevne skupnosti Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto in Meda v občini Meda ter krajevne skupnosti Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres in Mata de Lobos v občini Figueira de Castelo Rodrigo v okrožju Guarda, ki se nahajajo v regiji Terra Quente v zgornji dolini reke Douro.“

se nadomesti z naslednjim:

„Območje, na katerem se proizvod proizvaja in zori, je omejeno na občine Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães in Macedo de Cavaleiros (razen krajevnih skupnosti Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós in Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (razen krajevnih skupnosti Riodades in Paredes da Beira) in Vila Nova de Foz Côa ter na krajevne skupnosti Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales in Possacos v občini Valpaços, krajevne skupnosti Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto in Meda v občini Meda ter krajevne skupnosti Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres in Mata de Lobos v občini Figueira de Castelo Rodrigo.“

Sklicevanja na okrožja, ki so del podregij Terra Quente in zgornje doline reke Douro, se zaradi jasnosti besedila črtajo iz specifikacije proizvoda, saj so z navedenimi občinami jasno določene upravne meje, ki jih je treba navesti v skladu s členom 5(1)(c) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

Metoda proizvodnje

Sprememba št. 4

Opíšejo se podrobnosti glede postopkov, povezanih s fazo proizvodnje, ki niso navedene v prvotni specifikaciji proizvoda, in sicer obdelava mleka (segrevanje in koagulacija), odcejanje sirotke (stiskanje), zorenje in staranje (obračanje in spiranje).

Te spremembe se uvedejo, ker je treba zagotoviti podrobnosti o postopkih, povezanih s fazo proizvodnje, zlasti tistih postopkih, ki so odločilni za skladnost pridobljenega proizvoda z opisom proizvoda, predvsem pa o fazah koagulacije in obdelave sirmine.

- Čeprav to v prvotni specifikaciji proizvoda ni navedeno, se zdaj določi, da je treba mleko predelati takoj po molži. Če to ni mogoče, se določi najvišja temperatura za shranjevanje mleka, tj. 6 °C.
- Čeprav je v prvotni specifikaciji proizvoda navedeno, da je treba mleko segreti na točno določeno temperaturo 35 °C, se zdaj določi razpon optimalne temperature, na katero je treba segreti mleko, preden se doda sirilo (temperatura koagulacije: 30–35 °C), da bi se ta postopek bolje uskladil z dejanskimi pogoji.

Poleg uporabe uteži in ročnih stiskalnic, kot je določeno v prvotni specifikaciji proizvoda, se dovoli tudi uporaba pnevmatskih stiskalnic, pri čemer stiskanje v skladu z že uporabljeno metodologijo traja od tri do pet ur. Ta sprememba je zgolj posledica tehnološke novosti, ki se lahko uporabi med postopkom proizvodnje, in ne vpliva na končne značilnosti proizvoda.

- Tako kot je opisano v prvotni specifikaciji proizvoda, se postopek zorenja ali staranja izvaja v naravnih prostorih za zorenje ali v nadzorovanem okolju. Določi se nov razpon nihanja meritev relativne vlažnosti med tem postopkom, in sicer 80–90 % namesto 80–85 %, kot je določeno v prvotni specifikaciji proizvoda.
- Čeprav te vrednosti v prvotni specifikaciji proizvoda niso opredeljene, se določijo tudi najvišja in najnižja temperatura (8–14 °C) in vlažnost (75–85 %) med postopkom zorenja za sir „Queijo Terrincho“ *Velho*, da bi se dopolnil opis metode proizvodnje.

Sprememba št. 5

- V prvotni specifikaciji proizvoda je navedeno: „Vzreja čred ovc pasme churra da Terra Quente na območju, na katerega so zaradi svojih lastnosti dobro prilagojene, je glavna živinorejska dejavnost, ovce pa se večinoma pasejo na pašnikih ali poplavnih travnikih. Pašniki zajemajo gorski teren, praho in prostrana območja neobdelanih zemljišč, redko posejanih z grobo travo. Ker ni dovolj trave, se morajo ovce pasti na poplavnih travnikih in krmiti s sekundarno krmo, kot so rž, ječmen, repa, leča in listje dreves, na primer jesena, bresta, hrasta, mandljevca, oljke in celo vinske trte.“

Ker ne raste dovolj trave, kot je navedeno v prvotni specifikaciji proizvoda, se uvede tudi možnost uporabe krme, kot sta slama in seno, ki se pridelata na kmetiji ali ju pridelajo drugi ovčjerejci, krmnih rastlin, ki se posejejo jeseni/pozimi (oves, grašica, rž in rumeni volčji bob), ter krmnih rastlin, ki se posejejo spomladi (koruza in sirek), z opredeljenega geografskega območja.

Besedilo se nadomesti in preoblikuje na naslednji način: „Ker ni dovolj trave, se morajo ovce pasti na poplavnih travnikih in krmiti s sekundarno krmo, kot so rž, ječmen, repa, leča in listje dreves, na primer jesena, bresta, hrasta, mandljevca, oljke in celo vinske trte, z geografskega območja.“

- Vsa krma za ovce se pridelata na geografskem območju, kljub temu pa se uvede možnost, da se v času pomanjkanja lahko uporablja krma iz drugih regij, vendar ne sme nikoli preseči 50 % suhe snovi na leto. Ta krma je enaka in ima enako sestavo kot krma z geografskega območja.

Sprememba št. 6

Črta se člen 4 izvorne različice specifikacije proizvoda:

„Člen 4

Pakiranje in konzerviranje

Sir mora vedno biti zapakiran v neškodljiv material, ki ne reagira z vsebino.

Sir mora vedno biti predpakiran, pakirati pa ga je treba v skladu z dobro higiensko prakso in v pogojih, ki omogočajo ohranjanje čistosti in značilnosti sira med običajnim shranjevanjem in prodajo.

Ta postopek mora izvajati proizvajalec.“

Ti opisi se nadomestijo zaradi specifičnih pravil o pakiranju, pri čemer se doda naslednji odstavek, ki nadalje utemeljuje potrebo po predpakiranju proizvoda, ki ga mora izvesti proizvajalec:

„Rezanje in pakiranje je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju, da se ohrani celovitost proizvoda in zagotovijo lastnosti, ki so zanj značilne, saj se lahko v zaporednih postopkih ravnanja in/ali postopkih ravnanja, ki se opravijo v daljšem časovnem obdobju, te lastnosti zlahka spremenijo.“

Sprememba št. 7

— Doda se naslednje besedilo, ki ni bilo vključeno v prvotno specifikacijo, da se pojasni proizvodnja različnih oblik sira „Queijo Terrincho“ *Velho*:

„Queijo Terrincho‘*Velho* je sir, ki zori najmanj 90 dni in se pripravi tako, da se premaže s pasto iz ekstrakta rdeče paprike in žganja iz grozdnih tropin ali deviškega oljčnega olja. Lahko se tudi potopi v deviško oljčno olje.

„Queijo Terrincho‘*Velho*, premazan s pasto iz rdeče paprike, se proizvaja tako, da se sir, ki je zorel vsaj 90 dni, premaže z zmesjo iz rdeče paprike in žganja iz grozdnih tropin ali zmesjo iz rdeče paprike in deviškega oljčnega olja. Pri premazovanju sira se rdeča paprika predela v pasto, tako da se zmeša z žganjem iz grozdnih tropin ali deviškim oljčnim oljem. Zmes je treba uporabiti samo za en premaz, da se zagotovita prava tekstura in okus. Za 1 kg rdeče paprike se uporabi približno 250 ml žganja iz grozdnih tropin ali 250 ml deviškega oljčnega olja.

Navedeni tehniki se na tem območju že dolgo uporabljata, da se izboljšata obstojnost in rok uporabnosti sira.“

Sprememba št. 8

Označevanje

Črta se člen 5 izvorne različice specifikacije proizvoda:

„Člen 5

Označevanje in trženje

Oznake sirov morajo vključevati naslednje:

1. Prodajno poimenovanje – ‚Queijo Terrincho‘
2. Vsebnost maščob 45 % do 60 %
3. Neto količina (izražena v g ali kg)
4. Uporabno najmanj do konca [mesec in leto]
5. Sir iz čistega, surovega ovčjega mleka
6. Ime in naslov proizvajalca

Oznaka mora biti nameščena na eno od stranic sira.

Sir se lahko potrošniku prodaja v kosih, če so ti kosi predpakirani.“

Zgoraj navedena splošna sklicevanja iz člena 5 prvotne različice specifikacije proizvoda, kot je bila registrirana, se črtajo in nadomestijo z zahtevo, da mora oznaka, glede na vrsto proizvoda, v skladu z opisom proizvoda vključevati logotip proizvoda in navedbo „QUEIJO TERRINCHO‘ – Denominação de Origem Protegida“ [„QUEIJO TERRINCHO“ – zaščitena označba porekla] ali „QUEIJO TERRINCHO‘ – DOP“ [„QUEIJO TERRINCHO“ – ZOP] ali „QUEIJO TERRINCHO‘ *VELHO* – Denominação de Origem Protegida“ [„QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – zaščitena označba porekla] ali „QUEIJO TERRINCHO‘ *VELHO* – DOP“ [„QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – ZOP].

Te spremembe se uvedejo, da se zahteve glede označevanja uskladijo z opisom proizvoda in da se črtajo splošna sklicevanja.

Sprememba št. 9

Črta se člen 6 izvorne različice specifikacije proizvoda:

„Člen 6

1. Za proizvodnjo mleka, ki se uporablja za proizvodnjo sira ‚Queijo Terrincho‘, so primerne samo ovce pasme churra da Terra Quente, ki se redijo na območju proizvodnje iz člena 1 teh pravil.
2. Za vse črede mora biti uradno potrjeno, da niso okužene z brucelozo, in ne smejo kazati nobenih znakov bolezni, ki se lahko prenašajo z mlekom.
3. Črede je treba spremljati, da se pri kakršnem koli zdravljenju živali zagotovi skladnost s priporočenim karencami.
4. V molziščih in med prevozom mleka na mesto proizvodnje je treba upoštevati higienska pravila.

5. Sirarne morajo izpolnjevati tehnične in funkcionalne ter zdravstvene in higienske pogoje, ki so določeni z zakonodajo.

6. V vseh prostorih, kjer se proizvaja sir, je treba voditi evidenco o prejetem mleku, proizvodnji, zorenju in trženju.“

Informacije iz odstavka 1 o pasmi ovc se vključijo v točko 3.2 enotnega dokumenta, ki opisuje proizvod, in ustrezno točko 2 specifikacije proizvoda.

Odstavki 2 do 6 se črtajo, ker se nanašajo na pravila, ki se splošno uporabljajo v tej dejavnosti in so že določena v splošni zakonodaji.

Sprememba št. 10

Sklicevanja na obveznosti skupin proizvajalcev in gospodarskih subjektov ter na kršitve in kazni, ki so bile navedene v členih 7, 8, 9 in 10 izvirnega dokumenta, se tudi črtajo, saj niso sestavni del specifikacije proizvoda in zadevajo pravila, ki se splošno uporabljajo v proizvodnji sira in so že določena v splošni zakonodaji.

Sprememba št. 11

Povezava

Kar zadeva povezavo med opredeljenim geografskim območjem in lastnostmi proizvoda, se člen 1 izvirne različice specifikacije proizvoda:

„Člen 1

Območje je prostrano, saj se razteza čez 400 000 ha, prepredajo pa ga riftne doline (Mirandela-Vilarica), doline, ki so nastale z globinsko erozijo (Baixo-Coa, Sabor in zgornja dolina reke Douro), in planote na višinah med 600 m in 800 m. Zaradi terena so za to območje značilne edinstvene podnebne razmere, ki se spreminjajo od subatlantskega mediteranskega podnebja do polsušnega mediteranskega podnebja vzdolž reke Douro proti vzhodu, vpliv celinskega podnebja pa postane izrazitejši s približevanjem planotam.

Zaradi podnebnih in topografskih pogojev so poljščine na tem območju zelo raznolike. Zanj so značilne krajine, kjer se gojijo vinska trta in oljke, prostrani oljčni nasadi, zemljišča, kjer se hkrati gojijo oljke in mandljevci, polja za pridelavo žit (praha in žita), ki so odvisna od dežja, ter polja z raznovrstnimi poljščinami, naj bo to na območjih, kjer ni vode za namakanje, ali v najrodovitnejših dolinah (Mirandela in Vale da Vilarica). Zaradi gospodarskega pomena se kmetje usmerjajo predvsem v gojenje oljk in vinske trte.

To pa ne velja za vzrejo čred ovc pasme churra da Terra Quente na tem območju, na katerega so zaradi svojih lastnosti dobro prilagojene, saj je to glavna živinorejska dejavnost, ovce pa se večinoma pasejo na pašnikih ali poplavnih travnikih. Pašniki zajemajo gorski teren, praho in prostrana območja neobdelanih zemljišč, redko posejanih z grobo travo.

Ker ni dovolj trave, se morajo ovce pasti na poplavnih travnikih in krmiti s sekundarno krmo, kot so rž, ječmen, repa, leča in listje dreves, na primer jesena, bresta, hrasta, mandljevca, oljke in celo vinske trte, z geografskega območja. To so trajni pašniki ovc. Ovce skoraj celo leto preživljajo noči v ogradah ali ovčjih stajah na kmetijskih zemljiščih.

Ta kombinacija gorskega terena, suhih planot in sončnega vremena, posebne okoljske razmere ter tradicionalni načini kmetovanja prispevajo k posebnim značilnostim mleka, ki ga proizvedejo ovce pasme churra da Terra Quente (Terrincha).

Ko lokalno prebivalstvo s svojimi spretnostmi in znanjem, ki so se prenašali iz roda v rod, predela to mleko, nastane sir z izjemnim značajem.“

nadomesti z naslednjim:

„Kakovost sira ‚Queijo Terrincho‘ izhaja izključno iz naravnih in človeških dejavnikov, povezanih z opredeljenim geografskim območjem.

Nekatera pričevanja povezujejo širjenje proizvodnje ovčjega sira s srednjeveškimi krščanskimi samostani v tej regiji in drugod. Najboljši dokaz o poreklu tega sira je morda to, da je pasma churra da Terra Quente dobila svoje drugo ime ‚Terrincha‘ po regiji Terra Quente Transmontana, iz katere izvira ta pasma, in sicer iz doline Vilarica ali še natančneje Quinta da Terrincha, po kateri je svoje ime dobil tudi sir, tj. ‚Terrincho‘. To kaže, da se na tem podobno območju stekajo naravni in človeški dejavniki, ki zaznamujejo celotno območje proizvodnje.

Regija Terra Quente Transmontana in zgornja dolina reke Douro, kjer se nahaja opredeljeno geografsko območje, sta bili prvotno dom izjemno vzdržljive in dobro prilagojene pasme ovc Badana. Iz te pasme se je ob koncu 19. stoletja s križanjem z ovni pasme Mondegueiro razvila pasma churra da Terra Quente, katere lastnosti so se v celoti izoblikovale v sredini 20. stoletja. Ta pasma je zato vzdržljiva, dobro prilagojena regiji in zelo plodna, saj se pogosto rodijo dvojčki. Iz ovc te pasme se pridelujejo zmerne količine mesa, predvsem pa mleko, zato so tesno povezane s proizvodnjo sira v tej regiji.

Za regijo so značilne hribovite planote s strmimi pobočji ter kislina in ne zelo rodovitna tla z manjšim številom dobrih kmetijskih zemljišč. Padavine, ki so skoncentrirane v zimskih mesecih, se med dolgimi in suhimi poletji povsem izkoristijo. Vse to pomeni, da viri hrane niso stalno na voljo, pri čemer je pomlad čas obilja, poletje pa čas pomanjkanja.

Te razmere močno vplivajo na porazdelitev poljščin v regiji in dajejo prednost tradicionalnim sistemom ekstenzivnega kmetijstva. Ovce pasme churra da Terra Quente, vzrejene na tak način, proizvajajo mleko s takšnimi lastnostmi, da se iz njega po obdelavi, ki temelji na podedovanih spretnostih in znanju lokalnega prebivalstva, proizvede sir, ki ga odlikujejo zelo značilne lastnosti in ki je preživel preskus časa.

Blaga aroma in okus, ki s staranjem sira ‚Queijo Terrincho‘ postaneta močnejša in izrazitejša, torej izhajata iz lastnosti čistega, surovega mleka, ki se uporablja za proizvodnjo sira, ter sta tesno povezana s pasmo ovc in rastlinjem, ki je značilno za gorski teren in poplavne travnike ter je ključni del krme za ovce, ki se vzrejajo na opredeljenem geografskem območju.

Čvrsta in enovita tekstura, barva in rahlo oljnat videz testa so rezultat obrtniškega postopka proizvodnje, ki temelji na znanju lokalnega prebivalstva, zlasti v zvezi s takšno obdelavo sirnine, da se odcedi sirotka in pridobi kompaktna masa.

Postopek staranja in zorenja se izvaja v naravnih prostorih za zorenje, v nadzorovanem okolju in pod pogoji, ki so navedeni v nadaljevanju.

Zorenje	‚Queijo Terrincho‘	‚Queijo Terrincho‘ <i>Velho</i>
Temperatura (°C)	5–12	8–14
Vlažnost (%)	80–90	75–85
Najkrajše obdobje (v dnevih)	30	90

Ohranjanje teh pogojev in potrebno skrbno ravnanje med tem postopkom – zlasti v zvezi s spiranjem sira, saj je pogostost odvisna od videza skorje, ki mora vedno biti gladka in čista – sta sestavna dela postopka, ki temeljita na lokalnem znanju, in odločilna dejavnika pri zagotavljanju, da ima proizveden sir testo z zeleno teksturo, barvo in videzom.

Lokalno znanje se kaže tudi v uporabi tradicionalnih tehnik konzerviranja, povezanih s siri, ki zorijo dlje, zaradi katerih se proizvod lahko tudi dlje hrani, ne da bi se spremenila katera od njegovih značilnih lastnosti. To velja za prakso premazovanja skorje s pasto iz rdeče paprike – poltrdno zmesjo iz rdeče paprike in žganja iz grozdnih tropin ali zmesjo iz rdeče paprike in deviškega oljčnega olja, ki se proizvaja v lokalnih tradicionalnih destilarnah ali oljarnah – in za prakso konzerviranja sira, tako da se potopi v deviško oljčno olje v posodah, ko se odstrani skorja in se sir nareže na kose.

Kar zadeva povezavo med človeškimi dejavniki in proizvodom, se sir ‚Queijo Terrincho‘ šteje za tradicionalnega v tej regiji Trás-os-Montes, metoda proizvodnje in tehnike konzerviranja pa so se prenašale iz roda v rod in se uporabljajo še danes.“

Besedilo člena 1 izvirne specifikacije se preoblikuje, da se zagotovi natančnejši opis naravnih dejavnikov, tj. tal in podnebnih razmer, človeških dejavnikov ter lokalnega znanja, značilnih za geografsko območje, iz katerega izhajajo posebne značilnosti proizvoda. Pojasnijo se značilnosti geografskega območja, ki vplivajo na opredeljene posebne značilnosti proizvoda, pri čemer se navede, da kakovost sira „Queijo Terrincho“ izhaja izključno iz naravnih in človeških dejavnikov, povezanih z opredeljenim geografskim območjem.

Besedilo se preoblikuje, da se v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil izpolnijo zahteve iz določb o pripravi enotnega dokumenta, zlasti v zvezi s točko 5 (Povezava z geografskim območjem), saj je bistveno, da enotni dokument vsebuje temeljito in skladno razlago opredelitve vzročne povezave, ki je v izvornem besedilu manjkala.

Drugo

Uvede se obvezna uporaba logotipa proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

„Queijo Terrincho“

EU št.: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Queijo Terrincho“

2. Država članica ali tretja država

Portugalska

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

„Queijo Terrincho“ označuje zorjen sir, proizveden s počasnim odcejanjem sirnine, ki se pridobi s koagulacijo čistega surovega mleka ovc pasme churra da Terra Quente s sirilom živalskega izvora. Najkrajše obdobje zorenja sira „Queijo Terrincho“ je 30 dni. Če se sir stara ali zori najmanj 90 dni, se označba porekla „Queijo Terrincho“ dopolni z izrazom *Velho* (zorjen).

Glavne lastnosti so navedene v nadaljevanju.

Lastnosti sirov „Queijo Terrincho“ in „Queijo Terrincho“ *Velho*

Sir	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Oblika	Sploščen valj pravilne oblike (kolut), rahlo vbočen na sredini, brez ostrega roba	Sploščen valj pravilne oblike (kolut), rahlo izbočen na sredini, z neenakomernim robom
Višina	3,0–6,0 cm	2,0–6,0 cm
Teža	0,7–1,1 kg	0,5–1,0 kg
Premer	12–20 cm	10,0–18,0 cm
Teža (velikost „merendeira“ (za kosilo))	0,35–0,55 kg	0,25–0,45 kg
Premer (velikost „merendeira“ (za kosilo))	8,0–12,0 cm	5,0–10,0 cm
Skorja	Prožna, cela, dobro oblikovana, gladka, povsod svetle slamnato rumene barve	Trda, cela, dobro oblikovana, rdeče barve, včasih z grobo teksturo
Testo		

Sir	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Tekstura	Čvrsta in enovita, rahlo maslena, včasih med rezanjem izgubi obliko (polmehka)	Čvrsta in enovita, dobro oblikovana, ni maslena in med rezanjem obdrži obliko (trda)
Videz	Rahlo kremast, z nekaj luknjami	Ni zelo kremast, z nekaj luknjami
Barva	Enovito bela	Rumenkasta
Vonj in okus	Intenziven vonj, blag in jasen, ne zelo oster	Močen, z uravnoveženo kombinacijo različnih vonjev
Maščoba (v suhi snovi) (%)	25–50	35–60
Vlaga (v nemastnih trdnih snoveh) (%)	35–60	20–55

Sira „Queijo Terrincho“ in „Queijo Terrincho“ *Velho* se tržita cela, v rezinah ali v predpakiranih kosih.

„Queijo Terrincho“ *Velho* se lahko prodaja tudi premazan s pasto iz rdeče paprike ali narezan na koščke in potopljen v deviško oljčno olje v posodi.

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

Ovce se pasejo predvsem na pašnikih na gorskem terenu, prahi in prostranih območjih neobdelanih zemljišč, redko posejanih z grobo travo, ter na poplavnih travnikih ali naravnih pašnikih na opredeljenem geografskem območju.

Ker ni dovolj trave, je treba zagotoviti sekundarno krmo, kot so rž, ječmen, oves, repa, leča in listje dreves, na primer jesena, bresta, hrasta, mandljevca, oljke in celo vinske trte, z geografskega območja.

Uporablja se tudi druga krma, kot so slama in seno, krmne rastline, ki se posejejo jeseni/pozimi (oves, grašica, rž in rumeni volčji bob), ter krmne rastline, ki se posejejo spomladi (koruza in sirek), in sicer se pridelajo na kmetiji ali jih pridelajo drugi ovčjerejci na opredeljenem geografskem območju.

Vsa krma za ovce se pridelava na geografskem območju. Samo v času pomanjkanja se lahko uporablja krma iz drugih regij, vendar ne sme nikoli preseči 50 % suhe snovi na leto. Ta krma je enaka in ima enako sestavo kot krma z opredeljenega geografskega območja, zato ne vpliva na lastnosti proizvoda.

Uporabita se sol, primerna za uporabo v prehrani, v razmerju med 15 % in 20 % teže sira in sirilo živalskega izvora.

Čisto surovo mleko, pridobljeno od ovc pasme churra da Terra Quente, mora imeti naslednje fizikalno-kemijske lastnosti:

Kislost (ml NaOH N\1)	25–30
pH	6,5–6,6
Gostota (pri 20 °C)	1 036–1 038
Vsebnost maščobe (g/100 g)	8,5
Vsebnost beljakovin (g/100 g)	6,4–6,6
Skupni dušik (%)	1,0–1,1
Nekazeinski dušik (%)	0,2–0,3

Rdeča paprika, oljčno olje in žganje iz grozdnih tropin se proizvedejo na opredeljenem geografskem območju.

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

Proizvodnja mleka in proizvodnja sira, vključno s staranjem in zorenjem, se morata izvajati na opredeljenem geografskem območju.

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

Dolgotrajno shranjevanje proizvoda je dovoljeno pri temperaturi, ki ni nižja od $-11\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Rezanje in pakiranje se morata izvajati na opredeljenem geografskem območju, da se ohrani celovitost proizvoda in zagotovijo lastnosti, ki so zanj značilne, saj se lahko v zaporednih postopkih ravnanja in/ali postopkih ravnanja, ki se opravijo v daljšem časovnem obdobju, te lastnosti zlahka spremenijo.

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

Poleg logotipa proizvoda, ki je prikazan v nadaljevanju, mora oznaka proizvoda vključevati tudi naslednje: „QUEIJO TERRINCHO“ – Denominação de Origem Protegida“ [„QUEIJO TERRINCHO“ – zaščitena označba porekla] ali „QUEIJO TERRINCHO“ – DOP“ [„QUEIJO TERRINCHO“ – ZOP] ali „QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – Denominação de Origem Protegida“ [„QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – zaščitena označba porekla] ali „QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – DOP“ [„QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – ZOP].



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje, na katerem se proizvod proizvaja in zori, je omejeno na občine Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães in Macedo de Cavaleiros (razen krajevnih skupnosti Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murços in Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (razen krajevnih skupnosti Riodades in Paredes da Beira) in Vila Nova de Foz Côa ter na krajevne skupnosti Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales in Possacos v občini Valpaços, krajevne skupnosti Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto in Meda v občini Meda ter krajevne skupnosti Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres in Mata de Lobos v občini Figueira de Castelo Rodrigo.

5. Povezava z geografskim območjem

Kakovost sira „Queijo Terrincho“ izhaja izključno iz naravnih in človeških dejavnikov, povezanih z opredeljenim geografskim območjem.

Nekatera pričevanja povezujejo širjenje proizvodnje ovčjega sira s srednjeveškimi krščanskimi samostani v tej regiji in drugod. Najboljši dokaz o poreklu tega sira je morda to, da je pasma churra da Terra Quente dobila svoje drugo ime „Terrincha“ po regiji Terra Quente Transmontana, iz katere izvira ta pasma, in sicer iz doline Vilarica ali še natančneje Quinta da Terrincha, po kateri je svoje ime dobil tudi sir, tj. „Terrincho“. To kaže, da se na tem podobno območju stekajo naravni in človeški dejavniki, ki zaznamujejo celotno območje proizvodnje.

Regija Terra Quente Transmontana in zgornja dolina reke Douro, kjer se nahaja opredeljeno geografsko območje, sta bili prvotno dom izjemno vzdržljive in dobro prilagojene pasme ovc Badana. Iz te pasme se je ob koncu 19. stoletja s križanjem z ovni pasme Mondegueiro razvila pasma churra da Terra Quente, katere lastnosti so se v celoti izoblikovale v sredini 20. stoletja. Ta pasma je zato vzdržljiva, dobro prilagojena regiji in zelo plodna, saj se pogosto rodijo dvojčki. Iz ovc te pasme se pridelujejo zmerne količine mesa, predvsem pa mleko, zato so tesno povezane s proizvodnjo sira v tej regiji.

Za regijo so značilne hribovite planote s strmimi pobočji ter kislina in ne zelo rodovitna tla z manjšim številom dobrih kmetijskih zemljišč. Padavine, ki so skoncentrirane v zimskih mesecih, se med dolgimi in suhimi poletji povsem izkoristijo. Vse to pomeni, da viri hrane niso stalno na voljo, pri čemer je pomlad čas obilja, poletje pa čas pomanjkanja.

Te razmere močno vplivajo na porazdelitev poljščin v regiji in dajejo prednost tradicionalnim sistemom ekstenzivnega kmetijstva. Ovce pasme churra da Terra Quente, vzrejene na tak način, proizvajajo mleko s takšnimi lastnostmi, da se iz njega po obdelavi, ki temelji na podedovanih spretnostih in znanju lokalnega prebivalstva, proizvede sir, ki ga odlikujejo zelo značilne lastnosti in ki je preživel preskus časa.

Blaga aroma in okus, ki s staranjem sira „Queijo Terrincho“ postaneta močnejša in izrazitejša, torej izhajata iz lastnosti čistega, surovega mleka, ki se uporablja za proizvodnjo sira, ter sta tesno povezana s pasmo ovc in rastlinjem, ki je značilno za gorski teren in poplavne travnike ter je ključni del krme za ovce, ki se vzrejajo na opredeljenem geografskem območju.

Čvrsta in enovita tekstura, barva in rahlo oljnat videz testa so rezultat obrtniškega postopka proizvodnje, ki temelji na znanju lokalnega prebivalstva, zlasti v zvezi s takšno obdelavo sirnine, da se odcedi sirotka in pridobi kompaktna masa.

Postopek staranja in zorenja se izvaja v naravnih prostorih za zorenje, v nadzorovanem okolju in pod pogoji, ki so navedeni v nadaljevanju.

Zorenje	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Temperatura (°C)	5–12	8–14
Vlažnost (%)	80–90	75–85
Najkrajše obdobje (v dnevih)	30	90

Ohranjanje teh pogojev in potrebno skrbno ravnanje med tem postopkom – zlasti v zvezi s spiranjem sira, saj je pogostost odvisna od videza skorje, ki mora vedno biti gladka in čista – sta sestavna dela postopka, ki temeljita na lokalnem znanju, in odločilna dejavnika pri zagotavljanju, da ima proizveden sir testo z zeleno teksturo, barvo in videzom.

Lokalno znanje se kaže tudi v uporabi tradicionalnih tehnik konzerviranja, povezanih s siri, ki zorijo dlje, zaradi katerih se proizvod lahko tudi dlje hrani, ne da bi se spremenila katera od njegovih značilnih lastnosti. To velja za prakso premazovanja skorje s pasto iz rdeče paprike – poltrdno zmesjo iz rdeče paprike in žganja iz grozdnih tropin ali zmesjo iz rdeče paprike in deviškega oljčnega olja, ki se proizvaja v lokalnih tradicionalnih destilarnah ali oljarnah – in za prakso konzerviranja sira v posodah z deviškim oljčnim oljem.

Kar zadeva povezavo med človeškimi dejavniki in proizvodom, se sir „Queijo Terrincho“ šteje za tradicionalnega v tej regiji Trás-os-Montes, metoda proizvodnje in tehnike konzerviranja pa so se prenašale iz roda v rod in se uporabljajo še danes.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.pdf

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

(2020/C 186/04)

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

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

ENOTNI DOKUMENT

„TOMME DE SAVOIE“

EU št.: PGI-FR-0177-AM03 – 10.1.2020

ZOP () ZGO (X)

1. Ime proizvoda

„Tomme de Savoie“

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

„Tomme de Savoie“ je sir s stisnjanim in nekuhanim testom iz surovega ali toplotno obdelanega kravjega mleka. Zorenje traja najmanj 30 dni od dneva usirjenja do iznosa iz zorilnice.

Sir ima obliko sploščenega valja in v premer meri med 18 in 21 cm, v višino pa med 5 in 8 cm. Tehta 1,2 do 2 kg. Izdeluje se lahko tudi v manjši velikosti, vendar ima enake organoleptične značilnosti. V tem primeru je visok največ 8 cm, teža pa se lahko giblje med 400 in 900 g.

Skorja je gladka do rahlo nagubana, sive do belo sive barve, na njej pa se lahko razvije sekundarna plesen.

Njegovo testo je poltrdo, bele do rumene barve. Ima majhne luknjice. Je pristnega in nekoliko slanega okusa, včasih je rahlo kisel in pikanten.

Minimalna vsebnost maščobe v siru na skupno težo je 9 %, minimalna vsebnost suhe snovi pa 45 %.

Vsebnost soli se giblje 1,2 do 2 %.

Sir „Tomme de Savoie“ se trži v naslednjih oblikah: cel; razrezan: v kosu ali rezinah; kot predpakirana prodajna enota: v kosu ali rezinah.

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

Različne vrste dovoljene krme so:

- voluminozna krma (trava, seno, otava, silažna koruza, sirek, slama, vmesni posevki),
- koruzni storži in sveže koruzno zrnje, ki so dopustni le od 1. oktobra do 1. maja,
- posušena krma, posušena lucerna, suha pulpa sladkorne pese in krmna pesa, ki morajo biti pri razdeljevanju čiste in zdrave,

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

- dopolnilna krmna mešanica in naslednji dodatki:
 - zrnje žit in njihovi proizvodi (otrobi, otrobova moka, moka, posušene tropine), zrnje žit se lahko shranjuje z inertizacijo,
 - semena in oljne pogače oljnic in beljakovinskih rastlin,
 - stranski proizvodi: beljakovinski koncentrat lucerne, nebeljakovinski dušik (stranski proizvodi pri proizvodnji škroba ali kvasovk), sečnina < 3 % v dopolnilni krmi,
 - melasa in rastlinsko olje, minerali, vitamini, elementi v sledih in naravni izvlečki rastlin.
 - Sirotka, proizvedena na kmetijskem gospodarstvu, se lahko uporabi v največ 24 urah.

Za krave v laktaciji:

- vsa voluminozna krma izvira z geografskega območja,
- posušena krma, koruzni storži, sveže koruzno zrnje in krmna pesa, ki ne izvirajo z geografskega območja, so v letu dni omejeni na dnevno povprečje 4 kg suhe snovi na kravo v laktaciji.

S temi omejitvami se zagotovi, da večina suhe snovi, ki jo zaužijejo krave molznice, izvira z opredeljenega geografskega območja. Zato pripomorejo h krepitvi povezave med proizvodom in njegovim geografskim poreklom.

V primeru proizvodnje na kmetiji mleko, ki se uporabi za proizvodnjo sira „Tomme de Savoie“, izvira iz črede krav molznic, ki jo sestavlja najmanj 75 % krav pasemskega tipa abundance, montbéliarde ali tarentaise.

Pri predelovalcih zbrano mleko za proizvodnjo sira „Tomme de Savoie“ izvira iz črede krav molznic, ki jo skupaj sestavlja najmanj 75 % krav pasemskega tipa abundance, montbéliarde ali tarentaise.

Ohranjanje izročila reje tradicionalnih pasem, tj. abundance, montbéliarde in tarentaise, je upravičeno, saj so te pasme dokazale, da so se sposobne prilagoditi naravnim in podnebnim omejitvam okolja, ker imajo telesno zgradbo, prilagojeno paši na strmih pašnikih, so odporne na temperaturne razlike ter dobro uspevajo s prehranjevanjem na pašnikih poleti in s suho krmo pozimi.

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

Postopki proizvodnje mleka, predelave in zorenja potekajo na geografskem območju.

Proizvodnja mleka za proizvodnjo sira „Tomme de Savoie“ na geografskem območju je upravičena zaradi obsežnih virov krme v tej regiji, ki se izkorišča za proizvodnjo sirov.

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

Pri označevanju sirov z zaščiteno geografsko označbo „Tomme de Savoie“ je treba upoštevati naslednja pravila:

- na vsaki embalaži je navedeno ime „Tomme de Savoie“ s simbolom ZGO Evropske unije v istem vidnem polju,
- proizvajalec ali zorilec ali tisti, ki sir predpakira, mora navesti svoje ime in naslov,
- natančno je treba navesti ime certifikacijskega organa,
- vsak sir, tržen pod imenom geografske označbe, mora na eni ploskvi ali na obodu imeti označbo, ki se nanaša na geografsko označbo in je skladna z obliko, ki jo predpiše skupina vložnikov. Ta označba se ne nanaša na sire, ki jih potrošnikom neposredno prodaja kmet proizvajalec ali sirar,
- poleg tega se lahko opredelitev „mali“, če gre za sire, pridobljene iz kalupov male velikosti, navede na oznaki, računih ali poslovnih papirjih, ne sme pa se dodati imenu „Tomme de Savoie“, niti se pojaviti neposredno nad tem imenom.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje zajema departmaja Savoie in Haute Savoie v celoti ter naslednje občine v departmajih Ain in Isère:

departma Ain: Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin in Vongnes;

departma Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse in Saint-Pierre d'Entremont.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava s poreklom sira „Tomme de Savoie“ temelji na njegovi določeni kakovosti.

Naravno okolje sira „Tomme de Savoie“ ima zelo raznovrstne substrate tal, podnebje pa je enovito gorsko.

Z vidika konfiguracije površja in geologije je geografsko območje sira „Tomme de Savoie“ precej raznovrstno. Relief večinoma sestavljajo območja, ki se nahajajo na nadmorski višini 200 do 2 500 m, s tlemi, ki hkrati izvirajo iz starih kristalnih masivov in apnenčastih masivov.

Podnebje je značilno gorsko: zime so dolge in včasih hude, poletja pa so vroča. Razen globokih dolin Maurienne in Tarentaise, ki imata na splošno manj padavin, je letna količina padavin na geografskem območju velika s povprečno 1 000 do 1 500 mm padavin v podnožju predalpskih masivov. Padavine so porazdeljene čez celo leto.

Geografsko območje je zaradi kombinacije globokih tal in velike količine padavin, porazdeljenih čez celo leto, območje uveljavljenega in značilnega kakovostnega pašništva (krma in seno s pašnikov z bogatim in raznovrstnim rastlinjem).

V predgorju je dobro razvita tudi pridelava žit in koruze.

Glede človeških dejavnikov je sir „Tomme de Savoie“ najstarejši od savojskih sirov. Sir „Tomme de Savoie“ je bil dolgo namenjen domači porabi. V prehrani kmetov je pomenil bistven vir beljakovin.

Količina mleka, ki je bila na voljo, je bila močno odvisna od drugih načinov uporabe mleka, zlasti za pridobivanje maščobe, ki je bila zelo zaželena. Kmetje iz pokrajine Savoja so ta sir proizvajali iz tistih nekaj litrov mleka, ki so ostali na voljo.

Proizvajali so se siri „Tomme de Savoie“, katerih vsebnost maščobe se je razlikovala glede na to, kako močno je bilo mleko posneto, ter siri, katerih velikost se je razlikovala glede na kmetijo, na kateri so bili proizvedeni.

S proizvodnjo sira „Tomme de Savoie“, sprva namenjenega domači porabi, so se nato začele ukvarjati nekatere zadruge za pridelavo mleka in sira (*fruitière*).

Proizvodnja mleka za proizvodnjo sira „Tomme de Savoie“ še danes temelji na izkoriščanju obilja travnih površin na geografskem območju, pa tudi na izročilu reje tradicionalnih pasem, kot so *abondance*, *monbéliarde* in *tarentaise*. Te so dokazale, da so se sposobne prilagoditi naravnim in podnebnim omejitvam okolja, saj imajo telesno zgradbo, prilagojeno paši na strmih pašnikih, so odporne na temperaturne razlike ter dobro uspevajo s prehranjevanjem na pašnikih poleti in s suho krmo pozimi. Krma krav molznic temelji na uporabi krme in žit, ki se večinoma proizvajajo na geografskem območju.

Na teh gorskih območjih so se razvili posebno sirarsko znanje in izkušnje, prilagojeni okolju. Tehnologije, ki se uporabljajo v regiji, so prilagojene lastnostim mleka, sirarji pa posebej pazijo na strokovno izvedbo nekaterih postopkov, kot so dodajanje fermentov za usirjenje mleka, upravljanje mezofilne in termofilne flore ali zorenje.

Te tehnologije so plod znanja in izkušenj v regiji, v kateri se že dolgo ukvarjajo s kulturo proizvodnje sirov s stisnjenim testom.

Zorenje v zorilnicah na lesenih deskah omogoča dober razvoj testa in površinske flore, zlasti plesni iz rodu *Mucor*. Siri „Tomme de Savoie“ se nato vsaj enkrat na teden obrnejo, zaradi česar se lahko „dlake“ plesni med obračanjem pogladijo z roko.

„Tomme de Savoie“ je sir s stisnjenim in nekuhanim testom iz surovega ali toplotno obdelanega kravjega mleka.

Ima obliko sorazmerno majhnega sploščenevalja, z gladko do rahlo nagubano skorjo, sive do belo sive barve, je pristnega in nekoliko slanega okusa, včasih rahlo kisel in pikanten.

Ker se lahko na območju geografskega območja proizvede dovolj voluminozne krme in žit za zadovoljevanje potreb proizvodnje mleka ter se pri tem ohranjajo sistemi ekstenzivne reje, je živalim zagotovljena raznovrstna krma.

Za sisteme reje mlečnih čred se prednostno uporabljajo zelo raznovrstni lokalni viri krme, ki jih ponuja okolje geografskega območja. Proizvodnja mleka na geografskem območju omogoča, da se poleg optimalne uporabe trave v skladu s starodavnimi običaji izkorišča mleko, pridobljeno od tradicionalnih pasem. Prednost imajo lokalne pasme, saj danes predstavljajo več kot 90 % skupnega števila glav živine. Te pasme, prilagojene podnebjju in gorskemu reliefu, lahko pokažejo vso svojo sposobnost za proizvodnjo mleka in to kljub pogojem, ki so lahko včasih težki, z njihovim mlekom pa se v sire prenese raznovrstnost zaužitega rastlinja.

To mleko, ki se zahvaljujoč posebni prehrani proizvaja v velikih količinah, je primernejše za proizvodnjo sirov kot mleko drugih pasem, ki so vzrejene pod enakimi pogoji, ker ima posebne lastnosti: sirnina, ki se pridobi po dodajanju sirila, je čvrstjša in iz nje se pridobi več sira.

V nekaterih študijah sta bila poudarjena pomen krme in sestave silaže za kakovost mleka (na primer: Bugaud, C., Buchin, S., Hauwuy, A. in Coulon, J. B., 2002. Tekstura in okus sira glede na značilnosti testa: primer sira *abondance* (Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance), INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura. Ali Dorioz, J. M., Fleury, Ph., Coulon, J. B. in Martin, B., 2000. Sestavina fizičnega okolja v učinku ozemlja za proizvodnjo sira: nekaj razmislekov na primerih sirov iz Severnih Alp (La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord), Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura. Ali Lucas, A., Hulin, S., Michel, V., Agabriel, C., Chamba, J. F., Rock, E. in Coulon, J. B., 2006. Povezave med pogoji proizvodnje mleka in vsebnostmi hranilnih snovi v siru: študija, opravljena v dejanskih pogojih proizvodnje (Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production), INRA Prod Anim, GIS AlpesJura). V tej zadnji študiji, ki se je nanašala na sir „Tomme de Savoie“, je izpostavljeno, da krma pomembno vpliva na vsebnost mikrohranil, topnih v maščobi, v sirih. Prikazano je tudi, da je profil maščobnih kislin mleka in nato še sira povezan predvsem z naravo osnovnega obroka v prehrani krav.

Mleko, uporabljeno za proizvodnjo, je surovo ali toplotno obdelano, zaradi česar so v njem prisotne naravne flore, zaščitene s hitro predelavo. Ta raznovrstna flora deloma pojasnjuje posebnosti sira „Tomme de Savoie“.

Zaradi uporabe surovega ali toplotno obdelanega mleka se upoštevajo prvotne lastnosti mleka, zlasti tiste, ki jih zagotavlja krma, katere raznovrstnost je ena od značilnosti geografskega območja.

Proizvajali so se siri „Tomme de Savoie“, katerih vsebnost maščobe se je razlikovala glede na to, kako močno je bilo mleko posneto, ter siri, katerih velikost se je razlikovala glede na kmetijo, na kateri so bili proizvedeni. Količina mleka, ki je bila na voljo, je bila močno odvisna od drugih načinov uporabe mleka, zlasti za pridobivanje maščobe, ki je bila zelo zaželena. Kmetje iz pokrajine Savoja so ta sir proizvajali iz tistih nekaj litrov mleka, ki so ostali na voljo.

Sirarji, ki ostajajo zvesti zgodovinskim lastnostim proizvoda, v skladu s tehnologijo stisnjene testa proizvajajo sire različnih velikosti, ki pa ostanejo sorazmerno majhni glede na druge sire v regiji in imajo drugačno vsebnost maščobe.

Načini proizvodnje so omogočili izbiro uporabne flore za proizvodnjo. Z njeno uporabo lahko sedanji proizvajalci razvijejo značilen okus sira. Med zorenjem se lahko te lastnosti okusa še bolj razvijejo.

Površinska flora, sestavljena zlasti iz plesni iz rodu *Mucor*, daje siru „Tomme de Savoie“ njegov značilen siv videz, njen razvoj pa pospešuje stojalo za zorenje iz lesa. Skrb, s katero se sir med zorenjem obrača, prispeva tudi k nastanku skorje, ki je tako značilna za sir „Tomme de Savoie“, zlasti z glajenjem „dlak“ plesni iz rodu *Mucor*.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1

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 186/05)

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

OBVESTILO O ODOBRTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Hajós-Baja“

Referenčna številka: PDO-HU-A1388-AM02

Datum obvestila: 15. februar 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Dodati nove vrste vina v kategorijo proizvodov „vino“

(a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

- II. Opis vina
- III. Posebni enološki postopki
- V. Največji donos
- VI. Dovoljene sorte vinske trte
- VII. Povezava

(b) Zadevne postavke enotnega dokumenta.

- Opis vina
- Enološki postopki – Posebni enološki postopki
- Enološki postopki – Največji donosi

(c) Z razširitvijo nabora vrst vina bo mogoče bolje izraziti in poudariti edinstvenost in raznovrstnost vin z območja Hajós-Baja. Vina pozne trgatve imajo polno telo ter značilnosti, ki so posledica metode proizvodnje in staranja. Vsebujejo lahko tudi ostanek sladkorja. Vina premium so vina višje kakovosti, s kompleksnimi aromami, zaokroženim in bogatim okusom ter značilno izrazito sadežnostjo. V številnih primerih je mogoče zaznati okuse in arome, ki so značilni za suho sadje in marmelado, pogosto dopolnjene z začimbno noto, v katerih prevladujejo značilne arome po staranju v lesenih sodih in steklenicah. Ledena vina imajo poln ter harmoničen in sladek okus zaradi vsebnosti ostanka sladkorja, vsebnosti kislin in deleža alkohola.

2. Spremembe organoleptičnega opisa obstoječih vin in uskladitev z novimi vrstami vin, ki naj bi se uvedle

(a) Zadevna postavka specifikacije proizvoda:

- II. Opis vina

(b) Zadevni oddelek enotnega dokumenta:

- Opis vina

(c) Z novimi vrstami vina se znatno poveča nabor vin z območja Hajós-Baja, zato bi bilo treba spremeniti tudi organoleptični opis vrst obstoječih vin.

3. Sprememba analitskih parametrov penecih vin

(a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

- II. Opis vina

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

- (b) Zadevni oddelek enotnega dokumenta:
- Opis vina
- (c) Sedanja zakonodaja je usklajena z veljavno zakonodajo.
- 4. Iz zahtev glede analitskih lastnosti je črtan največji delež skupnega alkohola (stolpec).**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
- II. Opis vina
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
- Opis vina
- (c) Prejšnja zakonodaja je zastarela, saj imajo vina zaradi podnebnih sprememb že več let večji skupni volumenski delež naravnega alkohola. Črtanje ne vpliva negativno na kakovost vin.
- 5. Razširitev razmejenih območij na območja iz razreda I in II v občini Bácsszentgyörgy v skladu z vinogradniškim katastrom**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
- IV. Razmejeno območje
 - VIII. Dodatni pogoji
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
- – Razmejeno geografsko območje
 - Dodatni pogoji
- (c) Obmestni predeli občine Bácsszentgyörgy ustrezajo krajema Csátalja in Dávod na vinorodnem območju. V navedeni občini površina registriranega območja, navedena v vinogradniškem katastru, znaša 6,8109 hektara, pri čemer sta na njem dve trošarinski skladišči, ki delujeta po poenostavljenih postopkih. Razmere na območju ustrezajo opisu povezave med območjem proizvodnje in proizvodom z ZOP „Hajós-Baja“. Vinogradništvo je sestavni del tradicionalne gospodarske dejavnosti prebivalcev v tej regiji.
- 6. Razširitev seznama dovoljenih sort vinske trte za vina: Sorta generosa**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
- VI. Dovoljene sorte vinske trte
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
- Glavne sorte vinske trte
- (c) Grozdje sorte generosa je odporno proti pozebi in boleznim ter enostavno za obdelavo, pri čemer se iz njega prideluje živahno in sveže vino, po katerem je veliko povpraševanje. Ta sorta se je razvila nedavno na našem vinorodnem območju in se zdaj goji na 12,4 hektara.
- 7. Razširitev seznama dovoljenih sort vinske trte za peneča vina:**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
- VI. Dovoljene sorte vinske trte
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
- Glavne sorte vinske trte
- (c) Te sorte vinske trte se tradicionalno uporabljajo za proizvodnjo penečih vin na vinorodnem območju. Osnovno vino za pridelavo penečega vina s harmoničnimi sestavinami ima elegantna in prijetna okus in cvetico, ki ustrezajo barvi (bela, na primer chardonnay, rosé, na primer kékfrankos, rdeča, na primer kékfrankos), pri čemer je znatna vsebnost kislin razmeroma izrazita. V penečem vinu, ki se po fermentaciji trajno peni, je zaznati bogastvo sekundarnih vonjev in arom. Precej nevtralen okus dopolnijo vonji in arome, značilni za sorto vinske trte in območje proizvodnje, ki nastanejo pri pridelavi penečega vina z muškarnim vonjem (cserszegi fűszeres).

8. **Črtana je točka (c) iz pravil o označevanju (formalna zahteva o uporabi navedb)**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - VIII. Dodatni pogoji
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Dodatni pogoji
 - (c) Pri nakupu vina so potrošniki še najbolj pozorni na ime sorte vinske trte, zato menimo, da bi se prodaja s črtanjem točke (c) iz pravil o označevanju olajšala.
9. **Črtana je točka (b) iz pravil o predstavitvi (le za prodajo v steklenicah)**
- a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - VIII. Dodatni pogoji
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Dodatni pogoji –
 - (c) Razvoj sodobnih tehnologij pakiranja v embalaže vinogradnikom omogoča uporabo tehnologije BIB („bag in the box“™ – pakiranje v plastični vrečki v kartonski škatli) v velikosti 3, 5 in 10 litrov, v katerih lahko tržijo vina in hkrati ohranijo njihovo kakovost.
10. **Črtani so točka o imenovanju pristojnega lokalnega odbora za ocenjevanje vina, del v zvezi z njegovim delovanjem in del, ki se nanaša na obseg nadzora nadzornega organa.**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - VIII. Dodatni pogoji
 - IX. Pregledi
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
 - (c) Delovanje lokalnega odbora za ocenjevanje vina proizvajalcem otežuje trženje vina, ker ga upočasnjuje. Poleg tega je težko uvesti tehnične in finančne pogoje, zaradi katerih bi lahko odbor dobro deloval, zato ta nima potrebne prožnosti, da bi se odzval na potrebe vinogradniških podjetij po razvrščanju v razrede.
11. **Črtana je obveznost tajnika, da sprejme odločitev na podlagi zapisnika pristojnega lokalnega odbora za ocenjevanje vin.**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - VIII. Dodatni pogoji
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
 - (c) Lokalni odbor za ocenjevanje vina ne deluje na vinorodnem območju, zato predlagamo njegovo črtanje.
12. **Imenovan je predsednik skupnosti vinogradnikov, ki je odgovoren za izvajanje pregledov z namenom delitve dela v skupnosti vinogradnikov.**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - X. Delitev dela v skupnosti vinogradnikov
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
 - (c) Pri predsedniku skupnosti vinogradnikov so pogoji glede pregledov izpolnjeni.

13. **Spremenjen je del preglednice, ki se nanaša na postopek dajanja na trg, z namenom delitve dela v skupnosti vinogradnikov.**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
— X. Delitev dela v skupnosti vinogradnikov
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
— Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
- (c) V skladu z veljavno zakonodajo ni upravičeno, da bi predsednik skupnosti vinogradnikov izvajal vzorčenje, zato ga želimo odpraviti. Za organoleptično opredelitev ni pristojen predsednik skupnosti vinogradnikov, zato jo je treba črtati. Predsednik skupnosti vinogradnikov za postopek dajanja na trg izda dokument, ki potrjuje poreklo vina (certifikat o poreklu vina).
14. **Tehnična sprememba (sprememba imena nadzornega organa skupnosti vinogradnikov)**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
— IX. Pregledi
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
— Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
- (c) Zaradi spremenjenega imena nadzornega organa skupnosti vinogradnikov je treba v specifikacijo proizvoda vključiti novo ime.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Hajós-Baja

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
4. Peneče vino

4. **Opis vina***Bela sortna vina in zvrsti*

Njihova barva je zelenkasto bela do bleda slamnato rumena. Vina so lahka in imajo intenzivno aromo, zanje je pogosto značilna blaga kislost ter imajo cvetlične ali sadne note ali note agrumov.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Sortna vina in zvrsti rosé

So barve lososa do blede rdeče barve. Ta vina so sveža, živahna in sadna ter proizvedena s tehniko obogatitve z rektifikacijo.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeča sortna vina in zvrsti

Rdeča sveža in sadna vina so močnejša rdeča vina rubinasto rdeče do temno rubinasto rdeče barve, z diskretno cvetico, so sadna in mladostna, z zelo rahlo zaznavnimi aromami po hrastu in taninih ter običajno živahnimi kislinami in majhnim deležem alkohola.

Rdeča vina s srednje polnim telesom in polna vina so temno rubinasto rdeče barve s svetlo granatno rdečimi odsevi, z začimbnimi aromami, polnega okusa in določeno vsebnostjo tanina, so delno starana v lesenem sodu, vendar ne prevladuje okus po hrastu.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Bela sortna vina in zvrsti pozne trgatve

Ta vina so zlate barve in imajo kompleksen vonj, so polne in mehke teksture, z bogatimi aromami ter okusi po staranju v sodih in steklenicah, pri čemer imajo vina glede na vsebnost kislin in delež alkohola prijeten okus in pogosto vsebujejo tudi ostanek sladkorja.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	23,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeča sortna vina in zvrsti pozne trgatve

Ta vina so rubinasto rdeče ali temno rdeče barve, s kompleksnim vonjem, polne in mehke teksture, z bogatimi aromami ter okusi po staranju v lesenih sodih in steklenicah, pri čemer imajo vina glede na vsebnost kislin in delež alkohola prijeten okus in pogosto vsebujejo tudi ostanek sladkorja.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	23,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Bela sortna vina in bele zvrsti premium

Ta vina so zelenkasto bele do zlate barve. Imajo bogate intenzivne in kompleksne arome in okus, pri čemer prevladujejo cvetlične in sadne note in note agrumov. Med njimi so lahko vina s polnim telesom, ki so proizvedena s tehniko obogatitve z rektifikacijo in starana.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Sortna vina in zvrsti rosé premium

Ta vina so barve lososa do blede rdeče barve. Vina so elegantno sveža in živahna ter imajo saden vonj, proizvedena pa so s tehniko obogatitve z rektifikacijo.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeča sortna vina in rdeče zvrsti premium

Ta vina so temno rubinasto rdeče barve s svetlo granatno rdečimi odsevi, z začimbnimi aromami, polnega okusa in določeno vsebnostjo tanina, so delno starana v lesenem sodu, vendar ne prevladuje okus po hrastu. Zaradi daljšega zorenja se razvije značilen okus po suhem sadju in marmeladi.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Belo ledeno vino

Ta vina so barve starega zlata. Vino z bogatimi in kompleksnimi aromami ima posebno visoko vsebnost sladkorjev, je „sladko kot med“, ima koncentriran okus ter živahne kisline.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	23,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče ledeno vino

Bronasto rdeče vino ima bogate in kompleksne arome, posebej visoko vsebnost sladkorjev, je „sladko kot med“ ter ima koncentriran okus in arome, ki spominjajo na suho sadje.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	23,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Belo peneče vino

Barva: zelenkasto bela, barva breskve, blede slamnato rumena

Aroma: izrazito sadna, cvetlična

Okus in cvetica: sveža, živahna, z uravnoteženo vsebnostjo kislin

Iskrenje: enakomerno in trajno

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Peneče vino rosé

Barva: svetlo rožnata, čebulna lupina ali losos

Aroma: močno spominja na sadje

Okus in cvetica: živahna in prijetno kislina

Iskrenje: rahlo in trajno

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče peneče vino

Barva: rubinasta, temno rubinasto rdeča

Aroma: izrazite, mlade in sadne note

Okus in cvetica: začimbna in sadna, vino z značajem

Iskrenje: trajno in enakomerno

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

Splošne analitske lastnosti	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

(a) Splošne analitske lastnosti

Nedovoljeni enološki postopki

Omejitve pri pridelavi

Belo sortno vino in bela zvrst pozne trgatve, rdeče sortno vino in rdeča zvrst pozne trgatve, belo ledeno vino, rdeče ledeno vino: obogatitev, slajenje

Belo sortno vino in bela zvrst premium, sortno vino rosé in zvrst rosé premium, slajeno rdeče sortno vino in rdeča zvrst premium

Obvezni enološki postopki

Omejitve pri pridelavi

belo ledeno vino, rdeče ledeno vino: trgatav mora potekati pri temperaturah, nižjih od -7°C , grozdje se stiska zamrznjeno

Pravila o vinogradništvu

Pridelovalna praksa

1. Pravila o tehniki obdelave vinograda

a. Pri vinogradih, zasajenih pred 31. decembrom 2011: vsi postopki

b. Pri vinogradih, zasajenih po 1. januarju 2012: rez v dolgi kotlasti obliki ali kratki kotlasti obliki, rez v nizkem kordonu, v srednjem kordonu, špalir v obliki senčnice, gojitvena oblika moser, gojitvena oblika sylvoz, izpopolnjena gojitvena oblika moser in sistem ene ravni vezanja

2. Pravila o gostoti zasaditve

a. Pri vinogradih, zasajenih pred 31. decembrom 2011: vsa

b. V vinogradih, zasajenih 1. januarju 2012 po 2:

— gostota zasaditve: najmanj 3 300 rastlin/ha;

— razdalja med vrstami: 1–3,6 m;

— razdalja med trsi: najmanj 0,6 m do 1,2 m (pri zasaditvah dvojnih trsov je treba upoštevati povprečno razdaljo med trsi).

3. Število oces: največ 12 oces na m^2

4. Določitev datuma trgatve: z odločitvijo pristojnega upravnega sveta skupnosti vinogradnikov na podlagi poskusnih trgatav, ki se izvajajo vsak teden od 1. avgusta.

Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju, izražen z madžarsko sladkorno stopnjo mošta (MM) in v vol. %

Pridelovalna praksa

Za bela sortna vina in bele zvrsti, za sortna vina in zvrsti rosé, za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti ter za sortna vina in zvrsti „clairet“: 14,9 MM, 9 vol. %

Za bela sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve ter za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti pozne trgatve: 19 MM, 12,08 vol. %

Za bela sortna vina in zvrsti premium; 17,5 MM, 10,97 vol. %

Za sortna vina in zvrsti rosé premium ter za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti premium: 17,4 MM, 10,89 vol. %

Za belo ledeno vino in rdeče ledeno vino: 25 MM, 16,66 vol. %

Za peneče vino: 14,9 MM, 9 vol. %

(b) *Največji donosi*

Za bela sortna vina in bele zvrsti, za sortna vina in zvrsti rosé, za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti ter za sortna vina in zvrsti „clairet“:

100 hektolitrov na hektar

Za bela sortna vina in bele zvrsti, za sortna vina in zvrsti rosé, za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti ter za sortna vina in zvrsti „clairet“:

14 300 kg grozdja na hektar

Za bela sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve ter za rdeča sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve:

70 hektolitrov na hektar

Za bela sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve ter za rdeča sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve:

10 000 kg grozdja na hektar

Za bela sortna vina premium, sortna vina in zvrsti rosé premium ter za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti premium:

60 hektolitrov na hektar

Za bela sortna vina premium, sortna vina in zvrsti rosé premium ter za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti premium:

8 500 kilogramov na hektar

Za belo ledeno vino in rdeče ledeno vino:

42 hektolitrov na hektar

Za belo ledeno vino in rdeče ledeno vino:

6 000 kilogramov na hektar

Peneče vino

100 hektolitrov na hektar

Peneče vino

14 300 kilogramov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območja proizvodnje, razvrščena v razreda I in II vinogradniškega katastra, v naslednjih občinah: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnáduvvar, Rém, Sükösd in Vaskút.

7. Glavne sorte vinske trte

kékoportó – portugalske modré

kadarka – katar

rajnai rizling – rheinriesling

kadarka – jenei fekete

cabernet franc – kaberne fran

rajnai rizling – riesling

zweigelt – zweigeltrebe

cabernet franc – gros vidur

kékoportó – portugizer

sauvignon – sovinjon

merlot

kövidinka – a dinka crvena

pinot noir – kék rulandi
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – pinot cernii
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
kadarka – törökszőlő
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
olasz rizling – nemes rizling
rajnai rizling – johannisberger
kövidinka – a dinka rossa
pinot noir – rulandski modre
kövidinka – a ruzsica
pinot blanc – pinot beluj
cabernet franc – carbonet
pinot blanc – weissburgunder
olasz rizling – taljanska grasevina
chardonnay – kereklevelű
olasz rizling – risling vlassky
pinot noir – pignula
cabernet sauvignon
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
szürkebarát – auvergans gris
chardonnay – ronci bilé
irsai olivér – zolotis
szürkebarát – grauburgunder
kékfrankos – blaufränkisch
szürkebarát – ruländer
cabernet franc – carmenet
szürkebarát – pinot gris
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály – muscat ottonel
kékoportó – blauer portugieser
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sauvignon bijeli
zweigelt – rotburger
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
kadarka – negru moale
kövidinka – a dinka mala

pinot noir – pinot tinto
kékoportó – portugais bleu
irsai olivér – muskat olivér
kadarka – kadarka negra
pinot noir – pinot nero
ottonel muskotály – miszket otonel
kadarka – gamza
pinot noir – kisburgundi kék
kadarka – fekete budai
pinot noir – spätburgunder
kövidinka – a kamena dinka
kékfrankos – blauer limberger
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
generosa
szürkebarát – pinot grigio
kövidinka – steinschiller
rajnai rizling – riesling blanc
pinot noir – pino csernűj
chardonnay – morillon blanc
kékfrankos – moravka
zweigelt – blauer zweigeltrebe
pinot noir – blauer burgunder
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
kékfrankos – blauer lemlberger
cabernet franc – gros cabernet
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – cabernet
irsai olivér – zolotisztűj rannűj
chardonnay – chardonnay blanc
kékoportó – modry portugal

8. Opis povezave

Vino in peneče vino – Opis razmejenega območja

(a) Naravni in kulturni dejavniki

Območje z zaščiteno označbo porekla (ZOP) „Hajós-Baja“ leži v južnem delu Madžarske, na severnih pobočjih gričevja, ki obdaja vas Telecska. Na zahodu meji na Donavo, na severu in vzhodu na gorski hrbet s peščenimi tlemi, ki se razteza med Donavo in Tiso, na jugu pa na državno mejo.

Donava je imela odločilno vlogo pri razvoju območja proizvodnje. Sedanja rečna struga se je izoblikovala po regulaciji rečnega toka.

Okoljske značilnosti območja proizvodnje večinoma določa njegovo razgibano površje. Večji del območja leži na 150 m nadmorske višine.

Za topografijo so na splošno značilne gričevnate verige in zaporedne doline, obrnjene proti severozahodu in jugovzhodu, ki so zaradi svoje lege primerne za vinograde. Višinska razlika ne presega od 10 do 20 m. Naklon znaša od 2 do 10 %.

Za območja proizvodnje z zaščiteno označbo porekla „Hajós-Baja“ so značilna zlasti apnenčasto peščena tla, ki prekrivajo podlago iz puhlice (humusna tla in gibljive sipine); na njih je v manjši meri zaslediti tudi gozdno rjavo prst, černoziom, prerijska in aluvialna tla.

Podnebne razmere na območju proizvodnje določa celinsko podnebje, ki prevladuje na Madžarskem. Zanj so značilna predvsem vroča poletja in mrzle zime. Zaradi podnebnih razmer in razmeroma nizke nadmorske višine so pogoste spomladanske in jesenske pozebe.

Povprečna temperatura se giblje okoli 11 do 12 °C. Osončenost traja v povprečju več kot 2 000 ur na leto. Povprečna letna količina padavin znaša od 450 do 500 mm, kar je v skladu s potrebami vinogradov. Vendar letna porazdelitev padavin ni enakomerna.

(b) Človeški dejavniki

Geografsko območje se ponaša z dolgo vinogradniško in vinarsko tradicijo. Vinogradništvo v regiji, kot to na splošno velja za Madžarsko, sega v rimsko dobo.

Vinorodno območje Hajós-Baja se je razprostiralo na obmejnem območju nekdanjega Rimskega cesarstva (pri čemer je Donava tvorila „mejo“ cesarstva), vendar je vpliv cesarstva segal tudi na to območje.

Obdelovanje vinogradov, ki je v srednjem veku doživelo razcvet, je utrpelo hud udarec pod otomansko vladavino v 16. in 17. stoletju, zaradi česar sta se bistveno zmanjšala število prebivalstva in obseg proizvodnje.

Naselitev nemško govorečih družin – zlasti švabskih kolonov – je imela po izgonu Turkov odločilno vlogo pri ponovni obudvi vinogradništva, razširitvi kulture vinskih kleti in tehnologiji vinifikacije, značilni za območje proizvodnje. Med epidemijo trtne uši se je vinogradništvo usmerilo na območja peščenih tal, ker so tovrstna tla odporna proti boleznem, vendar so se pozneje, po obnovitvi vinogradov, ponovno začele izkoriščati parcele z izjemnimi pridelovalnimi zmogljivostmi. Leta 1904 je bilo v Baji uvedeno poklicno usposabljanje v okviru sekundarnega izobraževanja.

Po drugi svetovni vojni so bile zgrajene velike vinske kleti in vinogradništvo je doživelo preobrazbo. Poleg tradicionalnih sort vinske trte, ki so se nekoč skoraj izključno uporabljale (ezerjő, kadarka, kövidinka, mézes), so bile uvedene tudi nove: kékfrankos, leányka, muscat ottonel, olasz rizling (italijanski riesling).

Prevladovati so začeli nasadi vinske trte z večjo razdaljo med vrstami in visoke kordonske gojitvene oblike. Od konca 70. let prejšnjega stoletja so se nadaljnemu nadomeščanju sort vinske trte (sajenje svetovno znanih sort vinske trte, kot so chardonnay, cabernet sauvignon itd.), širjenju površin in spreminjanju tehnik obdelave pridružila velika modernizirana vinogradniška gospodarstva.

Peneče vino – Opis razmejenega območja

(b) Človeški dejavniki

Peneča vina „Hajós-Baja“ imajo naslednje značilnosti:

Geografsko območje se ponaša z dolgo vinogradniško tradicijo in tradicijo proizvodnje penečega vina.

Državna kmetija Hossúhegy je na vinorodnem območju začela proizvajati peneče vino leta 1975.

Proizvodnja je v 80. letih prejšnjega stoletja dosegla 25 milijonov steklenic na leto. Velik del je bil namenjen trženju penečih vin, proizvedenih s fermentacijo v zaprtih posodah („ruska metoda“).

Na vinogradniškem gospodarstvu se je proizvajalo tudi peneče vino z daljšim zorenjem, pridelano s fermentacijo v zaprtih posodah.

Tržila so se tudi vina rosé in rdeča vina iz družine penečih vin carmen.

Od sredine prvega desetletja 21. stoletja so v neki družinski kleti proizvajali peneče vino po klasični metodi zorenja v steklenici.

Vino

2. Opis vina

Biološko okolje na vinorodnem območju omogoča proizvodnjo slajših in polnih vin z zmerno vsebnostjo kislin in velikim deležem alkohola. Zaradi preskrbe s hranili in sposobnosti zadrževanja vode, ki jo ima podtalje iz puhlice, ima grozdje, gojeno na njem, posebno sestavo, apnenčasto podtalje pa daje vinom mineralne lastnosti.

Bela vina in vina rosé imajo intenzivno cvetico in bogate arome. Rdeča vina so običajno sadna in temne barve. Imajo močne tanine, ki se razvijajo počasi.

Vina premium so vina višje kakovosti, s kompleksnimi aromami, zaokroženim in bogatim okusom ter značilno izrazito sadežnostjo. V številnih primerih je mogoče zaznati okuse in arome, značilne za suho sadje in marmelado, ki jih pogosto dopolnjuje močna začimbna nota, v kateri prevladujejo značilne arome po staranju v lesenih sodih in steklenicah.

Vina pozne trgatve imajo polno telo ter značilnosti, ki so posledica metode proizvodnje in staranja. Vsebujejo lahko tudi ostanek sladkorja.

Ledena vina so polna in imajo sladek okus zaradi vsebnosti ostanka sladkorja, vsebnosti kislin in deleža alkohola.

Vina z območja proizvodnje se po možnosti tržijo po staranju v sodih in steklenicah.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Ekološko okolje pomembno vpliva na lastnosti vin. Ta posebnost se izraža zlasti v mehkih vinih polnega telesa z zmerno vsebnostjo kislin in velikim deležem alkohola.

Peščena tla se običajno hitro segrejejo in s svojimi svetlejšimi barvami bolje odsevajo sončno svetlobo, kar pripomore k zorenju grozdja. Zaradi preskrbe s hranili in sposobnosti zadrževanja vode, ki jo ima podtalje iz puhlice, ima grozdje, gojeno na njem, hkrati posebno sestavo, apnenčasto podtalje pa daje vinom mineralne lastnosti.

Zaradi geoloških in podnebnih razmer imajo bela vina in vina rosé intenzivno cvetico in bogate arome. Rdeča vina so običajno sadna in temne barve. Imajo močne tanine, ki se razvijajo počasi. Vina z območja proizvodnje se po možnosti tržijo po staranju v sodih in steklenicah.

Vinorodno območje Hajós-Baja ima pomembno vlogo v vinskem sektorju madžarskega kmetijstva. Vinogradništvo zaradi svojega gospodarskega pomena močno vpliva tudi na družbo, saj prispeva k ohranjanju prebivalstva na zadevnem območju.

Danes je mogoče opaziti tudi postopen razvoj vinogradništva in vinarstva, pa tudi z njima povezanega enološkega turizma, saj je vse več obiskovalcev. Prav tu se nahaja največja vas z vinskimi kletmi na Madžarskem, Hajósi Pincefalu.

Vpliv človeških dejavnikov na območju proizvodnje je mogoče opaziti na naslednjih področjih:

- premišljeno razvijanje sortne strukture, prilagojene možnostim, ki jih ponujajo ekološke razmere (tradicionalne in nove sorte);
- razvoj vinogradniških in vinarskih tehnik ob upoštevanju posebnih ekoloških meril in delno značilnosti trga;
- razvoj obratov in strukture za integracijo v skladu z ekološkimi in tržnimi pogoji.

Peneče vino

2. Opis vina

Osnovna vina so zlasti mehkejša vina s polnim telesom, zmerno vsebnostjo kislin in velikim deležem alkohola.

Imajo mineralne note. Osnovna bela vina in vina rosé imajo intenzivno cvetico in bogate arome. Osnovna rdeča vina so običajno sadna in temne barve ter imajo izrazite tanine.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Ekološko okolje pomembno vpliva na lastnosti osnovnih vin. Ta posebnost se izraža zlasti v mehkih vinih s polnim telesom, zmerno vsebnostjo kislin in velikim deležem alkohola.

Peščena tla se običajno hitro segrejejo in s svojimi svetlejšimi barvami bolje odsevajo sončno svetlobo, kar pripomore k zorenju grozdja. Zaradi preskrbe s hranili in sposobnosti zadrževanja vode, ki jo ima podtalje iz puhlice, ima grozdje, gojeno na njem, hkrati posebno sestavo, apnenčasto podtalje pa daje vinom mineralne lastnosti.

Zaradi geoloških in podnebnih razmer imajo bela osnovna vina in osnovna vina rosé intenzivno cvetico in bogate arome. Osnovna vina „clairet“ in rdeča osnovna vina so običajno sadna in temne barve. Imajo izrazite tanine, ki se razvijajo počasi.

Vpliv človeških dejavnikov na območju proizvodnje je mogoče opaziti na naslednjih področjih:

- premišljeno razvijanje sortne strukture, prilagojene možnostim, ki jih ponujajo ekološke razmere (tradicionalne in nove sorte);
- razvoj vinogradniških in vinarskih tehnik ter tehnik predelave v peneče vino, ki so prilagojene ekološkim in deloma tržnim razmeram;
- razvoj obratov in strukture za integracijo v skladu z ekološkimi in tržnimi pogoji.

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

Pravila v zvezi z izrazi

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Navedejo se lahko naslednja imena manjših geografskih enot: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rémsökösöd in Vaskút.

Opisni izrazi: „barrique“ (barik), „cuvée“ (zvrst), „muskotály“ (muškat), „primőr“ (mlado vino), „prémium“ (premium), „siller“ (clairet), „késői szüretelésű“ (pozna trgatav), „jégbor“ (ledeno vino).

Pravila o predstavitvi (za vsako kategorijo proizvoda in za vsako vrsto vina):

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

- (a) Vinogradniška gospodarstva na vinorodnem območju Hajós-Baja lahko tržijo svoja vina neposredno iz zaloge ali v steklenicah, če se zaužijejo na kraju samem.
- (b) Vina se stekleničijo izključno v polnilnicah, ki jih je odobrila skupnost vinogradnikov in proizvajalcev vina v Hajós-Baji. Pakiranje zunaj kraja proizvodnje je mogoče le v primeru prijave v manj kot 48 urah pred predvidenim začetkom postopka. Prijavo je treba predložiti svetu skupnosti vinogradnikov v Hajós-Baji. Pakiranje je treba izvesti v 90 dneh po odpremi vina s kraja proizvodnje.

Proizvodnja zunaj razmejenega geografskega območja proizvodnje.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

v občinah Bócsa, Kecel, Kéleshalma in Kiskőrös.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.pdf

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

(2020/C 186/06)

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

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

ENOTNI DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO“

EU št.: PGI-IT-01333-AM01 – 1.10.2019

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Mortadella di Prato“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

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

Ime „Mortadella di Prato“ označuje toplotno obdelan suhomesni proizvod, izdelan iz v črevo nadevane zmesi svinjskega mesa, morske soli, česna, začimb in likerja alchermes (ali alkermes, od 0,3 do 0,6 %). Ob dajanju na trg mora imeti proizvod naslednje značilnosti: teža: od 0,5 do 10 kg; oblika: valjasta ali nekoliko elipsasta; mere: dolžina od 8 do 70 cm, premer od 6 do 35 cm; organoleptične lastnosti: tekstura zmesi: čvrsta in trdna, v ustih mehka zaradi drobnega mletja; barva zunanosti: rožnata, nekoliko medla; barva notranosti: temno rožnata zaradi barve likerja alchermes in z belimi lisami zaradi kock maščobe; vonj: od prvega grizljaja prodoren vonj po začimbah z noto likerja alchermes; okus: tipičen za proizvod zaradi kontrasta med toplim in ostrim okusom začimb, česna in morske soli ter sladkega in blagega okusa likerja alchermes; fizikalne in kemijske lastnosti: razmerje med maščobo in beljakovinami: največ 1,5.

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

Hrana prašičev za proizvodnjo mesnine „Mortadella di Prato“ mora biti po možnosti v obliki pomij ali kaše in mora vsebovati najmanj 45 % suhe snovi za prašiče do 80 kg žive teže in najmanj 55 % suhe snovi v fazi pitanja. Sirotko (stranski proizvod sirjenja) in pinjenec (stranski proizvod pridobivanja masla) ne smeta preseči 15 l na žival na dan.

Mesnina „Mortadella di Prato“ je izdelana izključno iz naslednjih kosov mesa v navedenih odstotkih: pleč: od 40 do 50 %; slanine: od 9 do 15 %; obreznin šunke: od 10 do 20 %; vratovine: od 5 do 15 %; čeljustnega dela: od 5 do 15 %; potrebušine: od 5 do 10 %. Obvezne sestavine so: alchermes: od 0,3 do 0,6 %; mleti poper: od 0,1 do 0,3 %; poper v zrnih: od 0,1 do 0,2 %; morska sol: od 2 do 3 %; mlete začimbe (koriander, cimet, muškadni orešček, muškadni cvet in nageljnovc žbice): od 0,1 do 0,25 %; česen: od 0,08 do 0,2 %; uporaba sredstev za konzerviranje je dovoljena ob upoštevanju zakonodaje; prepovedano je dodajati natrijev glutamat.

Kosi mesa morajo biti pridobljeni iz prašičev, ki tehtajo najmanj 160 kg (\pm 10 %) in so ob zakolu stari več kot 9 mesecev. Od zakola prašiča do predelave mesa mora preteči najmanj 24 in največ 96 ur.

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

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

Na geografskem območju je v neprekinjenem zaporedju in brez časovnih presledkov treba izvajati naslednje faze proizvodnje mesnine „Mortadella di Prato“: obrezovanje, mletje in mešanje; polnjenje v črevo in prevezovanje; parjenje in kuhanje; izpiranje in ohlajanje.

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

Od ohlajanja, ki mu sledi sušenje, do prvega vakuumskega pakiranja ne sme preteči več kot 20 minut. Neupoštevanje navedene časovne omejitve bi povzročilo tveganje za rast mikrobov in trajno porušilo občutljivo organoleptično ravnovesje proizvoda, tako da bi se poslabšal njegov vonj in spremenila značilna rožnata barva.

Proizvod se lahko tudi zunaj geografskega območja na novo zapakira narezan na kose ali rezine, v pladnje, vakumsko embalažo ali modificirano atmosfero.

Mesnina „Mortadella di Prato“ se lahko prodaja cela, v kosih ali narezana, vakuumsko zapakirana, zapakirana v modificirani atmosferi ali v pladnjih.

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

Na etiketi embalaže mora biti z jasnimi in čitljivimi črkami naveden spodaj prikazani logotip, sestavljen iz ovalne slike, ki jo v spodnjem delu seka okvir pravokotne oblike, ki spreminja obliko ovala in se z njim združi v eno samo podobo.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje in prvega pakiranja mesnine „Mortadella di Prato“ zajema celotno območje občine Prato ter občin Agliana, Quarrata in Montale v pokrajini Pistoia.

5. Povezava z območjem

Za območje Prata je značilna racionalna raba vode iz reke Bisenzio, ki teče skozenj, in drugih potokov. Potreba po izsuševanju velike in rodovitne naplavinke ravnine ter zamisel, da bi lahko vodo izkoristili za energetske namene, za poganjanje mlinov ali tekstilnih strojev, sta se pojavili v 12. stoletju in bili povod za zgraditev široke mreže umetnih kanalov (*gore*), ki prečkajo nižino Prata in segajo vse do mejnih občin Agliana, Quarrata in Montale v pokrajini Pistoia. Ti umetni kanali in potoki niso zagotavljali le energije, temveč so že od srednjega veka omogočali razvoj mesarskih cehov (*Arte dei Beccai*), dejavnosti, ki je tako kot barvarstvo iz higienskih razlogov zahtevala veliko tekoče vode. Takrat sta se uveljavili predelava in uporaba svinjskega mesa, ki je uživalo poseben ugled in bilo pomembno za gospodarstvo ter je v zimskih mesecih predstavljalo glavni vir prehrane. Vsaka kmečka družina je redila svojega prašiča, premožni meščani pa so uporabljali spolovinarstvo, tako da so kmetom dajali živino v rejo in se z njimi dogovorili, da vsakemu pripade polovica mesa. Letna poraba svinjskega mesa je bila precejšnja tudi v naslednjih stoletjih, zato so proizvajalci klobas (*salsicciari*) iz Prata uživali velik sloves in plačevali posebno dajatev zaradi velikega prometa, ki so ga že takrat imeli od klobas. Posebna hidrološka značilnost območja je tako omogočila zblizanje starega barvarskega poklica, pri katerem je bila prvič uporabljena košeniljka, in mesarskega poklica, pri katerem se je košenilja (*grana del tintore*) uporabljala kot barvilo in aroma tudi v klobasah.

Mesnina „Mortadella di Prato“ je znana predvsem zaradi uporabe likerja alchermes, ki ustvari kontrast med svojim sladkim in blagim okusom ter toplim in ostrim okusom začimb, česna in morske soli ter tako daje proizvodu prav posebne organoleptične lastnosti. Posebnost mesnine pride še bolj do izraza z uporabo lokalnega tradicionalnega znanja in izkušenj pri: izbiri kosov mesa, ki so najprimernejši za kuhanje; zagotavljanju posebne kompaktnosti zmesi s kombiniranjem beljakovin iz vezivnega tkiva in sladkorjev, ki jih vsebuje liker alchermes; izboljšanju zaščite maščob pred žarkostjo zaradi bakteriostatičnega in antioksidativnega delovanja mešanice mletih začimb, črnega popra, česna in morske soli; zagotavljanju daljšega in postopnega sušenja proizvoda, saj se ga pred kuhanjem pari. Vsi ti koraki skupaj prispevajo k edinstvenosti proizvoda v italijanski gastronomiji.

Prisotnost alchermesa kot značilne sestavine mesnine „Mortadella di Prato“ je zanesljiv kazalnik porekla in ekskluzivnosti tega proizvoda iz Prata. Alchermes je liker živo rdeče barve, ki se ga je nekoč pridobivalo izključno iz košeniljk, posušenih in zmletih žuželk, ki so jih stoletja uporabljali pri barvanju tkanin, glavni gospodarski dejavnosti, ki se je izvajala ob kanalih mesta Prato in v njegovi okolici. Zaradi dobrega poznavanja košeniljk na celotnem območju Prata je prišlo do vsestranske uporabe tega barvila, ki se je razširilo tako v tekstilni kot tudi živilski dejavnosti in na področju zdravil. Zlasti se je ohranila uporaba alchermesa v gastronomiji, od proizvodnje mesnin do lokalnih slaščic (*pesche di Prato*). Ta posebnost in dejstvo, da so podjetja iz Prata znala ohraniti tradicionalne metode izdelave, sta okrepila nedvomen sloves mesnine „Mortadella di Prato“, o katerem pričajo številni dokumenti. Prvi zanesljivi dokumenti o mesnini „Mortadella di Prato“ kot o proizvodu s poreklom iz mesta Prato segajo v leto 1733, ko so nune iz dominikanskega samostana v Pratu ob beatifikaciji sestre Caterine de Ricci za goste pripravile kosilo s to lokalno specialiteto. Mesnina „Mortadella di Prato“ se pod tem imenom omenja že leta 1854 v korespondenci med Guastijem in Pierallinijem, leta 1862 v člankih časopisa „Lo Zenzero“ in skozi celotno 19. stoletje v knjigah o ekonomiji („L'Italia economica“ iz leta 1868, „L'Italia all'opera“ iz leta 1869), v poročilih za mednarodni razstavi v Londonu in Parizu, napisanih v italijanščini, angleščini in francoščini, ter v zapisu nekega francoskega policijskega komisarja, ki priča tudi o izvozu proizvoda v Francijo (1867) in potrjuje njegov sloves. V poročilu nekega uradnika na mednarodni razstavi v Londonu je zapisano, da „so po mortadelah iz Prata in Bologne v tujini poimenovane vse tovrstne mesnine“. Tudi v 20. stoletju je dokumentiranih veliko omemb mesnine „Mortadella di Prato“, in to ne samo v lokalnih kuharskih knjigah, temveč tudi v založništvu, nacionalnem dnevnom tisku ter domači in mednarodni gastronomiji, kar kaže na njen vse večji sloves. Zaradi svojevrstnosti se proizvod pojavlja v številnih kuharskih knjigah ter v lokalnih, nacionalnih in mednarodnih gastronomskih vodnikih, med drugim v prvi izdaji gastronomskega vodnika „Guida gastronomica d'Italia“, ki ga je leta 1931 izdala organizacija Touring Club Italiano. Sloves mesnine je povezan tudi z naklonjenostjo velikih mednarodnih kuharjev ter osebnosti s področja kulture in gastronomije, kot je pisatelj M. V. Montalban. Združenja, kot sta „l'Accademia della cucina italiana“ (1987) in „Slow Food“, ki je leta 2000 proizvod zaščitil, so mesnino ovrednotila kot pristen izraz gastronomske tradicije Prata. Od 18. stoletja se mesnina „Mortadella di Prato“ uživa skupaj s figami ali uporablja v tradicionalni kuhinji kot sestavina za številne tipične jedi, kot je zelena po pratsko („sedani alla pratese“). Proizvod se redno predstavlja na sejnih, tudi mednarodnih, ter na lokalni prireditvi „Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato“.

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 kmetijsko, prehransko in gozdarsko politiko (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ \[Kakovost] (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ \[Proizvodi ZOP, ZGO in ZTP] (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ \[Specifikacije, predložene Evropski uniji].

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL