Uradni list Evropske unije

C 395

Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 63

20. november 2020

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 395/01 Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9882 — SAZKA Group/ÖBAG/Casinos Austria) (1) 1

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 395/02 Menjalni tečaji eura — 19. november 2020 2

2020/C 395/03 Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih za obtok 3

V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2020/C 395/04 Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10033 — Platinum Compass/OTPP/EDPL) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku (1) 4

2020/C 395/05 Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10019 — AP1/AP3/AP4/Telia Carrier Entities) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku (1) 6

SL

(1) Besedilo velja za EGP.

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2020/C 395/06 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 7

2020/C 395/07 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 27

2020/C 395/08 Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil 46

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji

(Zadeva M.9882 — SAZKA Group/ÖBAG/Casinos Austria)

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 395/01)

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

— v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,

— v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl) pod dokumentarno številko 32020M9882. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura [1]

19. november 2020

(2020/C 395/02)

1 euro =

	Valuta	Menjalni tečaj		Valuta	Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,1832	CAD	kanadski dolar	1,5501
JPY	japonski jen	123,08	HKD	hongkonški dolar	9,1737
DKK	danska krona	7,4498	NZD	novozelandski dolar	1,7155
GBP	funt šterling	0,89378	SGD	singapurski dolar	1,5924
SEK	švedska krona	10,2060	KRW	južnokorejski won	1 321,07
CHF	švicarski frank	1,0797	ZAR	južnoafriški rand	18,3153
ISK	islandska krona	161,30	CNY	kitajski juan	7,7927
NOK	norveška krona	10,6900	HRK	hrvaška kuna	7,5655
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 820,13
CZK	češka krona	26,358	MYR	malezijski ringit	4,8517
HUF	madžarski forint	360,90	PHP	filipinski peso	57,147
PLN	poljski zlot	4,4714	RUB	ruski rubelj	90,2638
RON	romunski leu	4,8732	THB	tajski bat	35,975
TRY	turška lira	8,9373	BRL	brazilski real	6,3371
AUD	avstralski dolar	1,6272	MXN	mehiški peso	24,0426
			INR	indijska rupija	87,7970

[1] *Vir*: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih za obtok

(2020/C 395/03)

Motiv na nacionalni strani novega spominskega dvoeurskega kovanca, namenjenega za obtok, ki ga izda Francija

Eurokovanci, namenjeni za obtok, so zakonito plačilno sredstvo na celotnem euroobmočju. Komisija objavlja opise motivov vseh novih eurokovancev, da bi z njimi seznanila javnost in vse, ki s kovanci rokujejo ([1]). V skladu s sklepi Sveta z dne 10. februarja 2009 ([2]) lahko države članice euroobmočja in države, ki so z Evropsko unijo sklenile monetarni sporazum o izdaji eurokovancev, izdajo za obtok namenjene spominske eurokovance, če izpolnjujejo določene pogoje, zlasti da uporabijo samo kovanec v vrednosti 2 EUR. Takšni kovanci imajo enake tehnične lastnosti kot ostali dvoeurski kovanci, le da je na nacionalni strani kovanca vgraviran spominski motiv z velikim simbolnim pomenom v nacionalnem ali evropskem merilu.

Država izdajateljica: Francija

Priložnostni motiv: Medicinske raziskave

Opis motiva: Motiv prikazuje vse človeštvo, predstavlja pa ga obraz, ki ga obdaja obla. Obraz zre v neskončno majhne delce, ki jih predstavljajo deli verig DNK, vrisani v krog. Poševna presečna os je prispodoba za raziskave in z njimi pridobljeno znanje, s katerimi človeštvo obvladuje te neskončno majhne delce, jih preučuje in tako slavi zmago nad boleznimi. Navedba države izdajateljice „RF“ je v zgornjem desnem kotu, oznaka kovnice in leto izdaje „2020“ pa sta v spodnjem levem kotu.

Na obročku je dvanajst zvezd evropske zastave.

Obseg izdaje: 300 000 kovancev

Datum izdaje: oktober 2020

([1]) Za vse motive na nacionalnih straneh kovancev, ki so bili izdani leta 2002, glej UL C 373, 28.12.2001, str. 1.

([2]) Glej sklepe Sveta za ekonomske in finančne zadeve z dne 10. februarja 2009 in Priporočilo Komisije z dne 19. decembra 2008 o skupnih smernicah za nacionalne strani in izdajo eurokovancev, namenjenih obtoku (UL L 9, 14.1.2009, str. 52).

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije

(Zadeva M.10033 — Platinum Compass/OTPP/EDPL)

Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 395/04)

1. Komisija je 12. novembra 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ([1]).

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

— Platinum Compass B 2018 RSC Limited („Platinum Compass“), ki ga obvladuje Abu Dhabi Investment Authority (v nadaljnjem besedilu: ADIA, Združeni arabski emirati),

— Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),

— Equis Development Pte. Ltd. („EDPL“), pod nadzorom Equis Development Holdings LLC („Equis“, oba Singapur).

Platinum Compass, OTPP in Equis pridobijo v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem EDPL.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

— za Platinum Compass: hčerinsko podjetje v popolni lasti Abu Dhabi Investment Authority (v nadaljnjem besedilu: ADIA), ki ima v lasti naložbe in jih upravlja. ADIA je vladni subjekt v lasti emirata Abu Dabi. Vlaga sredstva, ki mu jih dodeli vlada Abu Dabija, in upravlja portfelj v več razredih sredstev,

— za OTPP: upravljanje pokojninskih prejemkov in naložbe sredstev iz pokojninskih načrtov v imenu približno 329 000 aktivnih in upokojenih učiteljev v kanadski provinci Ontario,

— za Equis: podjetje za razvoj infrastrukturnih sredstev, ki si dejavno prizadeva za razvoj infrastrukture in naložbe vanje v azijsko-pacifiški regiji,

— za EDPL: razvoj, gradnja in upravljanje infrastrukturnih projektov v azijsko-pacifiški regiji, ki so usmerjeni zlasti v: (a) proizvodnjo električne energije iz sončne energije, energije iz vetra, biomase ali odpadkov; ter (b) recikliranje in predelavo odpadkov.

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

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

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).
([2]) UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

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

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

M.10033 — Platinum Compass/OTPP/EDPL

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

epošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije

(Zadeva M.10019 — AP1/AP3/AP4/Telia Carrier Entities)

Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 395/05)

1. Komisija je 12. novembra 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ([1]).

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

— Första AP-fonden („AP1“, Švedska),

— Första AP-fonden („AP3“, Švedska),

— Fjärde AP-fonden („AP4“, Švedska)

— subjekti Telia Carrier (Švedska)

Podjetja AP1, AP3 in AP4 pridobijo v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah skupni nadzor nad 34 subjekti podjetja Telia Carriers v 34 jurisdikcijah v EU in zunaj nje.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic s strani investicijske družbe Polhem Infra KB, ki je bila ustanovljena in je pod skupnim nadzorom AP1, AP3 in AP4, ki bo tako posredno nadzirala subjekte podjetja Telia Carrier.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

— za AP1, AP3 in AP4: pokojninski skladi, ki delujejo kot rezerva v švedskem nacionalnem pokojninskem sistemu. To so neodvisni vladni organi, ki sprejemajo neodvisne odločitve o svojih naložbah,

— za subjekte Telia Carriers: subjekti so v končni lasti podjetja Telia Company AB, upravljajo svetovno optično omrežje (internetna hrbtenica), ki se uporablja za zagotavljanje mednarodnih storitev prenosa.

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

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

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

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

M.10019 — AP1/AP3/AP4/Telia Carrier Entities

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

epošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).
([2]) UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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

(2020/C 395/06)

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

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

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

„Volailles d'Ancenis"

EU št.: PGI-FR-0167-AM02 - 15.10.2019

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Skupina vložnikov in pravni interes**

Les Fermiers du Val de Loire
Boulevard Pasteur
BP 50262
44158 Ancenis Cedex
FRANCIJA
E-naslov: fermiersduvaldeloire@terrena.fr

Združenje „Les Fermmiers du Val de Loire" sestavljajo gospodarski subjekti, ki izvajajo dejavnosti reje in zakola perutnine z ZGO „Volailles d'Ancenis", tako da ima pravni interes za vložitev tega zahtevka.

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

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

☐ Ime proizvoda

☒ Opis proizvoda

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

☒ Geografsko območje

☒ Dokazilo o poreklu

☒ Metoda proizvodnje

☒ Povezava

☒ Označevanje

☒ Drugo – skupina vložnikov, nacionalne zahteve, nadzor

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**

5.1 *Postavka „Opis proizvoda“*

Naslednja določba postavke „Ime in vrsta proizvoda“ registracijskega dokumenta:

— „piščanec iz Ancenisa

  — beli piščanec (trup + kosi)

  — rumeni piščanec (trup + kosi)

  — črni piščanec

— pegatka iz Ancenisa (trup + kosi)

— puran iz Ancenisa

— kopun iz Ancenisa

— mlada kokoš iz Ancenisa

  — bela mlada kokoš

  — rumena mlada kokoš“;

naslednja določba postavke „Specifikacija proizvoda – 3.1 Opis proizvoda“ registracijskega dokumenta v točki 3.12 „Značilnosti trupov“:

„Najmanjša teža evisceriranih trupov brez drobovine je:

najmanjša teža:

piščanec:	1 000 g;
pegatka:	850 g;
puran:	2 300 g;
kopun:	2 500 g;
mlada kokoš:	1 600 g“;

naslednja določba postavke „Specifikacija proizvoda – 3.1 Opis proizvoda“ registracijskega dokumenta v točki 1. „Najnižja starost ob zakolu“:

„Najnižja starost perutnine ‚Volailles Fermières d’ANCENIS‘ ob zakolu je v skladu z najnižjo starostjo, navedeno v uradni tehnični dokumentaciji o oznaki za perutnino (Label volailles), ki jo je pripravilo ministrstvo za kmetijstvo“,

so črtane in v postavki „Opis proizvoda“ osnutka specifikacije proizvoda nadomeščene tako:

„‚Volailles d'Ancenis' so ptice iz reda Galliformes. Pripadajo različnim družinam, h katerim prištevamo več vrst živali:

— piščanca, mlado kokoš, kopuna,

— pegatko, kopuna pegatke,

— purana.

Vsi izvirajo iz trpežnih, počasi rastočih pasem, ki omogočajo dolgo rejo in zakol na meji spolne zrelosti, s čimer se zagotavlja optimalna kakovost (mesnatost in organoleptične lastnosti)."

„Glede na proizvodnjo so lastnosti končnih proizvodov naslednje:

	Najmanjša teža eviscerirani in brez drobovine	Barva mesa in kože	Barva nog
Piščanec	1 kg	rumena ali bela	rumena, bela ali črna
Pegatka	0,850 kg	bež	črna
Kopun	2,5 kg	rumena ali bela	rumena ali bela
Kopun pegatke	1,4 kg	bež	črna
Mlada kokoš	1,6 kg	rumena ali bela	rumena ali bela
Puran (samo purica)	2,3 kg	rumena ali bela	črna"

Različne določbe so črtane in nadomeščene z novimi, oblikovno spremenjenimi določbami, medtem ko so ohranjene iste zahteve glede najmanjše teže eviscerirani trupov brez drobovine in fenotipov (stolpca: „Barva mesa in kože" in „Barva nog"). Vsebinska sprememba pri tej postavki je, da je vrstam, za katere se lahko uporablja ZGO „Volailles d'Ancenis", dodan kopun pegatke.

Zgodovinsko gledano je ta proizvodnja del reje praznične perutnine na geografskem območju z ZGO „Volailles d'Ancenis". Sčasoma je postala vse pomembnejša. V regiji se že več kot 20 let vsako leto v rejo da od 10 do 20 tisoč pegatk in približno toliko jih je tudi prodanih. Gre za kopune pegatke, ki se nato redijo za prodajo ob praznikih ob koncu leta. Potek in postopki njihove reje so podobni kot pri reji kopunov (kopun piščanca) in pegatke z oznako „Volailles d'Ancenis". Značilnosti te vrste so nato opisane kot pri drugih dovoljenih vrstah, in sicer so navedeni fenotipi, najmanjša teža, navedba, da gre za trpežne, počasi rastoče pasme.

Pri seznamu vrst, dovoljenih za razsek, so naslednja določba postavke „Ime in vrsta proizvoda" registracijskega dokumenta, ki opredeljuje vrste, dovoljene za razsek:

— „piščanec iz Ancenisa

  — beli piščanec (trup + kosi)

  — rumeni piščanec (trup + kosi)

  — črni piščanec

— pegatka iz Ancenisa (trup + kosi)

— puran iz Ancenisa

— kopun iz Ancenisa

— mlada kokoš iz Ancenisa

  — bela mlada kokoš

  — rumena mlada kokoš";

kar zadeva dovoljene predstavitve celih kosov, naslednja določba postavke „Specifikacija proizvoda – 3.1 Opis proizvoda" registracijskega dokumenta v točki 3. „Predstavitev proizvodov":

„Perutnina je predstavljena in se prodaja v celih trupih in v kosih.

3.1 Trupi

3.11 Perutninski trupi se dajo v prodajo v eni od naslednjih oblik:

— delno eviscerirani,

— eviscerirani z drobovino,

— eviscerirani brez drobovine";

in naslednja določba postavke „Specifikacija proizvoda – 3.1 Opis proizvoda" registracijskega dokumenta v točki 3.12 „Značilnosti trupov":

„Perutninski trupi morajo biti razvrščeni v razred A",

črtane in nadomeščene z naslednjo določbo:

„Celi kosi so pridobljeni iz trupov razreda A.

Ker je razvrstitev perutninskih kosov neodvisna od razvrstitve celih trupov, so lahko kosi pridobljeni iz trupov, ki imajo majhne pomanjkljivosti (zaradi česa jih ni mogoče uvrstiti v razred A), vendar pa morajo biti uporabljeni kosi v skladu z merili za predstavitev razreda A.

Celi kosi so lahko v obliki:

— ‚pripravljeni za peko' (oskubljeni, eviscerirani, brez glave in s spodnjim delom nog ali brez njega), pakirani v prozorno folijo, v kontrolirani atmosferi ali vakuumsko,

— ‚z odstranjenim črevesjem' (oskubljeni, eviscerirani, z glavo, nogami in drobovino).

Perutnina se trži sveža ali zamrznjena.

Perutninska drobovina (srce, mlinček in jetra) se trži sveža ali zamrznjena."

Različne določbe so črtane in nadomeščene z novimi, oblikovno spremenjenimi določbami. Vsebinska sprememba v tej postavki zadeva možnost prodaje vse perutnine, zajete z ZGO „Volailles d'Ancenis", v kosih. Ta možnost trženja vseh vrst v kosih bi panogi omogočila, da se prilagodi novim potrošniškim navadam, kot so razvidne iz nedavnih raziskav o potrošnji (WorldpanelKantar, 2017). Potrošniki so taki predstavitvi zelo naklonjeni zaradi njene praktičnosti. 30 % perutnine, vzrejene na kmetijah, se proda v kosih. Tako kot pri hitrem zamrzovanju omogoča prodaja perutnine v kosih razvoj novih priložnosti te panoge v sektorju prehranjevanja zunaj gospodinjstva, pa tudi razvoj izvoza in uporabe te perutnine kot surovine za izdelavo proizvodov.

Povzetek, ki je zdaj v obliki enotnega dokumenta, je spremenjen v točki 3.2, da se upoštevajo te spremembe. Črtana je naslednja določba:

„Opis: Perutninski trupi ali kosi s čvrstim mesom in odličnimi organoleptičnimi lastnostmi živali, zaklanih v starosti blizu spolne zrelosti."

Nadomeščena je z naslednjo določbo:

„‚Volailles d'Ancenis' so ptice iz reda Galliformes. Pripadajo različnim družinam, h katerim prištevamo več vrst živali:

— piščanca, mlado kokoš, kopuna,

— pegatko, kopuna pegatke,

— purana.

Vsa perutnina izvira iz trpežnih, počasi rastočih pasem, ki omogočajo dolgo rejo in zakol na meji spolne zrelosti, s čimer se zagotavlja optimalna kakovost (mesnatost in organoleptične lastnosti).

Reja poteka na prostem, na zatravljenih in gozdnatih površinah, ki so ugodne za naravno značilnost teh pasem, da raziskujejo površine.

Za perutnino „Volailles d'Ancenis" je značilen okrogel trup z zaobljenimi fileji in debelejšimi sloji maščobe ob strani beder ter obeh straneh prsnice.

Glede na proizvodnjo so lastnosti končnih proizvodov naslednje:

	Najmanjša teža	Barva mesa in kože	Barva nog
Piščanec	1 kg	rumena ali bela	rumena, bela ali črna
Pegatka	0,850 kg	bež	črna
Kopun	2,5 kg	rumena ali bela	rumena ali bela
Kopun pegatke	1,4 kg	bež	črna
Mlada kokoš	1,6 kg	rumena ali bela	rumena ali bela
Puran	2,3 kg	rumena ali bela	črna“

5.2 *Postavka „Geografsko območje“*

Naslednja določba postavke „3.3 Opredelitev geografskega območja“:

„3.31 Geografsko območje

Obsega departma LOIRE-ATLANTIQUE in zahodni del departmaja MAINE et LOIRE (glej zemljevid).

Seznam KANTONOV, ki sestavljajo geografsko območje:

LOIRE ATLANTIQUE, kantoni:

ANCENIS	VALLET
LIGNE	VERTOU
RIAILLE	ST ETIENNE DE MONTLUC
ST MARS LA JAILLE	SAVENAY
VARADES	ST NICOLAS DE REDON
BLAIN	GUEMENE PENFAO
CHATEAUBRIANT	ST GILDAS DES BOIS
DERVAL	ROUGE
MOISDON LA RIVIERE	HERBIGNAC
NORT SUR ERDRE	GUERANDE
NOZAY	MONTOIR DE BRETAGNE
ST JULIEN DE VOUVANTES	LE PELLERIN
AIGREFEUILLE SUR MAINE	ST PERE EN RETZ
BOUAYE	PORNIC
CARQUEFOU	BOURGNEUF EN RETZ
LA CHAPELLE SUR ERDRE	MACHECOUL
CLISSON	ST PHILBERT DE GRANDLIEU
LE LOUROUX BOTTEREAU	LEGE

MAINE ET LOIRE:

CANDE	CHOLET
LE LION D’ANGERS	MONTFAUCON
POUANCE	MONTREVAULT

SEGRE	ST FLORENT LE VIEIL
CHALONNES SUR LOIRE	ANGERS
LE LOUROUX BECONNAIS	PONTS DE CE
ST GEORGES SUR LOIRE	VIHIERS
THOUARCE	TIERCE
BEAUPREAU	CHATEAUNEUF/SARTHE
CHAMPTOCEAUX	MONTREUIL BELLAY
CHEMILLE“	

je nadomeščena z naslednjim besedilom:

„Reja perutnine ‚Volailles d'Ancenis' poteka od starosti enega dneva do njene odstranitve za zakol. Reja perutnine v zaprtih prostorih in na prostem poteka na geografskem območju z ZGO ‚Volailles d'Ancenis', ki na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2019 obsega ozemlje naslednjih občin:

celoten departma Loire-Atlantique;

departma Maine-et-Loire:

celotne občine:

Angers, Angrie, Armaillé, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Beaucouzé, Beaulieu-sur-Layon, Beaupreau en Mauges, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-l'Evêque, Briollay, Candé, Cantenay-Épinard, Carbay, Cernusson, Challain-la-Potherie, Chalonnes-sur-Loire, Chambellay, Champtocé-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé en Anjou, Chenillé-Champteussé, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Denée, Doué-en-Anjou, Écouflant, Écuillé, Erdre-en-Anjou, Feneu, Grez-Neuville, Ingrandes-Le Fresne-sur-Loire, Juvardeil, La Jaille-Yvon, La Plaine, La Possonnière, La Romagne, La Séguinière, La Tessoualle, Le Lion-d'Angers, Le May-sur-Èvre, Le Plessis-Grammoire, Les Cerqueux, Les Garennes-sur-Loire, Les Hauts-d'Anjou, Les Ponts-de-Cé, Loiré, Longuenée-en-Anjou, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Mazières-en-Mauges, Miré, Montilliers, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault sur Èvre, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Érigné, Nuaillé, Ombrée-d'Anjou, Orée-d'Anjou, Passavant-sur-Layon, Rives-du-loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-de-Linières, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Sigismond, Sarrigné, Savennières, Sceaux-d'Anjou, Segré-en-Anjou Bleu, Sèvremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Thorigné-d'Anjou, Tiercé, Toutlemonde, Trélazé, Trémentines, Val d'Erdre-Auxence, Val-du-Layon in Verrières-en-Anjou;

del občin:

Brissac-Loire-Aubance (ozemlja nekdanjih občin Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hopital in Vauchrétien), Loire-Authion (ozemlje nekdanjih občin Andard, La Bohalle, La Daguenière in Saint-Mathurin-sur-Loire), Morannes-sur-Sarthe-Daumeray (ozemlje nekdanje občine Chemiré-sur-Sarthe), Terranjou (ozemlje nekdanjih občin Chavagnes in Notre-Dame-d'Allençon);

departma Deux-Sèvres:

Adilly, Airvault, Allonne, Amailloux, Argentonnay, Aubigny, Availles-Thouarsais, Azay-Sur-Thouet, Beaulieu-Sous-Parthenay, Boisme, Bouille-Saint-Paul, Boussais, Bressuire, Bretignolles, Cerizay, Cersay, Chanteloup, Chatillon-Sur-Thouet, Chiche, Cirières, Clave, Clessé, Combrand, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Faye-L'Abbesse, Fénery, Geay, Genneton, Glenay, Gourgé, La Boissière-en-Gâtine, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, La Forêt-Sur-Sèvre, La Petite-Boissière, La Peyratte, L'Absie, Lageon, Largeasse, Le Pin, Le Retail, Le Tallud, Les Châtelliers, Les Forges, Lhoumois, Loretz-d'Argenton, Louin, Luché-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Massais, Mauleon, Menigoute, Moncoutant-sur-Sèvres, Montravers, Neuvy-Bouin, Nueil-Les-Aubiers, Parthenay, Pierrefitte, Pompaire, Pougne-Hérisson, Reffannes, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-Du-Plain, Saint-Aubin-Le-Cloud, Saint-Clémentin, Sainte-Gemme, Sainte-Verge, Saint-Germain-De-Longue-Chaume, Saint-Jacques-De-Thouars, Saint-Jean-De-Thouars, Saint-Lin, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Martin-Du-Fouilloux, Saint-Maurice-Étusson, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-En-Gâtine, Saint-Pierre-Des-Échaubrognes, Saint-Varent, Saurais, Secondigny, Thouars, Trayes, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Vernoux-En-Gâtine, Viennay, Vouhé in Voultegon;

departma Vendée:

Bazoges-en-Paillers, Beaurepaire, Chanverrie, Cugand, La Bernardière, La Boissière-de-Montaigu, La Bruffière, La Gaubretière, Les Landes-Genusson, Mortagne-sur-Sèvre, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Martin-des-Tilleuls, Tiffauges, Treize-Septiers in Treize-Vents."

Opredelitev geografskega območja je spremenjena. Ta sprememba ustreza razširitvi geografskega območja na jugu njegove sedanje meje na del departmajev Vendée, Deux-Sèvres in Maine-et-Loire ter umiku nekaterih občin, ki niso v skladu z načeli opredelitve območja, navedenimi v tej postavki in v delu „Utemeljitev povezave z geografskim okoljem" veljavne specifikacije proizvoda in predlagane spremenjene specifikacije proizvoda. Neizpolnjevanje teh meril za opredelitev območja temelji med drugim na dejstvu, da na teh ozemljih ni vpliva mešane rastlinske pridelave in živinoreje v pokrajini s sistemom zaprtih polj (bocage), ampak je to v bistvu vinogradniško območje.

Opozoriti je treba, da so merila za opredelitev geografskega območja z ZGO „Volailles d'Ancenis" večinoma naravni dejavniki (območje, ki ga sestavljajo porečja, usmerjena proti reki Loari od njenega ustja do doline reke Loir na severu Angersa, podlaga, ki je del Armorikanskega masiva, oceansko podnebje, ki je pozimi hkrati blago in vlažno, poleti pa precej toplo in sončno brez pretirane suše) in v manjši meri človeški dejavniki, ki se zdijo odločilni (pomen sistemov gospodarjenja tipa mešane rastlinske pridelave in živinoreje, kamor spada reja perutnine, pokrajina s sistemom zaprtih polj na tako opredeljenem območju, vzpostavitev in pomen objektov za rejo perutnine, zgodovina skupine „Fermiers du Val de Loire", ki spodbuja, organizira in strukturira perutninsko panogo na tem območju).

Ta sprememba geografskega območja tako omogoča, da je geografsko območje bolj povezano in skladno s temeljnimi značilnostmi povezave z geografskim območjem z ZGO „Volailles d'Ancenis".

Nazadnje je ta postavka „geografsko območje" tudi oblikovno zelo preoblikovana, saj je bilo ob pripravi specifikacije proizvoda območje opisano s seznamom kantonov in ne občin. Ker se opredelitve kantonov in njihova imena spreminjajo pogosteje kot občine, so se francoski organi odločili, da v specifikacijo proizvodov vključijo seznam občin in ne seznama kantonov. Ta besedilna sprememba ne vpliva na opredelitev večjega dela geografskega območja.

Na kratko je geografsko območje z ZGO „Volailles d'Ancenis" spremenjeno in preoblikovano takole:

— dodanih je 97 občin departmaja Deux-Sèvres,

— dodanih je 17 občin departmaja Vendée,

— črtanih je 13 občin departmaja Maine-et-Loire, ki ležijo v regiji Saumur.

Rejcem s tega območja so skupne kmetijske prakse, značilne za kmetijska gospodarstva, ki se ukvarjajo z mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo v tej obsežni pokrajini s sistemom zaprtih polj. Zanjo je značilno blago oceansko podnebje, ki omogoča, da gre lahko perutnina pozimi že zgodaj na prosto. Ta podnebna merila v vseh pogledih ustrezajo podnebju Armorikanskega masiva.

Zato so bile občine departmaja Maine-et-Loire umaknjene, ker ležijo v Pariški kotlini, v kateri so drugačne značilnosti okolja in vrste proizvodnje (vinogradi, žita itd.).

Povzetek, ki je zdaj v obliki enotnega dokumenta, je spremenjen v postavki „4. Jedrnata opredelitev geografskega območja", da bi se upoštevale zgornje spremembe.

Naslednja določba v povzetku:

„(c) Geografsko območje: departma Loire-Atlantique in zahodni del departmaja Maine et Loire,"

je črtana. Da bi bil enotni dokument jedrnat, a hkrati tudi točen, je v enotnem dokumentu namesto seznama občin naveden seznam kantonov ali departmajev, kadar so zajeti v celoti. Geografsko območje, predlagano v osnutku specifikacije proizvoda in enotnem dokumentu, se razlikuje v nomenklaturi, po obsegu pa je enako.

Naslednja določba postavke „3.3 Geografsko območje"

„3.32 To geografsko območje ustreza porečju spodnjega toka reke Loare:

reka Loara na sredini ločuje geografsko območje, opredeljeno v točki 3.31.

Od Angersa so glavni pritoki v spodnjem toku reke Loare naslednji:

1- pritoki na desnem bregu:

— Maine, v katero se stekajo Mayenne, Sarthe in Loir,

— Erdre;

2- pritoki na levem bregu:

— Layon,

— Evre,

— Divatte,

— Sèvre Nantaise, v katero se steka Petite Moine,

— Acheneau.

Opozoriti je treba tudi na močvirji Brière severno od reke Loare (severno od St. Nazaira) in Petit Mars (severno od Nantesa) ter jezero Grand Lieu (južno od Nantesa).

3.33 To geografsko območje ima zelo BLAGO in VLAŽNO podnebje.

Zahodna stran geografskega območja meji na Atlantski ocean (zemljevid v Prilogi 1).

Reka vpliva na podnebne razmere POREČJA za ANGERSOM (vpliv močvirij se zazna ob bregovih reke več kot 80 km gorvodno od ustja).

To posebej vlažno podnebje je značilno za geografsko območje – JOACHIM du BELLAY (1522–1560), rojen v kraju LIRE – 3 km južno od Ancenisa, v pesmi z naslovom Regrets du pays Natal (Domotožje) opeva ‚Douceur Angevine' (Blagost anžujske dežele).

Na zemljevidu ‚Podnebne regije v Franciji' v Prilogi 2 iz knjige ‚Podnebje v Franciji' avtorja Raymonda ARLERYJA je prikazana enotnost reliefa opisanega geografskega območja in njegova velika podnebna homogenost z oceanskim vplivom (vpliv reke in njenih pritokov potiska podnebni prehod proti vzhodu za Angers);"

in naslednja določba postavke „3.3 Geografsko območje"

„3.35 Enotnost, skladnost opredeljenega geografskega območja torej temelji na naslednjih glavnih elementih:

1. geografsko območje je opredeljeno okoli rečne osi:

   reka Loara ločuje geografsko območje od Angersa v dva praktično enaka dela;

2. Loara in njeni številni pritoki ustvarjajo gosto vodno mrežo, ki sestavlja porečje spodnjega toka Loare;

3. vpliv morja zaradi Loare in goste vodne mreže prodira globoko v opredeljeno geografsko območje in mu zagotavlja podnebno enotnost (posebej blago in vlažno podnebje);

4. vsi objekti za rejo in zakol so na opredeljenem geografskem območju,"

sta nadomeščeni z naslednjo določbo:

„Jedrnata predstavitev geografskega območja:

Geografsko območje z ZGO ‚Volailles d'Ancenis' zajema celotno spodnjo dolino reke Loare od njenega ustja do doline reke Loir severno od Angersa in doline reke Sèvre nantaise na jugu. Relief je valovit in poteka po precej gosti mreži rek, ki se stekajo v Loaro. Z geološkega vidika leži območje na zadnjem delu Armorikanskega masiva. Prav tako je območje del francoskih pokrajin s sistemom zaprtih polj, gosto obraslih z živo mejo, kjer je zelo razširjen dob."

Določbe, kot so oblikovane v specifikaciji proizvoda z ZGO „Volailles d'Ancenis", se zdijo zelo podrobne in odveč, ker so isti elementi večkrat obravnavani v istem besedilu. Predlagano besedilo omogoča ohraniti ključne elemente opisa geografskega območja v skrajšani obliki. Poleg tega so ti številni elementi v zvezi z opisom značilnosti geografskega območja v povezavi s proizvodom povzeti v predlaganem besedilu postavke „Utemeljitev povezave z geografskim okoljem" predlagane specifikacije proizvoda.

Črtana je naslednja določba:

„3.34 Vsi objekti za rejo perutnine ‚Volailles d'Ancenis' so na geografskem območju, opredeljenem v točki 3.31

OPOMBA: DRUGA PODJETJA NA GEOGRAFSKEM OBMOČJU

KLAVNICE:

ETS GICQUEL
La Charlotte
44540 ST MARS LA JAILLE
(15 km severno od Ancenisa)
ETS PROVOLOIRE
Zone de l'Hermitage
44150 ANCENIS

TOVARNA ŽIVIL:

LA CANA
La Noëlle
44150 ANCENIS

VALILNICE:

ETS GRELIER
La Bohardière
49290 ST LAURENT DE LA PLAINE
(20 km jugozahodno od Angersa)
Ets GAUGUET
44540 LE PIN
(20 km severno od Ancenisa)."

V tem delu so predstavljena podjetja (razen podjetij za rejo), ki so bila ob vložitvi zahtevka za priznanje ZGO „Volailles d'Ancenis" na geografskem območju. Ta del ne nalaga nobene obveznosti in ne velja več. To črtanje je torej formalno.

5.3 *Postavka „Dokazilo o poreklu"*

Elementi v zvezi s sledljivostjo, ki so bili v specifikaciji proizvoda, so bili omejeni na spremljanje številke etiket s strani nadzornega organa, na katerih je bilo združenih nekaj delnih informacij iz specifikacije proizvoda.

Nadomeščeni so z določbami, ki opredeljujejo:

— vključena so podrobna pravila za opredelitev gospodarskih subjektov, ki se želijo vključiti v proizvodnjo perutnine „Volailles d'Ancenis" v vseh fazah (rejci in klavci),

— sistem sledljivosti, ki potrošnikom zagotavlja, da proizvod „Volailles d'Ancenis" dejansko ustreza značilnostim, certificiranim z ZGO. Sledljivost pomeni, da se informacije, ki so potrebne in zadostujejo za poznavanje porekla in sestave proizvoda, ohranijo skozi vse faze njegove proizvodnje, predelave in distribucije. Poreklo je zagotovljeno z identifikacijo proizvodov in sistemom sledljivosti predhodnih in poznejših faz,

— sistem opredeljuje in omogoča, da se v preglednici povzamejo zahtevani dokumenti in evidence ter vsaj pričakovane informacije na vsaki stopnji življenjske dobe proizvoda (valjenje, reja, odstranitev, prevzem, zakol, pakiranje, razsek). Ti dokumenti morajo biti na voljo uradnikom, pristojnim za nadzor.

S tem novim popolnejšim besedilom se izboljšuje sledljivost proizvoda.

5.4 *Postavka „Metoda proizvodnje"*

V specifikaciji proizvoda je črtana naslednja določba:

„3.2 Metoda proizvodnje

Proizvodi, za katere se lahko uporablja zaščitena geografska označba ‚Volailles d'ANCENIS', morajo v celoti ustrezati (X):

— specifikaciji proizvoda iz Uredbe Komisije (EGS) št. 1538/91, spremenjeni z Uredbo z dne 22. oktobra 1993 (281/93), v zvezi z uporabo navedbe: tradicionalna prosta reja na etiketah,

— tehnični dokumentaciji LABEL, ki jo je pripravilo francosko ministrstvo za kmetijstvo in ribištvo, ki določa minimalna merila za pridobitev naslednjih oznak Label Avicoles:

  — pitovni piščanec,

  — razsek pitovnega piščanca,

  — pegatka,

  — razsek pegatke,

  — puran,

  — mlada kokoš,

  — kopun;

tehničnim predpisom Label Avicoles, ki so na voljo na sedežu združenja SEVRE ET LOIRE QUALITE in homologirani pod naslednjo številko:

— beli domači piščanec	št. 08-76 + dodatek o razseku
— črni domači piščanec	št. 04-80
— rumeni domači piščanec	št. 14-87 + dodatek o razseku
— črni domači puran	št. 04-86
— domača pegatka:	št. 60-88 + dodatek o razseku
— domači kopun	št. 29-89
— bela domača mlada kokoš	št. 12-91
— rumena domača kokoš	št. 13-91.“

Nadomeščena je z naslednjo določbo:

„5.1 Uporabljene pasme

Uporabljajo se trpežne, počasi rastoče pasme. Perutnina je tako prilagojena dolgi reji in reji na prostem; tako najbolje izkoristi površine na prostem.

Pasme, izbrane za rejo perutnine ‚Volailles d'Ancenis', omogočajo rejo perutnine z naslednjimi fenotipi:

Reja	Fenotip
Beli piščanec, kopun belega piščanca, bela mlada kokoš	Rjavkasto perje, bele noge in koža
Rumeni piščanec, kopun rumenega piščanca rumena mlada kokoš	Rjavkasto perje, rumene noge in koža
Črni piščanec	Črno perje, črne noge in bela koža
Pegatka, kopun pegatke	Sivo perje s črnimi črtami; svetlejši ali temnejši spodnji deli nog
Puran	Črno perje, bela koža
	Črno perje, rumena koža
	Bronasto perje, bela koža“

Ta sprememba besedila omogoča ohraniti ista pojasnila glede fenotipov perutnine, ki izpolnjujejo pogoje za pridobitev ZGO „Volailles d'Ancenis“, oziroma jih še dodatno pojasniti glede kopunov piščanca, pegatke in purana. Dodan je tudi opis fenotipa za kopuna pegatke, ki ima enak fenotip kot pegatka. Ta sprememba besedila omogoča tudi črtanje sklicevanj na številke specifikacij proizvoda za oznako Label rouge, ki so se v preteklosti uporabljale za perutnino „Volailles d'Ancenis“ in so večinoma neveljavne.

V osnutku specifikacije proizvoda je dodan del 5.2 „Način reje“:

„5.2 Način reje

Reja perutnine ‚Volailles d'Ancenis' je prosta reja: perutnina ima pri določeni starosti možnost izhoda na prosto. Za vsako proizvodno serijo se določi tudi najnižja starost za zakol.

Zato so objekti opremljeni z odprtinami, ki so odprte od devetih zjutraj do mraka.

	Najvišja starost za izhod na prosto	Najnižja starost ob zakolu
Piščanec	37 Od 37. do 42. dneva je pozimi mogoče prilagoditi urnik.	81
Pegatka	56	94
Kopun	42	150
Kopun pegatke	56	150
Mlada kokoš	42	120
Puran	56	140“

V osnutku specifikacije proizvoda je dodan del 5.3 „Objekt in površine za rejo“:

„5.3 Objekt in površine za rejo

Objekti za rejo so majhni, površine največ 400 m², razen za rejo puranov, katerih površina lahko znaša 500 m². So svetli in perutnini zagotavljajo izhod na prosto prek odprtin v razmerju najmanj 4 metre odprtine na 100 m² talne površine.

Pri tem mora biti upoštevana največja gostota za vsak tip perutnine:

	Največje število živali/m²
Piščanec	11
Pegatka	13
Puran	6,25

	Največje število živali/m² v objektu od vzpostavitve do dneva delne odstranitve	Največje število živali/m² v objektu od dneva delne odstranitve do najnižje starosti za zakol (1)
Kopun	11	6,25
Kopun pegatke	13	10
Mlada kokoš	11	9

Delna odstranitev ali redčenje: praksa delitve serije pri reji z dolgo dobavno verigo.

(1) Med dnevom delne odstranitve in najnižjo starostjo živali za zakol ne sme preteči manj kot:

— 58 dni za kopune,

— 49 dni za kopune pegatke,

— 28 dni za mlade kokoši.

Od 35. dneva reje se jati piščancev, kopunov piščanca in mladih kokoši na steljo v objektu vsak dan razdeli žito (najmanj 250 kg/objekt površine 400 m^2/serijo).

Najpozneje 42. dan reje se v objektih za rejo piščancev in pegatk namestijo gredi: skupna dolžina gredi za perutnino je najmanj 128 m po objektu površine 400 m^2. Hkrati se živalim zagotovijo predmeti za kljuvanje, kot so vrvice.

Površina odprtega izpusta mora biti dovolj velika, da se lahko perutnini ‚Volailles d'Ancenis' zagotovi najmanjša površina za vsako rejo:

	Najmanjša površina odprtega izpusta na žival
Piščanec	2 m^2
Pegatka	2 m^2
Puran	6 m^2

	Najmanjša površina odprtega izpusta na žival od vzpostavitve do dneva delne odstranitve	Najmanjša površina odprtega izpusta na žival od dneva delne odstranitve do najnižje starosti za zakol (1)
Kopun	2 m^2	4 m^2
Kopun pegatke	2 m^2	3 m^2
Mlada kokoš	2 m^2	3 m^2

Delna odstranitev ali redčenje: praksa delitve serije pri reji z dolgo dobavno verigo.

(1) Med dnevom delne odstranitve in najnižjo starostjo živali za zakol ne sme preteči manj kot:

— 58 dni za kopune,

— 49 dni za kopune pegatke,

— 28 dni za mlade kokoši.

Odprti izpust je nasproti odprtin za izhod živali in je obrasel z najmanj 200 linearnimi metri žive meje ali enakovredno z drevesi glede na njihovo senco na tleh."

V osnutku specifikacije proizvoda je dodan del 5.4 „Krma za perutnino":

„5.4 Krma za perutnino

Krmo za perutnino ‚Volailles d'Ancenis' sestavljajo izključno rastline, minerali in vitamini, od katerih je razen aditivov najmanj 70 % žit in proizvodov iz žit. V celotnem obdobju pitanja (po 28 dnevih) se perutnini daje najmanj 12 % žit v celem zrnju, s čimer se spodbuja delovanje mlinčka in izpolnijo njene naravne potrebe.

Delež proizvodov iz žit je največ 15 % vseh žit in proizvodov iz žit. Največji delež vseh maščob v krmi je omejen na 6 %.

Različne kategorije surovin, ki sestavljajo krmo, so:

— žitna zrna in iz žit pridobljeni proizvodi,

— oljna semena ali plodovi in iz njih pridobljeni proizvodi;

pri rastlinskih oljih se uporabljajo samo surova in rafinirana olja;

— semena stročnic in iz njih pridobljeni proizvodi,

— gomolji in korenine ter iz njih pridobljeni proizvodi,

— druga semena in plodovi, kot na primer grozdje, ter iz njih pridobljeni proizvodi,

— krmne rastline, voluminozna krma in iz njih pridobljeni proizvodi, kot na primer lucerna in iz nje pridobljeni proizvodi,

— druge rastline, alge in iz njih pridobljeni proizvodi,

— rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi,

— (stranski) proizvodi fermentacije mikroorganizmov: neaktivni pivski kvas, gojen na rastlinski podlagi,

— drugo: proizvodi predelave rastlin, proizvodi predelave začimb,

— proizvodi predelave zelišč."

Z deli 5.2 „Način reje", 5.3 „Objekti in površine za rejo" in 5.4 „Krma za perutnino", dodanimi v specifikacijo proizvoda, je mogoče zapisati dejanske prakse rejcev perutnine z ZGO „Volailles d'Ancenis" in tako zagotoviti strog nadzor nad njimi.

Te prakse so prilagojene temeljnim posebnostim geografskega območja in proizvoda, to so uporaba počasi rastočih pasem, ki omogočajo raziskovanje površin, prisotnost odprtih izpustov, ki ustrezajo značilnostim pokrajine s sistemom zaprtih polj (poraslost z živo mejo in drevesi, gosta vodna mreža), krma, v kateri prevladuje žito, ki je na voljo zaradi reje na območju z mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo, kjer je žito pomembna vrsta krme. To žito se jati delno razdeli v objektih za rejo. Nazadnje, zaradi blagega podnebja gre lahko perutnina na prosto prej kot druga perutnina proste reje.

Določba, da zakol poteka na geografskem območju, je črtana:

„VSI OBJEKTI ZA REJO in ZAKOL SO NA OPREDELJENEM GEOGRAFSKEM OBMOČJU."

Zahteva, da je klavnica na geografskem območju, je črtana, ker se zdi, da vse več klavnic zapira svoja vrata; trenutno je na geografskem območju več klavnic, kar pa bi se lahko v nekaj letih spremenilo in panoga bi se znašla v zapletenem položaju.

Dodane so naslednje določbe:

„5.5 Pogoji za odstranitev in prevoz perutnine

Pred odstranitvijo perutnine iz objekta za rejo morajo biti živali najmanj pet ur tešče, da se zagotovi dobra izpraznjenost prebavnega trakta.

Prevoz med krajem reje in klavnico ne sme trajati več kot tri ure, da se zagotovi dobro počutje živali.

5.6 Čakanje pred zakolom

Po prevozu se upošteva najmanj 30-minutno čakanje, da si perutnina opomore."

Te določbe omogočajo zagotavljanje upoštevanja minimalnih pogojev dobrega počutja živali, ki vplivajo na lastnosti proizvoda.

5.5 *Postavka „Povezava"*

V veljavni specifikaciji proizvoda ima del o povezavi številne poddele. Ti so v postavki „Utemeljitev povezave z geografskim okoljem" specifikacije proizvoda v celoti napisani na novo, da bi se jasneje predstavila povezava med perutnino „Volailles d'Ancenis" in njenim geografskim območjem, ne da bi bil opis vsebinsko spremenjen. Povezava med geografskim območjem in proizvodom namreč temelji na slovesu in posebnostih proizvoda. Sloves imena se je namreč v preteklosti lahko razvil zaradi značilnosti okolja (pokrajina s sistemom zaprtih polj, močan hidrografski sistem območja, blago podnebje) in značilnosti, povezanih s strokovnim znanjem in izkušnjami gospodarskih subjektov (zgodnji izhod živali na prosto, krma, rastlinje na površinah na prostem).

V to postavko je vključen en odstavek, v katerem je pojasnjena osnova povezave z geografskim poreklom: „Povezava s poreklom perutnine ‚Volailles d'Ancenis' temelji na njenem slovesu in posebnostih proizvoda, povezanih s strokovnim znanjem in izkušnjami rejcev."

Postavka je nato razdeljena v tri dele:

— V delu „posebnosti geografskega območja“ so povzeti naravni dejavniki, pri čemer so poudarjeni valovit relief geografskega območja, močan hidrografski sistem območja, velika raznolikost tal in njihove možnosti za kmetijstvo na skupni podlagi, Armorikanski masiv, ki omogoča diferencirane uporabe parcel, blago podnebje, prisotnost mineralnih snovi, imenovanih „grit“ (pesek iz marmornih in granitnih granulatov) v tleh, strokovno znanje in izkušnje ljudi pri izdatnem razdeljevanju žit živalim na kmečkem dvorišču in oblikovanje ozemlja v pokrajino s sistemom zaprtih polj).

— V delu „posebnosti proizvoda“ so poudarjene posebne lastnosti proizvoda (okrogel trup z zaobljenimi fileji in debelejšimi sloji maščobe ob strani beder ter obeh straneh prsnice).

— Nazadnje so v točki „vzročna povezava“ pojasnjeni vzajemni vplivi med naravnimi in človeškimi dejavniki ter proizvodom, in sicer rejo perutnine, ki se je razvila, tako da je izkoristila:

  — veliko raznolikost kakovosti tal (proizvodnja žit in travniki v zelo obširni geografski bližini),

  — blago podnebje (ki omogoča izhod perutnine na prosto zelo zgodaj),

  — obsežno obraslost z živo mejo (zaščita perutnine pred plenilci in vetrom, naravne gredi, ki zagotavljajo, da je na voljo dovolj žuželk in peska za spodbujanje raziskovanja površin na prostem),

  — uporabo trpežnih, počasi rastočih pasem,

  — krmo, pri kateri prevladujejo žita,

  — mesnatost okrogle perutnine z zaobljenimi fileji in debelejšimi sloji maščobe ob strani beder ter obeh straneh prsnice.

Vsi ti elementi so omogočili, da je perutnina „Volailles d’Ancenis“ pridobila naprej regionalni sloves (perutninska tržnica v Ancenisu), nato pa še nacionalni sloves (nagrade na tekmovanju Concours général agricole od leta 1995).

Iz zgoraj navedenih razlogov je točka (f) „povezava“ povzetka nadomeščena s točko 5 „Povezava z geografskim območjem“ enotnega dokumenta.

5.6 *Postavka „Označevanje“*

Naslednja določba specifikacije proizvoda:

„Za vsako etiketo na proizvodih z zaščiteno geografsko označbo ‚d‘ANCENIS‘ je treba pridobiti predhodno odobritev:

(1). odbora za certificiranje kakovosti (Comité de Certification de SEVRE ET LOIRE QUALITE);

(2). nacionalnega odbora za oznake in normativno certificiranje skladnosti (Commission Nationale des Labels et de la Certification Normative de Conformité)“,

Navedbe na etiketah morajo biti v skladu z obveznimi in posebnimi izrazi za proizvode z oznako kakovosti, kot so določeni v tehničnih smernicah ministrstva za kmetijstvo za oznako kakovosti ‚Labels Avicoles ‘.“

je črtana, ker so vse informacije iz te točke specifikacije proizvoda zastarele, saj:

— je bilo ime certifikacijskega organa, odgovornega za nadzor (Comité de Certification de Sèvre et Loire Qualité), od takrat spremenjeno in se zato ne zdi primerno, da se na etiketah ohrani tovrstna informacija,

— je bila spremenjena organizacija francoske uprave, ki izvaja navodilo o uradnih oznakah porekla (Commission Nationale des Labels et de la Certification Normative de Conformité), in ta organ ne obstaja več. Kot pri prejšnji točki se torej ne zdi več primerno, da bi na etiketi ohranjali tovrstno informacijo,

— nazadnje, uradna tehnična dokumentacija o oznakah za perutnino, ki jo je pripravilo ministrstvo za kmetijstvo, ne obstaja več, poleg tega se ne zdi več primerno, da bi specifikacijo proizvoda z ZGO povezovali s tretjim nacionalnim dokumentom.

Določba:

„Na etiketi mora biti geografska označba, pred njo pa ime proizvoda“,

je v specifikaciji proizvoda nadomeščena z naslednjo določbo:

„Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, so na etiketi:

— registrirano ime proizvoda ‚Volailles d'Ancenis‘,

— simbol ZGO Evropske unije v istem vidnem polju.“

Poleg tega so črtane navedbe v točki (h) „Označevanje“ povzetka in zato niso povzete v točki 3.6 enotnega dokumenta.

5.7 *Drugo*

- Skupina vložnikov:

V specifikaciji proizvoda je črtana naslednja določba:

„1. PODATKI O SKUPINI VLOŽNIKOV

1.1. Ime: Les Fermiers d'Ancenis
1.2. Naslov: 276, bd Schuman
44150 Ancenis, Francija
Tel.
Faks
+33 40988954
+33 40960110

1.3 Pravna oblika: Sindikat, urejen z zakonom z dne 21. marca 1884, ustanovljen 17. oktobra 1975

1.4 Sestava: 225 članov, rejcev perutnine v Ancenisu na dan 31. decembra 1994“

in nadomeščena z naslednjo določbo:

„Skupina vložnikov

Les Fermiers du Val de Loire
Boulevard Pasteur – BP 50262 44158 Ancenis Cedex, Francija
Tel. +33 240988252
Faks +33 240831500
E-naslov: fermiersduvaldeloire@terrena.fr

Nepridobitno združenje po zakonu iz leta 1901“

Ta sprememba zadeva posodobitev kontaktnih podatkov o skupini vložnikov.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

- Nadzorni organi:

Nadzorni organi: V skladu z veljavnimi nacionalnimi zahtevami za uskladitev besedila specifikacij proizvodov so črtani ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa. Ta postavka zdaj vključuje kontaktne podatke francoskih pristojnih nadzornih organov: Nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (INAO – Institut national de l'origine et de la qualité) ter generalnega direktorata za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij (DGCCRF – Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes).Ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so odslej dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

- Nacionalne zahteve:

V nacionalne zahteve so dodane glavne točke, ki jih je treba preverjati v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

- Nadzor:

Z veljavno specifikacijo proizvoda je določena posebna postavka za nadzor nad določbami specifikacije proizvoda, ki je podobna načrtu nadzora. V skladu s sedanjimi zahtevami glede nadzora so vsi ti elementi črtani iz specifikacije proizvoda. Vzporedno je bil sestavljen načrt nadzora, ki omogoča zagotavljanje nadzora nad celotno predlagano specifikacijo proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

„VOLAILLES D'ANCENIS"

EU št.: PGI-FR-0167-AM02 - 15.10.2019

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Volailles d'Ancenis"

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]*

Skupina 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki)

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

„Volailles d'Ancenis" so ptice iz reda Galliformes. Pripadajo različnim družinam, h katerim prištevamo več vrst živali:

— piščanca, mlado kokoš, kopuna,

— pegatko, kopuna pegatke,

— purana.

Vsa perutnina izvira iz trpežnih, počasi rastočih pasem, ki omogočajo dolgo rejo in zakol na meji spolne zrelosti, s čimer se zagotavlja optimalna kakovost (mesnatost in organoleptične lastnosti).

Reja poteka na prostem, na zatravljenih in z drevjem poraslih površinah, ki so ugodne za naravno značilnost teh pasem, da raziskujejo površine.

Za perutnino „Volailles d'Ancenis" je značilen okrogel trup z zaobljenimi fileji in debelejšimi sloji maščobe ob strani beder ter obeh straneh prsnice.

Glede na perutnino so lastnosti končnih proizvodov naslednje:

	Najmanjša teža	Barva mesa in kože	Barva nog
Piščanec	1 kg	rumena ali bela	rumena, bela ali črna
Pegatka	0,850 kg	bež	črna
Kopun	2,5 kg	rumena ali bela	rumena ali bela
Kopun pegatke	1,4 kg	bež	črna
Mlada kokoš	1,6 kg	rumena ali bela	rumena ali bela
Puran	2,3 kg	rumena ali bela	črna

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

Krmo za perutnino „Volailles d'Ancenis" sestavljajo izključno rastline, minerali in vitamini, od katerih je najmanj 70 % žit in proizvodov iz žit. V celotnem obdobju pitanja (po 28 dnevih) se perutnini daje najmanj 12 % žit v celem zrnju, s čimer se spodbuja delovanje mlinčka in izpolnijo naravne potrebe ptic.

Delež stranskih proizvodov iz žit ne sme presegati 15 % celotne sestave. Največji delež vseh maščob v krmi je omejen na 6 %.

Različne kategorije surovin, ki sestavljajo krmo, so:

— žitna zrna in iz žit pridobljeni proizvodi,

— oljna semena ali plodovi in iz njih pridobljeni proizvodi;

pri rastlinskih oljih se uporabljajo samo surova in rafinirana olja;

— semena stročnic in iz njih pridobljeni proizvodi,

— gomolji in korenine ter iz njih pridobljeni proizvodi,

— druga semena in plodovi, na primer grozdje, ter iz njih pridobljeni proizvodi,

— krmne rastline, voluminozna krma in iz njih pridobljeni proizvodi, na primer lucerna in iz nje pridobljeni proizvodi,

— druge rastline, alge in iz njih pridobljeni proizvodi,

— rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi,

— proizvodi in stranski proizvodi fermentacije mikroorganizmov: neaktivni pivski kvas, gojen na rastlinski podlagi,

— drugo:

  — proizvodi predelave rastlin,

  — proizvodi predelave začimb,

  — proizvodi predelave zelišč.

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

Reja perutnine „Volailles d'Ancenis" poteka na opredeljenem geografskem območju od starosti enega dneva do odstranitve perutnine za zakol.

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

Perutnina „Volailles d'Ancenis" se trži v celih kosih ali razsekana, sveža ali zamrznjena.

Celi kosi so pridobljeni iz trupov razreda A; razkosani deli so lahko pridobljeni iz trupov razreda B, vendar pa morajo biti kosi v prodaji razreda A.

Trupi so lahko v obliki:

— „pripravljeni za peko" (oskubljeni, eviscerirani, brez glave in s spodnjim delom nog ali brez njega), pakirani v prozorno folijo, v kontrolirani atmosferi ali vakuumsko,

— „z odstranjenim črevesjem" (oskubljeni, eviscerirani, z glavo, nogami in drobovino).

Perutninska drobovina (srce, mlinček in jetra) se trži sveža ali zamrznjena.

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

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Seznam kantonov in občin, ki sestavljajo geografsko območje z ZGO „Volailles d'Ancenis":

celoten departma Loire-Atlantique;

departma Maine-et-Loire:

kantoni:

Angers 1;

Angers 2;

Angers 3;

Angers 4;

Angers 5;

Angers 7 razen nekdanjega ozemlja pooblaščenih občin Bauné in Corné (občina Loire-Authion) ter La Ménitré – Beaupréau – Chalonnes-sur-Loire – Chemillé-Melay razen nekdanjega ozemlja pooblaščene občine Martigné-Briand (občina Terranjou);

Cholet 1;

Cholet 2;

La Pommeraye;

Les Ponts-de-Cé razen nekdanjega ozemlja pooblaščenih občin Chemellier in Coutures (občina Brissac-Loire-Aubance);

Saint Macaire-en-Mauges;

Tiercé razen občin Baracé, Durtal, Étriché, Les Rairies, Montigné-les-Rairies in nekdanjega ozemlja pooblaščenih občin Daumeray in Morannes (občina Morannes-sur-Sarthe-Daumeray);

občine: Angers (del kantona Angers 6) – Montreuil-sur-Loir – Rives-du-Loir-en-Authion – Saint-Barthélemy-d'Anjou – Verrières-en-Anjou;

departma Deux-Sèvres:

kantoni:

Bressuire;

Cerizay;

La Gâtine razen občin Doux, La Ferrière-en-Parthenay, Fomperron, Mazières-en-Gâtine, Oroux, Pressigny, Saint-Germier, Saint-Georges-de-Noisne, Saint-Marc-la-Lande, Thénezay in Verruyes;

Mauléon;

Parthenay;

Thouars razen občine Louzy;

občine: Airvault, Argenton-l'Eglise, Availles-Thouarsais, Bouillé-Loretz, Boussais, Coulonges-Thouarsais, Glénay, Louin, Luché-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Pierrefite, Sainte-Gemme, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Varent, Tessonnière in Val-en-Vigne;

departma Vendée:

kanton:

Mortagne-sur-Sèvre;

občine: Bazoges-en-Paillers, La Boissière-de-Montaigu in Treize-Septiers.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava s poreklom perutnine „Volailles d'Ancenis" temelji na njenem slovesu in posebnostih proizvoda, povezanih s strokovnim znanjem in izkušnjami rejcev.

Geografsko območje z ZGO „Volailles d'Ancenis" zajema celotno spodnjo dolino reke Loare od njenega ustja do doline reke Loir. Relief je valovit in poteka po precej gosti rečni mreži.

Za geografsko območje je značilna velika raznolikost tal na skupni podlagi Armorikanskega masiva in z vidika možnosti tal za kmetijstvo posledično prostorska raznovrstnost, vključno na ravni kmetijskega gospodarstva. To v veliki meri pojasnjuje sistem pridelave, saj so kmetje in rejci na območju zemljišča, ki se najhitreje sušijo ali so najslabše odcedna, tradicionalno vedno namenili za travinje, najgloblja in/ali najrodovitnejša zemljišča za pridelavo žit, zlasti pšenice in ječmena, druga zemljišča pa za pridelavo krmnih rastlin.

Geografsko območje z ZGO „Volailles d'Ancenis" je del ene od velikih regij s sistemom zaprtih polj (bocage) v Franciji. Tako je za vse departmaje, tj. Loire Atlantique, Maine-et-Loire, Vendée in Deux-Sèvres, značilna obsežna prisotnost sistemov zaprtih polj; sistemi zaprtih polj so tako neprekinjeno prisotni na celotnem geografskem območju. Živa meja, ki je s svojimi različnimi esencami pravo izobilje biotske raznovrstnosti, ponuja zavetje divji favni in zlasti žuželkam; te so na površinah na prostem poleg črvov v zemlji dejanski vir beljakovin, čeprav je težko določiti njihovo količino. Tla zagotavljajo tudi mineralne snovi, imenovane „grit": to so kamenčki na površini teh z živo mejo obraslih neobdelanih tal, ki ugodno vplivajo na razvoj mlinčka pri živalih, ki jih zaužijejo.

Podnebje na geografskem območju sestavljajo večinoma blage in oceanske mezoklime, ki omogočajo zgodnji izhod perutnine na prosto. Zaradi količine padavin spomladi, ki spodbuja zgodnjo rast trave, so v preteklosti rejci perutnino kmalu spuščali na prosto.

Geografsko območje perutnine „Volailles d'Ancenis" je tradicionalno regija z mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo.Hkrati s tema glavnima dejavnostma se je pojavila tudi reja živali na kmečkem dvorišču, pri čemer je bilo žito osnovna krma za perutnino. To dopolnilno dejavnost so tradicionalno vodile ženske in je prinašala dnevni zaslužek. Te tradicije reje so se ohranile do danes in so še vedno prisotne pri reji perutnine „Volailles d'Ancenis": živali so zunaj ves dan, čepijo na gredi kot so včasih na dvorišču, rejec jati tako kot prej kmetica vsak dan nameče žito in perutnina se krmi predvsem z žiti. Posebna pozornost je namenjena krmi in pitanju, da se iz piščanca, pitanega z zrnjem, vzredi tolstega piščanca.

Reja perutnine „Volailles d'Ancenis" je tradicionalna prosta reja. Perutnina „Volailles d'Ancenis je zgodaj spuščena na prosto. Piščanci, kopuni piščanca in mlade kokoši se na prosto spustijo 37. dan, pegatke in kopuni pegatke 53. dan ter purani 42. dan.

Ta zgodnji izhod je mogoč zaradi trpežnosti pasem, pa tudi njihove močne potrebe po raziskovanju površin na prostem. Živali so po naravi zelo aktivne in izražajo svoje potrebe po čepenju, brskanju in zobanju, kar spodbujajo prakse reje, značilne za skupino proizvajalcev.

Krmo za perutnino „Volailles d'Ancenis" sestavljajo izključno rastline, minerali in vitamini, od katerih je najmanj 70 % žit in proizvodov iz žit. Najmanj 12 % teh žit je v celem zrnju, kar spodbuja delovanje mlinčka in prispeva k organoleptičnim posebnostim.

Za perutnino „Volailles d'Ancenis" je značilen tudi okrogel trup z zaobljenimi fileji in debelejšimi sloji maščobe ob strani beder ter obeh straneh prsnice.

Reja perutnine „Volailles d'Ancenis" se je razvila z izkoriščanjem velike raznolikosti kakovosti tal tako na ravni območja proizvodnje kot tudi na ravni kmetijskega gospodarstva.

Ljudje so se namreč prilagodili z uvedbo dopolnilnih sistemov gospodarjenja, da bi čim bolj izkoristili vsa zemljišča, in sicer z mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo ter zlasti proizvodnjo žit in govedorejo.

Zato so morali razdeliti svoje zemljišče in ga obdelati v pokrajino s sistemom zaprtih polj. Taka pokrajina je značilna za geografsko območje „Volailles d'Ancenis".

Površine so obrasle z zaščitno živo mejo, ki razmejuje površine, ugodne za rejo perutnine na prostem. Živa meja tudi ščiti pred vetrom in plenilci. Poleg tega zagotavlja naravne prostore, na katerih čepi perutnina, in je bogata z žuželkami ter mineralnimi snovmi, ugodnimi za razvoj perutnine. Po drugi strani pa tudi spodbuja raziskovanje na celotni površini na prostem.

Trpežne pasme, večinoma blago in oceansko podnebje ter zaščitna živa meja omogočajo zgodnji izhod živali na prosto. Zaradi tega lahko perutnina uživa obilne travne vire.

Ena od naravnih potreb teh trpežnih pasem je čepenje, in sicer na nizkih vejah žive meje, pa tudi v kokošnjakih, v katerih jim rejci namestijo gredi. Tako omogočena redna aktivnost zagotavlja lastnosti perutnine „Volailles d'Ancenis".

Rejci spodbujajo druge naravne potrebe piščancev, kot sta zobanje in brskanje, ki jih izpolnjujejo z dnevnim razdeljevanjem žita in predmetov za zobanje. Vsi ti elementi v povezavi z dolgo rejo omogočajo značilno zaobljenost trupov, saj perutnini omogočajo mir, potreben za dobro spitanost.

Zaradi tradicionalnosti te reje je perutnina pridobila najprej regionalni sloves, potrjen s prisotnostjo na tedenski perutninski tržnici v Ancenisu.

Vsi ti elementi pa so prispevali k priznani kakovosti končnega proizvoda, kar dokazujejo medalje na pariškem tekmovanju Concours général agricole od leta 1995.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039121349&dateTexte=&categorieLien=id

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 395/07)

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

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI ENOTNEGA DOKUMENTA

„KUNSÁG/KUNSÁGI“

PDO-HU-A1332-AM03

Datum obvestila: 10. september 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Razširitev območja proizvodnje prek razmejenega območja**

(a) Zadevna postavka specifikacije proizvoda:

— VIII. Dodatni pogoji

(b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:

—

(c) Utemeljitev: Zaradi konkurenčnosti in povečanja možnosti uporabe tukaj pridelanega grozdja je koristno, da se proizvodnja razširi zunaj razmejenega območja na celotno območje, dovoljeno s pravili. Na tem območju so pogoji predelave enaki pogojem, ki se uporabljajo na sedanjem območju proizvodnje, zajetem z zaščiteno označbo porekla „Kunság/Kunsági“.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Kunság

Kunsági

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

9. Gazirano biser vino

4. **OPIS VINA**

Vino – sortno in cuvée vino rosé

Vina so bledo rožnate, rožnate ali bledo vijoličaste barve, so rahlo in živahno kisla s sadnim okusom in vonjem. Glede na vsebnost sladkorja so lahko suha, polsuha, polsladka ali sladka.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino – sortno in cuvée vino siller

Sortna vina imajo vonj in okus, ki sta značilna za uporabljeno sorto, zvrstna vina imajo vonj in okus, ki izražata sorazmerne deleže uporabljenih sort. Imajo tudi zaokrožene kisline, zmerno vsebnost tanina in poln okus. Glede na vsebnost sladkorja so lahko suha, polsuha, polsladka ali sladka.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Vino – belo sortno in cuvée

Vina so bledo zelene, bledo ali izrazito slamnato rumene barve, pogosto so blaga z majhnim deležem alkohola, so svežega okusa z noto poletnega sadja in včasih agrumov. Glede na vsebnost sladkorja so lahko suha, polsuha, polsladka ali sladka.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	16,67
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino – rdeče sortno in cuvée

Vina so rubinaste ali temno rubinaste barve, imajo izrazito saden in pikanten vonj ter mladosten okus, zmerno vsebnost tanina, prijetno kislost in primeren delež alkohola. Glede na vsebnost sladkorja so lahko suha, polsuha, polsladka ali sladka.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Vino – belo sortno vino ali vino cuvée pozne trgatve

Vina so zlate barve, imajo kompleksen vonj in močno, oljnato teksturo z notami staranja v lesenih sodih in steklenicah. Imajo prijetno kislost in primeren delež alkohola ter pogosto vsebnost ostanka sladkorja.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Vino – rdeče sortno vino ali vino cuvée pozne trgatve

Vina so rubinaste ali temno rdeče barve, imajo kompleksen vonj in močno, oljnato teksturo z notami staranja v lesenih sodih in steklenicah. Imajo prijetno kislost in primeren delež alkohola ter pogosto vsebnost ostanka sladkorja.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Vino – belo sortno vino ali vino cuvée izbrane trgatve

Vina so zelenkasto rumene barve, imajo vonj in okus, ki sta značilna za uporabljeno sorto vinske trte, so živahno kisla, s srednje polnim telesom in alkoholno naravo. Vino je lahko suho, polsuho, polsladko ali sladko.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino – sortno ali cuvée vino rosé izbrane trgatve

Vina so bledo rožnate, rožnate do bledo vijoličaste barve, imajo nežno, rahlo kislost in izrazito saden vonj. Glede na vsebnost sladkorja so lahko suha, polsuha, polsladka ali sladka.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino – rdeče sortno ali cuvée vino izbrane trgatve

Vina so temno rubinaste ali temno rdeče barve, imajo saden in včasih pikanten vonj, srednje poln okus, so nežna z notami staranja v lesenih sodih in steklenicah ter imajo zmerno vsebnost tanina. Glede na vsebnost sladkorja so lahko suha, polsuha, polsladka ali sladka.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Vino – belo sortno vino ali vino cuvée iz sušenega grozdja

Vina so zlate barve, imajo kompleksen vonj, visoko naravno vsebnost sladkorja in močno, oljnato teksturo, okus in aroma sta kompleksna, z notami medu, zrelega ali suhega sadja in v nekaterih primerih sive plesni, navadno so polsladka ali sladka.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Vino – rdeče sortno vino ali vino cuvée iz sušenega grozdja

Vina so temno rubinaste ali temno rdeče barve. Ta rdeča vina so močna in s polnim telesom, z vonjem, za katerega so značilne arome zrelega ali suhega sadja in/ali začimb, in okusom, značilnim za staranje v lesenem sodu ali steklenici. Imajo zmerno vsebnost tanina in pogosto vsebnost ostanka sladkorja.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Vino – belo ledeno vino

Vino je barve starega zlata, ima bogat in kompleksen vonj, živahno kislost in zelo visoko vsebnost sladkorja, ima izrazito medeno sladek okus.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Vino – rdeče ledeno vino

Vino je bronasto rdeče barve, ima bogat in kompleksen vonj ter zelo visoko vsebnost sladkorja, ima izrazito medeno sladek okus in zmerno vsebnost tanina.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Peneče vino – belo

Barva penečih vin je odvisna od sorte, njihov vonj in okus sta nevtralna ali značilna za uporabljeno sorto grozdja, so harmonično kiselkasta ter lahka in zračna z obstojnim penjenjem.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 g/l, 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 penečih vin je odvisna od sorte, njihov vonj in okus sta nevtralna ali značilna za uporabljeno sorto grozdja, so harmonično kiselkasta ter lahka in zračna z obstojnim penjenjem.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 g/l, 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 – rdeče

Barva penečih vin je odvisna od sorte, njihov vonj in okus sta nevtralna ali značilna za uporabljeno sorto grozdja, so harmonično kiselkasta ter lahka in zračna z obstojnim penjenjem.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

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

Gazirano biser vino – belo

Biser vina so blede zelenkasto rumene do blede slamnato rumene barve, imajo razmeroma majhen delež alkohola, močno kislost in so rahlo peneča. Lahko so suha, polsladka ali sladka. Ta vina so živahna in sveža z vonjem in okusom svežega grozdja.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 g/l, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Gazirano biser vino – rosé

Biser vina so bledo rožnate do rožnate barve, imajo razmeroma majhen delež alkohola, močno kislost in so rahlo peneča. Lahko so suha, polsladka ali sladka. Ta vina so živahna in sveža z vonjem in okusom svežega grozdja.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 g/l, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Gazirano biser vino – rdeče

Biser vina so bledo vijoličaste barve, imajo razmeroma majhen delež alkohola, močno kislost in so rahlo peneča. Lahko so suha, polsladka ali sladka. Ta vina so živahna in sveža z vonjem in okusom svežega grozdja.

* Mejne vrednosti, določene v zakonodaji EU, se uporabljajo za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 g/l, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

(a) *Posebni enološki postopki*

Obvezni enološki postopki – vino (1)

Posebni enološki postopek

Belo sortno in cuvée vino, sortno in cuvée vino rosé:

— grozdje mora biti predelano na dan trgatve,

— stiskanje se lahko opravi zgolj s serijskimi stiskalnicami,

— grozdni mošt mora biti prečiščen.

Sortno in cuvée vino siller, rdeče sortno in cuvée vino:

— grozdna pulpa mora vreti na kožicah,

— stiskanje se lahko opravi zgolj s serijskimi stiskalnicami.

Bela sortna vina ali vina cuvée pozne trgatve:

— grozdje mora biti predelano na dan trgatve,

— stiskanje se lahko opravi zgolj s serijskimi stiskalnicami,

— grozdni mošt mora biti prečiščen,

— vino se ne sme ustekleničiti pred 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve,

— pred dajanjem na trg je treba vino tri mesece starati v steklenicah.

Rdeča sortna vina ali vina cuvée pozne trgatve:

— grozdna pulpa mora vreti na kožicah,

— stiskanje se lahko opravi zgolj s serijskimi stiskalnicami,

— vino se ne sme ustekleničiti pred 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve,

— pred dajanjem na trg je treba vino tri mesece starati v steklenicah.

Bela sortna vina ali vina cuvée izbrane trgatve:

— grozdje mora biti predelano na dan trgatve,

— stiskanje se lahko opravi zgolj s serijskimi stiskalnicami,

— grozdni mošt mora biti prečiščen,

— vino se ne sme ustekleničiti pred 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve,

— pred dajanjem na trg je treba vino tri mesece starati v steklenicah.

Obvezni enološki postopki – vino (2)

Posebni enološki postopek

Sortna ali cuvée vina rosé izbrane trgatve:

— grozdje mora biti predelano na dan trgatve,

— stiskanje se lahko opravi zgolj s serijskimi stiskalnicami,

— grozdni mošt mora biti prečiščen,

— vino se ne sme ustekleničiti pred 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve.

Rdeča sortna vina ali vina cuvée izbrane trgatve:

— grozdna pulpa mora vreti na kožicah,

— stiskanje se lahko opravi zgolj s serijskimi stiskalnicami,

— vino se ne sme ustekleničiti pred 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve,

— pred dajanjem na trg je treba vino tri mesece starati v steklenicah.

Bela sortna vina ali vina cuvée iz sušenega grozdja:

— grozdje mora biti predelano na dan trgatve,

— stiskanje se lahko opravi zgolj s serijskimi stiskalnicami,

— grozdni mošt mora biti prečiščen,

— vino se ne sme ustekleničiti pred 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve;

— pred dajanjem na trg je treba vino tri mesece starati v steklenicah.

Rdeča sortna vina ali vina cuvée iz sušenega grozdja:

— grozdna pulpa mora vreti na kožicah,

— stiskanje se lahko opravi zgolj s serijskimi stiskalnicami,

— vino se ne sme ustekleničiti pred 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve,

— pred dajanjem na trg je treba vino tri mesece starati v steklenicah.

Belo in rdeče ledeno vino:

— ročno trganje se izvaja pri temperaturah pod –7 °C,

— stiska se zamrznjeno grozdje,

— vrenje poteka, dokler ni dosežena zahtevana vsebnost sladkorja,

— vino je treba vsaj šest mesecev starati v steklenicah.

Nedovoljeni enološki postopki – vino

Posebni enološki postopek

Bela sortna vina ali vina cuvée pozne trgatve, rdeča sortna vina ali vina cuvée pozne trgatve, bela sortna vina ali vina cuvée izbrane trgatve, sortna ali cuvée vina rosé izbrane trgatve, rdeča sortna vina ali vina cuvée izbrane trgatve, bela sortna vina ali vina cuvée iz sušenega grozdja, rdeča sortna vina ali vina cuvée iz sušenega grozdja, belo ledeno vino, rdeče ledeno vino:

— obogatitev mošta,

— slajenje vina.

Pravila glede gojenja vinske trte – metoda gojenja in gostota zasaditve

Postopki gojenja

Kar zadeva obstoječe vinograde, zasajene pred 31. decembrom 2011, se lahko vina z zaščiteno označbo porekla „Kunság/Kunsági“ proizvajajo iz grozdja, ki izvira iz vinograda, dokler se vinograd obdeluje, ne glede na gojitveno metodo ali gostoto zasaditve v vinogradu.

Kar zadeva vinograde, zasajene po 31. decembru 2011, se lahko proizvodi z zaščiteno označbo porekla „Kunság/Kunsági“ proizvajajo le iz grozdja, ki izvira iz vinograda, zasajenega na podlagi naslednjih gojitvenih metod:

— rez na glavo,

— pahljača,

— metoda po Moserju,

— enojna zavesa,

— metoda po Sylvozu.

Za vinograde, zasajene po 1. januarju 2012, mora biti gostota zasaditve najmanj 3 300 trsov na hektar. Pri določanju razdalje med vrstami in trsi je poleg enake razdalje med vrstami in trsi sprejemljiv tudi nasad v dvojnih vrstah in/ali dvojnih trsih. Razdalja med vrstami mora biti najmanj 1,00 m in največ 3,60 m, razdalja med trsi mora biti najmanj 0,60 m in največ 1,20 m. Za dvojne trse je odločilni dejavnik povprečna razdalja med trsoma.

Pri določanju obremenitve vinske trte število očes, ki ostanejo na vsakem trsu, ne sme preseči 16 na m^2, ne glede na metodo gojenja. Končni donos, ki je potreben za doseganje proizvodnih ciljev, je treba določiti na podlagi regulacije grozdov, kot je potrebna med rastno sezono.

V proizvodnji vinskih proizvodov z zaščiteno označbo porekla „Kunság/Kunsági“ se lahko uporabi le grozdje, ki izvira iz vinogradov, v katerem je delež primanjkljaja vinske trte manjši od 10 %.

Pravila glede gojenja vinske trte – čas in metoda trganja ter kakovost grozdja

Postopki gojenja

Datum začetka trgatve vsako leto določi pristojni svet vinske skupnosti na podlagi preskusnih trgatev, ki se opravijo vsak teden od 1. avgusta vsako leto.

Proizvod iz grozdja, trganega pred datumom začetka, ki ga je določila vinska skupnost, ne more pridobiti potrdila o poreklu v kategoriji v okviru zaščitene označbe porekla „Kunság/Kunsági“ in ga ni mogoče tržiti z oznako zaščitene označbe porekla „Kunság/Kunsági“. Datum trgatve je objavljen v obliki obvestila vinskih skupnosti.

Za proizvodnjo vinskih proizvodov je treba najnižjo vsebnost sladkorja in delež potencialnega alkohola uporabiti glede na naslednjo preglednico v skladu z veljavno madžarsko zakonodajo in veljavno zakonodajo Evropske unije.

Med trgatvijo sta po navadi dovoljena ročno in strojno trganje, naslednje vrste pa se lahko proizvajajo le iz ročno trganega grozdja:

— vino pozne trgatve,

— vino izbrane trgatve,

— vino iz sušenega grozdja,

— ledeno vino.

Najnižja naravna vsebnost sladkorja in najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju

Postopki gojenja

Sorta/kategorija vina	Najnižja naravna vsebnost sladkorja v grozdju po madžarski lestvici za grozdni mošt (Magyar mustfok – (MM°), pri 17,5 °C)	
Vina – belo sortno in cuvée vino, sortno in cuvée vino rosé, sortno in cuvée vino siller, rdeče sortno in cuvée vino:	14,82	
Vino – belo in rdeče vino pozne trgatve:	19,00	
Vino – belo vino, vino rosé in rdeče vino izbrane trgatve:	19,00	
Vino – belo in rdeče vino iz sušenega grozdja:	20,00	
Vino – belo in rdeče ledeno vino:	16,66	25,00
Peneče vino:	14,82	
Gazirano biser vino:	14,82	

Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju (v vol. %, pri 20 °C)

Vina – belo sortno in cuvée vino, sortno in cuvée vino rosé, sortno in cuvée vino siller, rdeče sortno in cuvée vino:	9,0
Vino – belo in rdeče vino pozne trgatve:	12,08
Vino – belo vino, vino rosé in rdeče vino izbrane trgatve:	12,08
Vino – belo in rdeče vino iz sušenega grozdja:	12,83
Vino – belo in rdeče ledeno vino:	16,66
Peneče vino:	9,0
Gazirano biser vino:	9,0

(b) *Največji donosi*

Bela sortna in cuvée vina, sortna in cuvée vina rosé, sortna in cuvée vina siller, rdeča sortna in cuvée vina, peneča vina

100 hektolitrov na hektar

Bela sortna in cuvée vina, sortna in cuvée vina rosé, sortna in cuvée vina siller, rdeča sortna in cuvée vina, peneča vina

14 300 kg grozdja na hektar

Gazirano biser vino

100 hektolitrov na hektar

Gazirano biser vino

14 300 kg grozdja na hektar

Bela in rdeča sortna vina ali vina cuvée pozne trgatve

70 hektolitrov na hektar

Bela in rdeča sortna vina ali vina cuvée pozne trgatve

10 000 kg grozdja na hektar

Bela, rosé in rdeča sortna vina ali vina cuvée izbrane trgatve

70 hektolitrov na hektar

Bela, rosé in rdeča sortna vina ali vina cuvée izbrane trgatve

10 000 kg grozdja na hektar

Bela in rdeča sortna vina ali vina cuvée iz sušenega grozdja, bela in rdeča ledena vina

42 hektolitrov na hektar

Bela in rdeča sortna vina ali vina cuvée iz sušenega grozdja, bela in rdeča ledena vina

6 000 kg grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območja naslednjih občin, ki so v skladu z vinskim katastrom razvrščena v razreda I in II: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tökö l, Újlengyel, Újszilvás in Zsana.

7. **Glavne sorte vinske trte**

arany sárfehér – fehér dinka

arany sárfehér – huszár szőlő

arany sárfehér – izsáki

arany sárfehér – izsáki sárfehér

arany sárfehér – német dinka

blauburger

bíbor kadarka

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet

cabernet franc – gros vidur

cabernet franc – kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay – chardonnay blanc

chardonnay – kereklevelű

chardonnay – morillon blanc

chardonnay – ronci bilé

chasselas – chasselas blanc

chasselas – chasselas dorato

chasselas – chasselas doré

chasselas – chrupka belia

chasselas – fehér fábiánszőlő

chasselas – fehér gyöngyszőlő

chasselas – fendant blanc

chasselas – saszla belaja

chasselas – weisser gutedel

cserszegi fűszeres

ezerfürtű

ezerjó – kolmreifler

ezerjó – korponai

ezerjó – szadocsina

ezerjó – tausendachtgute

ezerjó – tausendgute

ezerjó – trummertraube

furmint – furmint bianco

furmint – moslavac bijeli

furmint – mosler

furmint – posipel

furmint – som

furmint – szigeti

furmint – zapfner

generosa

gyöngyrizling

hamburgi muskotály – miszket hamburgszki

hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo

hamburgi muskotály – muscat de hambourg

hamburgi muskotály – muscat de hamburg

hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij

hárslevelű – feuilles de tilleul

hárslevelű – garszleveljü

hárslevelű – lindeblättrige

hárslevelű – lipovina

irsai olivér – irsai

irsai olivér – muskat olivér

irsai olivér – zolotis

irsai olivér – zolotisztüj rannüj

jubileum 75

kadarka – csetereska

kadarka – fekete budai

kadarka – gamza

kadarka – jenei fekete

kadarka – kadar

kadarka – kadarka negra

kadarka – negru moale

kadarka – szkadarka

kadarka – törökszőlő

karát

királyleányka – dánosi leányka

királyleányka – erdei sárga

királyleányka – feteasca regale

királyleányka – galbena de ardeal

királyleányka – königliche mädchentraube

királyleányka – königstochter

királyleányka – little princess

kármin

kékfrankos – blauer lemberger

kékfrankos – blaufränkisch

kékfrankos – limberger

kékfrankos – moravka

kéknyelű – blaustängler

kékoportó – blauer portugieser

kékoportó – modry portugal

kékoportó – portugais bleu

kékoportó – portugalske modré

kékoportó – portugizer

kövidinka – a dinka crvena

kövidinka – a dinka mala

kövidinka – a dinka rossa

kövidinka – a kamena dinka

kövidinka – a ruzsica

kövidinka – steinschiller

leányka – dievcenske hrozno

leányka – feteasca alba

leányka – leányszőlő

leányka – mädchentraube

merlot

mátrai muskotály

nektár

olasz rizling – grasevina

olasz rizling – nemes rizling

olasz rizling – olaszrizling

olasz rizling – riesling italien

olasz rizling – risling vlassky

olasz rizling – taljanska grasevina

olasz rizling – welschrieslig

ottonel muskotály – miszket otonel

ottonel muskotály – muscat ottonel

ottonel muskotály – muskat ottonel

pinot blanc – fehér burgundi

pinot blanc – pinot beluj

pinot blanc – pinot bianco

pinot blanc – weissburgunder

pinot noir – blauer burgunder

pinot noir – kisburgundi kék

pinot noir – kék burgundi

pinot noir – kék rulandi

pinot noir – pignula

pinot noir – pino csernüj

pinot noir – pinot cernii

pinot noir – pinot nero

pinot noir – pinot tinto

pinot noir – rulandski modre

pinot noir – savagnin noir

pinot noir – spätburgunder

pozsonyi fehér – czétényi

pozsonyi fehér – czétényi fehér

rajnai rizling – johannisberger

rajnai rizling – rheinriesling

rajnai rizling – rhine riesling

rajnai rizling – riesling

rajnai rizling – riesling blanc

rajnai rizling – weisser riesling

rizlingszilváni – müller thurgau

rizlingszilváni – müller thurgau bijeli

rizlingszilváni – müller thurgau blanc

rizlingszilváni – rivaner

rizlingszilváni – rizvanac

sauvignon – sauvignon bianco

sauvignon – sauvignon bijeli

sauvignon – sauvignon blanc

sauvignon – sovinjon

szürkebarát – auvergans gris

szürkebarát – grauburgunder

szürkebarát – graumönch

szürkebarát – pinot grigio

szürkebarát – pinot gris

szürkebarát – ruländer

tramini – gewürtztraminer

tramini – roter traminer

tramini – savagnin rose

tramini – tramin cervené

tramini – traminer

tramini – traminer rosso

zengő

zenit

zweigelt – blauer zweigeltrebe

zweigelt – rotburger

zweigelt – zweigeltrebe

zöld veltelíni – grüner muskateller

zöld veltelíni – grüner veltliner

zöld veltelíni – veltlinské zelené

zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. **Opis povezave**

Za vse kategorije – opis razmejenega območja

(a) Naravni in kulturni dejavniki

Območje, ki je razmejeno za proizvodnjo, je v osrednjem delu Madžarske. Večji del je na območju madžarske nižine med rekama Donavo in Tiso, znanem kot Donavsko-tiško medrečje, in v regiji Tiszazug. Severozahodno od območja leži otok Csepel. Na severu je povezano z nekaterimi območji proizvodnje na hribovju Gödöllő.

Okoljske značilnosti območja proizvodnje večinoma določa njegova lega v nižinski ravnici. Območje je na manj kot 150 m pod morsko gladino. Teren je raven, razlike v nadmorski višini ne presegajo 10–20 m.

Na večini območij proizvodnje na vinorodnem območju Kunság so tla iz apnenčaste peščene prsti (humus in živi pesek), rjave gozdne prsti, černozjoma ter močvirnato-travniških in obrečno-travniških tal. Za peščeno prst je značilno, da se hitro segreje, njena svetla barva bolje odseva sončno svetlobo (kar pospešuje zorenje grozdja) in je zaradi več kot 75-odstotne vsebnosti kremena odporna proti trtni uši. Na drugi strani sta njena zmogljivost zagotavljanja hranil in skladiščenja vode ter vsebnost mineralov razmeroma majhni.

Podnebne razmere območja proizvodnje določa zlasti celinsko podnebje, ki prevladuje na Madžarskem in za katero so značilna predvsem vroča poletja in mrzle zime.

Povprečna temperatura je okrog 10–11 °C. Vročinski vali so pogosti v mesecih rastne sezone, tj. julija in avgusta. Povprečna osončenost je več kot 2 000 ur na leto.

Na leto pade v povprečju 450–500 mm padavin, kar večinoma zadostuje za potrebe grozdja, čeprav padavine čez leto niso enakomerno razporejene.

(b) Človeški dejavniki

Območje proizvodnje ima zaradi velike površine bogato tradicijo vinogradništva in pridelave vina. Prvi pisni viri o vinogradih na zadevnem območju so iz leta 1075. V srednjem veku je bil namen proizvodnje vina predvsem zadovoljiti lokalne potrebe. Po turški okupaciji je bila vinska trta na razmejenem območju zasajena zato, da bi se sanirala zapuščena peščena območja in utrdil živi pesek. Epidemija trtne uši leta 1875 se vinogradov dejansko ni dotaknila, kar je močno povečalo njihovo vlogo. Zaradi tehnološkega razvoja ob koncu 19. stoletja se je močno izboljšala kakovost vin v regiji. Od začetka 20. stoletja so vina z območja proizvodnje postala zelo znana in njihov trg se je močno razširil. Posledično se je povečalo območje z vinogradi.

Stalen tehnološki razvoj omogoča uporabo reduktivne tehnologije ter proizvodnjo belih vin in vin rosé, ki so danes priljubljena, in svežih rdečih vin s poudarjeno sadnostjo grozdja.

Slogan vinorodnega območja „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora“ (Vina iz regije Kunság so vina za vsak dan.) je zaščiten že od leta 2000.

Proizvajalci z razmejenega območja izberejo strukture sort, ki ustrezajo potencialu ekoloških razmer, zavestno razvijajo geografsko porazdelitev tradicionalnih in novih sort ter uporabljajo vinogradniške tehnike in tehnike proizvodnje vina, ki ustrezajo tržnim pogojem.

Vino

2. Opis vin

Vina so hitro pripravljena, imajo zmerno vsebnost kislin in so nežna. Bela vina in vina rosé imajo intenzivno aromo in bogat okus. Rdeča vina iz zadevne regije so na splošno sadna in lahka, svetlejša, njihovi tanini pa so manj izraziti. Zaradi apnenčasto peščene prsti se pri teh vinih manj okušajo minerali.

Vina izbrane trgatve imajo značilnosti sorte, iz katere so proizvedena, ter uravnoteženo vsebnost kislin, alkohola in sladkorja.

Vina pozne trgatve in vina iz sušenega grozdja so polnega telesa, zaradi proizvodne metode in staranja pa imajo značilne lastnosti. Vsebujejo ostanek sladkorja.

Ledena vina so polnega telesa, zaradi vsebnosti ostanka sladkorja, kislin in alkohola imajo uravnotežen sladek okus.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Ekološko okolje, zlasti peščena tla, močno vpliva na lastnosti vin. Ti dejavniki so zlasti prisotni v hitro pripravljenih, običajno lažjih vinih, ki so razmeroma rahlo kisla in nežnejša, v katerih se kisline hitro razvijejo in ki imajo zmeren delež alkohola, kar je značilno za večino letnikov trgatve.

Vina imajo nižjo vsebnost mineralov, ki je značilna za peščena tla. Vina z območja proizvodnje so označena predvsem kot vina s kratkim zorenjem, ki se uživajo mlada. Zaradi ekološkega okolja se je na tem območju razširilo več tradicionalnih sort vin (ezerjó, kadarka, kövidinka). Značilne lastnosti sort se lahko še okrepijo z izbranimi trgatvami. Grozdje v določenih letnikih trgatve razvije posebne vrednosti. Trgatve prezrelega in sušenega grozdja se lahko uporabijo kot surovina za zelo alkoholna vina s polnim okusom, katerih kakovost se še poveča med staranjem. Lahka in sveža vina so popolna surovina za proizvodnjo penečih vin in gaziranih biser vin.

Vinorodno območje Kunság ima zelo pomembno vlogo v sektorju vinogradništva in vinarstva madžarskega kmetijstva, saj je tam pridelana skoraj polovica grozdja v državi. Poleg gospodarskega pomena ima gojenje vinske trte pomembno socialno vlogo pri ustvarjanju in dopolnjevanju prihodka ter zadrževanju lokalnih prebivalcev. Zaradi lokalnih ekoloških razmer (npr. peščena tla, pomanjkanje padavin) je vinogradništvo ena od najbolj stroškovno učinkovitih kmetijskih dejavnosti v tej regiji. Z oblikovanjem pokrajine v okviru vinogradništva pa regija postaja privlačnejša. Vinogradi učinkovito preprečujejo širjenje peska zaradi vetra, vinska trta pa lažje kot druge rastline preživi v tleh, ki slabo zadržujejo vodo.

V vinogradih z vinorodnega območja Kunság prevladujejo avtohtone in na novo vzgojene madžarske sorte vinske trte.

Vinorodno območje Kunság ima med potrošniki velik ugled predvsem zaradi razmeroma lahkih, sadnih in aromatičnih muškatnih vin iz te regije.

Peneče vino

(b) Človeški dejavniki

Poleg zgoraj opisanih človeških dejavnikov za peneča vina „Kunság/Kunsági“ velja:

proizvodnja biser vin in penečih vin temelji na sortah z območja proizvodnje, ki so značilno kisle (npr. ezerjó, cserszegi fűszeres).

2. Opis vin

Peneča vina so zračna in lahka ter imajo svež vonj in živahno kislost.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Ekološko okolje, zlasti peščena tla, močno vpliva na lastnosti vin. Ti dejavniki so zlasti prisotni v hitro pripravljenih, običajno lažjih vinih, ki so razmeroma rahlo kisla in nežnejša, v katerih se kisline hitro razvijejo in ki imajo zmeren delež alkohola, kar je značilno za večino letnikov trgatve.

Vina imajo nižjo vsebnost mineralov, ki je značilna za peščena tla. Vina z območja proizvodnje so označena predvsem kot vina s kratkim zorenjem, ki se uživajo mlada. Zaradi ekološkega okolja se je na tem območju razširilo več tradicionalnih sort vin (ezerjó, kadarka, kövidinka). Značilne lastnosti sort se lahko še okrepijo z izbranimi trgatvami. Grozdje v določenih letnikih trgatve razvije posebne vrednosti. Trgatve prezrelega in sušenega grozdja se lahko uporabijo kot surovina za zelo alkoholna vina s polnim okusom, katerih kakovost se še poveča med staranjem. Lahka in sveža vina so popolna surovina za proizvodnjo penečih vin in gaziranih biser vin.

Vinorodno območje Kunság ima zelo pomembno vlogo v sektorju vinogradništva in vinarstva madžarskega kmetijstva, saj je tam pridelana skoraj polovica grozdja v državi. Poleg gospodarskega pomena ima gojenje vinske trte pomembno socialno vlogo pri ustvarjanju in dopolnjevanju prihodka ter zadrževanju lokalnih prebivalcev. Zaradi lokalnih ekoloških razmer (npr. peščena tla, pomanjkanje padavin) je vinogradništvo ena od najbolj stroškovno učinkovitih kmetijskih dejavnosti v tej regiji. Z oblikovanjem pokrajine v okviru vinogradništva pa regija postaja privlačnejša. Vinogradi učinkovito preprečujejo širjenje peska zaradi vetra, vinska trta pa lažje kot druge rastline preživi v tleh, ki slabo zadržujejo vodo.

V vinogradih z vinorodnega območja Kunság prevladujejo avtohtone in na novo vzgojene madžarske sorte vinske trte.

Vinorodno območje Kunság ima med potrošniki velik ugled predvsem zaradi razmeroma lahkih, sadnih in aromatičnih muškatnih vin iz te regije.

Gazirano biser vino

Poleg zgoraj opisanih človeških dejavnikov za peneča vina „Kunság/Kunsági“ velja:

proizvodnja biser vin in penečih vin temelji na sortah z območja proizvodnje, ki so značilno kisle (npr. ezerjó, cserszegi fűszeres).

2. Opis vin

Gazirana biser vina imajo svež vonj in so lahka.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Ekološko okolje, zlasti peščena tla, močno vpliva na lastnosti vin. Ti dejavniki so zlasti prisotni v hitro pripravljenih, običajno lažjih vinih, ki so razmeroma rahlo kisla in nežnejša, v katerih se kisline hitro razvijejo in ki imajo zmeren delež alkohola, kar je značilno za večino letnikov trgatve.

Vina imajo nižjo vsebnost mineralov, ki je značilna za peščena tla. Vina z območja proizvodnje so označena predvsem kot vina s kratkim zorenjem, ki se uživajo mlada. Zaradi ekološkega okolja se je na tem območju razširilo več tradicionalnih sort vin (ezerjó, kadarka, kövidinka). Značilne lastnosti sort se lahko še okrepijo z izbranimi trgatvami. Grozdje v določenih letnikih trgatve razvije posebne vrednosti. Trgatve prezrelega in sušenega grozdja se lahko uporabijo kot surovina za zelo alkoholna vina s polnim okusom, katerih kakovost se še poveča med staranjem. Lahka in sveža vina so popolna surovina za proizvodnjo penečih vin in gaziranih biser vin.

Vinorodno območje Kunság ima zelo pomembno vlogo v sektorju vinogradništva in vinarstva madžarskega kmetijstva, saj je tam pridelana skoraj polovica grozdja v državi. Vinorodno območje Kunság ima zelo pomembno vlogo v sektorju vinogradništva in vinarstva madžarskega kmetijstva, saj je tam pridelana skoraj polovica grozdja v državi. Zaradi lokalnih ekoloških razmer (npr. peščena tla, pomanjkanje padavin) je vinogradništvo ena od najbolj stroškovno učinkovitih kmetijskih dejavnosti v tej regiji. Z oblikovanjem pokrajine v okviru vinogradništva pa regija postaja privlačnejša. Vinogradi učinkovito preprečujejo širjenje peska zaradi vetra, vinska trta pa lažje kot druge rastline preživi v tleh, ki slabo zadržujejo vodo.

V vinogradih z vinorodnega območja Kunság prevladujejo avtohtone in na novo vzgojene madžarske sorte vinske trte.

Vinorodno območje Kunság ima med potrošniki velik ugled predvsem zaradi razmeroma lahkih, sadnih in aromatičnih muškatnih vin iz te regije.

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

Pravila glede označb – manjše geografske enote, ki se lahko navedejo na etiketi

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

(i) Navedba imen občin

Imena občin na vinorodnem območju Kunság se lahko navedejo kot geografske enote, ki so manjše od razmejenega območja proizvodnje Kunság, razen imen občin Izsák in Monor.

(ii) Navedba imen pobočij

Skupaj z označbo razmejenega območja proizvodnje Kunság in imenom občine se lahko navedeta naslednji imeni pobočij:

— Arany-hegy (v občini Ceglédbercel),

— Fischer-part (v občinah Cegléd in Ceglédbercel).

(iii) Navedba imen okrožij

Skupaj z označbo razmejenega območja proizvodnje Kunság se lahko navedeta naslednji imeni okrožij:

— Kecskemét, ki vključuje vinograde na mejnih območjih občin Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene in Lajosmizse, ki so v skladu z vinskim katastrom razvrščena v razreda I in II,

— Tiszakürt, ki vključuje vinograde na mejnih območjih občin Cserkeszőlő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tiszasas in Tiszaug, ki so v skladu z vinskim katastrom razvrščena v razreda I in II.

Če je navedeno ime okrožja, imen občin v tem okrožju ni mogoče uporabiti kot označbo manjše geografske enote.

Ime manjše geografske enote se lahko na etiketi navede le, če iz nje izvira 100 % proizvoda.

Pravila glede označb

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Drugi omejeni izrazi:

— „muskotály“ (muškat) pomeni vino, od katerega je vsaj 85 % proizvedenih iz trgatve ene ali več naslednjih sort vinske trte: cserszegi fűszeres, irsai olivér, generosa, hamburgi muskotály, nektár, mátrai muskotály, ottonel muskotály in/ali tramini,

— „primőr“ (primeur) pomeni vino, ki je ustekleničeno v letu trgatve. Uporabi se lahko tudi sinonim „újbor“ (mlado vino).

Na etiketi se ne sme navesti ime sorte arany sárfehér.

V primeru mešanih vin se lahko poleg izvirnega zapisa „cuvée“ uporabita tudi madžarski zapis označbe „küvé“ in njegov sinonim „házasítás“ (mešano vino).

Pravila glede stekleničenja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

vina, peneča vina in gazirana biser vina lahko ustekleničijo le polnilnice, registrirane pri regionalnem svetu vinskih skupnosti na vinorodnem območju Kunság.

Proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

dovoljeno v občinah Bonyhád, Borota, Budimpešta, Csongrád in Hajós.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://boraszat.kormany.hu/download/d/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4.pdf

Objava zahtevka za registracijo imena 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 395/08)

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

ENOTNI DOKUMENT

„ PISTACCHIO DI RAFFADALI“

EU št.: PDO-IT-02449 – 22. 2. 2019

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime**

„Pistacchio di Raffadali“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Zaščitena označba porekla „Pistacchio di Raffadali“ se uporablja za plod v lupini, oluščen ali olupljen rastlin vrste *Pistacia vera*, kultivarja napoletana, ki je znan tudi pod imenom bianca ali nostrale, cepljenih na lihopernato rujevino (*Pistacia terebinthus*), z ljudskim imenom *Scornabeccu*.

V posamičnih nasadih je dovoljenih največ 5 % rastlin, ki niso kultivar napoletana in/ali podlaga za cepiče vrste *P. terebinthus*.

Proizvodu z rastline, ki ni kultivar napoletana in/ali podlaga za cepiče vrste *P. terebinthus*, se certifikat ne podeli.

Pistacija „Pistacchio di Raffadali“ mora za sprostitev v porabo imeti naslednje fizične in organoleptične lastnosti:

— skupna vsebnost olja > 30 %,

— barva kličnih listov: zelena, razmerje med klorofilom a in b ≥ 1,3,

— okus: sladek, prijeten in izrazit,

— vsebnost vlage ≤ 6,5 %,

— prisotnost palmitoleinske kisline ≥ 0,7 %,

— podolgovata oblika.

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

—

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

Sajenje, gojenje, obiranje, sušenje, odstranjevanje zunanje prevleke, luščenje, lupljenje ovojnice.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

Pistacija „Pistacchio di Raffadali“ se lahko sprosti v porabo:

— za proizvod v lupini, oluščen ali olupljen, ki je namenjen za predelavo in ne končnemu potrošniku, v vrečah iz tkanine in/ali drugega primernega materiala, do teže 25 kg,

— za proizvod v lupini, oluščen ali olupljen, ki je namenjen končnemu potrošniku, v primernem prosojnem materialu in s prosojnim okencem, ki omogoča, da se vidi proizvod.

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

Vsebniki in/ali vrečke morajo poleg evropskega simbola za ZOP in v nadaljevanju opisanega logotipa vsebovati tudi označbo „Pistacchio di Raffadali“, ki mora biti navedena z jasnimi črkami, ki jih ni mogoče izbrisati in se opazno razlikujejo od vseh drugih napisov.

Identifikacijski logotip „Pistacchio di Raffadali“ je sestavljen iz pravokotnika, znotraj katerega je upodobljena veja rastline pistacije s tremi ovalnimi listi in štirimi pistacijami v razprti lupini; pod pravokotnikom je besedilo „PISTACCHIO DI RAFFADALI D.O.P“, zapisano z velikimi tiskanimi črkami v pisavi gotham medium.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje proizvoda „Pistacchio di Raffadali“ se nahaja znotraj upravnih meja naslednjih občin v pokrajini Agrigento: Raffadali, Joppolo Giancaxio, Santa Elisabetta, Agrigento, Cianciana, Favara, Racalmuto, Sant'Angelo Muxaro, San Biagio Platani, Cattolica Eraclea, Casteltermini, Santo Stefano Quisquina, Aragona, Comitini, Grotte, Montallegro, Alessandria della Rocca, Siculiana, Realmonte, Naro, Porto Empedocle, Castrofilippo, Campobello di Licata, Ribera, Canicatti, Palma di Montechiaro, Ravanusa in Camastra; Montedoro e Serradifalco v pokrajini Caltanissetta.

5. Povezava z geografskim območjem

Gojenje pistacij se je razmahnilo v drugi polovici 19. stoletja, celi pašniki in opuščena zemljišča so se spremenili v nasade pistacij, gojena rastlina pa je postala temelj celotnega kmetijskega in gospodarskega sistema na tem območju.

Območje pridelave zaznamujejo zemljišča apnenčastega izvora, ki so značilna za evaporitne sedimente, in polsuho subtropsko sredozemsko podnebje z dolgimi in suhimi poletji, večinoma jesenskim in zimskim dežjem ter velikimi razlikami med dnevnimi in nočnimi temperaturami, ki redko dosežejo minimalne temperature do okrog 0 °C.

Uporaba in izbor vrste lihopernata rujevina (*Pistacia terebinthus*) kot podlage za cepljenje, ki se dobro prilagaja zelo sušnim razmeram, narava substratov apnenčastega izvora in gojenje rastlin na južnih osončenih legah, kar vse temelji na zavestni izbiri človeka, omogočajo pridelavo plodov s posebnimi kakovostnimi značilnosti, kot je visoka vsebnost olja. To značilnost podpirajo visoke temperature okolja v poletnem obdobju, ki med diferenciacijo plodov omogočajo nastanek več maščobnih kislin, ki so osnovna sestavina pistacijevih olj. Študija o podnebju na območju pistacije „Pistacchio di Raffadali“ je pokazala, da je sušno obdobje daljše ter da so povprečne mesečne temperature in temperaturni viški višji kot na drugih območjih vzhodne Sicilije, na katerih se goji pistacija.

Druga razločevalna značilnost je sladki, prijetni in izraziti okus, vezan na sestavo tal obdelovalnih zemljišč. Znano je, da je absorpcija elementov odvisna od vrednosti pH tal in da imajo nekatera makrohranila, kot so kalcij, fosfor, kalij in magnezij, vrednost, višjo od 7. Vzorci, odvzeti na območju proizvodnje pistacije „Pistacchio di Raffadali“, kažejo, da so tla subalkalna z vrednostmi, višjimi od 7,5.

Poleg tega Pistacija „Pistacchio di Raffadali“ ima tudi kompleksen profil maščobnih kislin v plodu z vsebnostjo palmitoleinske kisline, ki je večja ali enaka kot 0,7 %.

Človeški dejavnik se izraža v posebnem znanju, ko se pri gojenju pistacije „Pistacchio di Raffadali“ uporablja posebna gojitvena oblika z vzdrževanjem nizke rasti rastlin in vejami, ki se skoraj dotikajo tal. Ta gojitvena oblika, izvorno nastala za olajšanje obiranja, ki je ročno, in preprečevanje postopnega zorenja grozdov, je skozi čas prav tako vtisnila pečat krajini.

Po zaslugi te stoletne dejavnosti so kmetje postali glavni akterji teh sprememb: znali so izkoristiti posebnosti in optimalne razmere okolja, pridobili so posebne strokovne sposobnosti in ustvaril krajino, ki zaznamuje območje proizvodnje.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na naslednji povezavi:

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335.

ali neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano, gozdarstvo in turizem (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“, nato „Prodotti DOP IGP e STG“ (na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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

Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL