

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 115



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextiotredje årgången

7 april 2020

### Innehållsförteckning

#### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2020/C 115/01	Eurons växelkurs — 6 april 2020 .....	1
---------------	---------------------------------------	---

#### V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

##### Europeiska kommissionen

2020/C 115/02	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9753 – Hexcel/Woodward) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	2
---------------	---	---

ÖVRIGA AKTER

##### Europeiska kommissionen

2020/C 115/03	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 .....	4
2020/C 115/04	Meddelande till företag som avser att importera eller exportera kontrollerade ämnen som bryter ned ozonskiktet till eller från Europeiska unionen 2021 och till företag som avser att producera eller importera dessa ämnen för viktiga laboratorie- och analysändamål 2021 .....	14
2020/C 115/05	Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	16

# SV

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES.

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	21
--	----

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

6 april 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,0791	CAD	kanadensisk dollar	1,5280
JPY	japansk yen	117,54	HKD	Hongkongdollar	8,3651
DKK	dansk krona	7,4660	NZD	nyzeeländsk dollar	1,8200
GBP	pund sterling	0,87800	SGD	singaporiensk dollar	1,5480
SEK	svensk krona	10,9788	KRW	sydkoreansk won	1 326,04
CHF	schweizisk franc	1,0560	ZAR	sydafrikansk rand	20,3534
ISK	isländsk krona	155,50	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,6519
NOK	norsk krona	11,3875	HRK	kroatisk kuna	7,6255
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	17 710,73
CZK	tjeckisk koruna	27,603	MYR	malaysisk ringgit	4,7097
HUF	ungersk forint	365,24	PHP	filippinsk peso	54,667
PLN	polsk zloty	4,5643	RUB	rysk rubel	82,4810
RON	rumänsk leu	4,8335	THB	thailändsk baht	35,459
TRY	turkisk lira	7,3136	BRL	brasiliansk real	5,7056
AUD	australisk dollar	1,7790	MXN	mexikansk peso	27,0896
			INR	indisk rupie	82,1060

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9753 – Hexcel/Woodward)

## Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 115/02)

1. Europeiska kommissionen mottog den 27 mars 2020 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 och till följd av ett hänskjutande i enlighet med artikel 4.5 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- Hexcel Corporation (*Hexcel*, Förenta staterna).
- Woodward, Inc. (*Woodward*, Förenta staterna).

Hexcel slås, på det sätt som avses i artikel 3.1 a i koncentrationsförordningen, samman med Woodward.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Hexcel: utveckling, tillverkning och leverans av lätta, högpresterande strukturella material, inklusive kolfiber, specialförstärkningar, "prepregs" och andra fiberförstärkta matris-, lim och kompositstrukturer, för användning i kommersiell försvars-, luftfarts- och rymdindustri, samt andra industrisektorer.
- Woodward: utformning, tillverkning, leverans och underhåll av kontrollösningar för rymd- och luftfartsindustrin och andra industrisektorer.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

<sup>(2)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9753 – Hexcel/Woodward

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax+32 2 296 43 01

Postadress:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av  
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens  
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2020/C 115/03)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>

## MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

"GAILLAC"

PDO-FR-A0502-AM03

Datum för meddelandet: 19.12.2019

## BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

**1. Hänvisning till den officiella geografiska kodexen**

I kapitel 1 punkt IV.1 a och b läggs orden "på grundval av 2019 års officiella geografiska kodex" till efter "Tarn".

Vid denna förteckning hänvisas till den gällande versionen av den officiella geografiska kodexen som ges ut varje år av den franska nationella statistikbyrån INSEE. Det geografiska områdets avgränsning förblir oförändrad.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

**2. Redaktionell ändring**

I kapitel 1 punkt IV.1 b läggs kommunen "Bellegarde-Marsal" och kommunerna "Bellegarde" och "Marsal" tas bort.

Ändringen avspeglar sammanslagningen av de båda kommunerna. Det geografiska området har inte ändrats.

Det sammanfattande dokumentet ändras på motsvarande sätt i punkt 6.

**3. Avgränsat odlingsområde**

I kapitel 1 punkt IV.2 läggs orden "och den 18–19 juni 2019" till efter "6 november 2014".

Syftet med ändringen är att lägga till de datum då den behöriga nationella myndigheten godkände en ändring av det avgränsade odlingsområdet inom det geografiska produktionsområdet. Avgränsningen av odlingsområdet handlar om att inom det geografiska produktionsområdet fastställa vilka jordbrukslotter som lämpar sig för produktion av vin med den berörda kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

(1) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

**4. Förflyttning mellan godkända upplagshavare**

I kapitel 1 punkt IX.5 stryks led b om datum för förflyttning av vinet mellan godkända upplagshavare.  
Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

**5. Övergångsbestämmelse**

Kapitel 1 punkt XI.4 tas bort.  
Denna ändring motsvarar borttagningen av en övergångsbestämmelse som har löpt ut.  
Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

**6. Hänvisning till INAO**

I kapitel 3 punkt II ersätts kommunen "Montreuil sous-bois" med kommunen "Montreuil".  
Syftet med ändringen är att ta hänsyn till kommunens namnändring.  
Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**1. Produktens namn**

Gaillac

**2. Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

**3. Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
5. Mousserande kvalitetsvin
6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

**4. Beskrivning av vinet eller vinerna**

*Stilla vita viner*

De stilla vita vinernas naturliga alkoholhalt är minst 10,5 volymprocent.

De har (partier som säljs otappade eller förpackade) en halt av jäsbart socker på  $\leq 4$  g/l.

Efter berikning har dessa viner en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent.

Vinerna har fruktiga och blommiga aromer och en måttlig syra. De får märkas med uttrycket "primeur". I så fall ska de vinifieras för konsumtion inom kort efter framställningen.

## Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

*Stilla vita viner som får märkas med uttrycket "doux"*

Stilla vita viner som får märkas med uttrycket "doux" har en lägsta naturlig alkoholhalt på 12,5 volymprocent.

De har en halt av jäsbart socker på  $\geq 45$  g/l (partier som säljs otappade eller förpackade partier).

Efter berikning har dessa viner en total alkoholhalt på högst 15 volymprocent.

Dessa viner utvecklar ofta aromer av mogna äpplen, päron och exotiska frukter och är lämpliga för lagring i upp till fem år.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

*Stilla vita viner får märkas med uttrycket "vendanges tardives"*

Stilla vita viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives" har en lägsta naturlig alkoholhalt på 17 volymprocent.

De har (förpackade partier) en halt av jäsbart socker på  $\geq 100$  g/l.

Dessa viner utvecklar aromer av torkad eller kanderad frukt, eller dofter av honung. Balansen mellan syra, alkohol och mjukhet betyder att vinerna kan utvecklas och bli ännu mer sammansatta under årens lopp.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

*Stilla röda viner*

Dessa viner har en lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent.

Viner som får märkas med uttrycket "primeur" har en lägsta naturlig alkoholhalt på 10,5 volymprocent.

Viner med en naturlig alkoholhalt på  $\leq 14$  volymprocent (partier som säljs otappade eller förpackade) har en halt av jäsbart socker på  $\leq 2,5$  g/l.

Viner med en naturlig alkoholhalt på  $> 14$  volymprocent (partier som säljs otappade eller förpackade) har en halt av jäsbart socker på  $\leq 4$  g/l.

Viner som får märkas med uttrycket "primeur" (förpackade partier) har en halt av jäsbart socker på  $\leq 2$  g/l.

För de partier av vin som är färdiga att säljas otappade eller förpackade är halten äppelsyra  $\leq 0,4$  g/l.

För de partier av vin som säljs otappade och som får märkas med uttrycket "primeur" är halten av flyktiga syror  $\leq 10,2$  mekv/l.

Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent.

Efter berikning har viner som får märkas med uttrycket "primeur" en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent.

Vinerna har ofta en smak som påminner om röda bär, med kryddiga toner. Tanninerna är framträdande och ger vinet struktur och rondör under lagringen. De är trevliga att dricka unga och är även väl lämpade för lagring.

De viner som får märkas med uttrycket "primeur" är väl balanserade, med fruktiga aromer som förenar lätthet och aromatisk finess. Dessa viner framställs uteslutande av druvsorten gamay N.



Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

*Stilla roséviner*

De stilla rosévinernas naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent.

De har (partier som säljs otappade eller förpackade) en halt av jäsbart socker på  $\leq 4$  g/l.

Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent.

Rosévinerna har en mer eller mindre intensivt ceriseröd ton. De har fruktiga aromer och en behaglig friskhet.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

*Mousserande vin*

De mousserande vinernas naturliga alkoholhalt är minst 9 volymprocent.

De mousserande viner som framställs genom en andra jäsning på flaska har (efter kolsyreutveckling och i förekommande fall tillsats av expeditjonslikör) en halt av jäsbart socker på  $< 50$  g/l.

Vid berikning av musten får vinerna ha en total högsta alkoholhalt på 13 volymprocent.

De mousserande viner som framställs genom en andra jäsning på flaska har en dominerande syrastruktur som ger vinerna deras friskhet och finess. Syran åtföljs av fruktiga toner.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

*Mousserande viner som får märkas med uttrycket "méthode ancestrale"*

Mousserande viner som får märkas med uttrycket "méthode ancestrale" är mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ.

Mousserande viner som får märkas med uttrycket "méthode ancestrale" har fina bubblor och ett rikt skum. Deras rika aromer kan påminna om äpplen, vilket är en karakteristisk egenskap för druvsorten mauzac B.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	8
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

*Mousserande viner som får märkas med uttrycket "doux"*

Mousserande viner som får märkas med uttrycket "doux" har en lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent. Efter kolsyreutvecklingen har de en halt av jäsbart socker på  $\geq 50$  g/l och en halt av fri svaveldioxid på högst 25 mg/l. Vid berikning av musten får vinerna ha en total högsta alkoholhalt på 14 volymprocent.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	7
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	25

De analytiska egenskaper som det inte lämnas några uppgifter om uppfyller bestämmelserna i unionslagstiftningen.

## 5. Vinframställningsmetoder

### a) Grundläggande oenologiska metoder

Planttäthet och avstånd

Odlingsmetoder

Planteringsstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar, med ett radavstånd på högst 2,5 meter.

Avståndet mellan plantorna i en rad ska vara minst 0,8 meter.

För vinstockar som beskärs enligt gobeletmetoden ska radavståndet vara högst 2,2 meter.

För vinstockar som planteras på terrasser ska ytan per stock vara högst 2,5 kvadratmeter.

Bestämmelser gällande beskärning av vinrankorna

Odlingsmetoder

Vinstockarna beskärs

— med kort beskärning (gobeletbeskärning eller cordon de Royat-metoden), eller med enkel guyotbeskärning, med högst 12 skott per stock, eller

— med dubbel guyotbeskärning ("tirette"), med högst tio skott per stock.

Oavsett vilken beskärningsmetod som används ska antalet frukt bärande grenar per år och stock efter blomningen (Lorenz-stadium 23) vara högst tio 10.

Bevattning

Odlingsmetoder

Bevattning kan tillåtas.

### Särskilda skördebestämmelser

#### Odlingsmetoder

Röda viner som får märkas med uttrycket "primeur" och mousserande viner som får märkas med uttrycket "méthode ancestrale" framställs av druvor som skördas för hand.

Viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives" framställs av druvor som har skördats för hand i omgångar.

### Särskilda bestämmelser om transport av skörden

#### Odlingsmetoder

De behållare som används för den skörd som är avsedd för framställning av röda viner får märkas med uttrycket "primeur" och mousserande viner som får märkas med uttrycket "méthode ancestrale" får högst vara packade till ett djup av 0,60 meter när druvorna transporteras från vingården till vinifieringslokalen.

#### Kol för oenologiskt bruk

##### Restriktion som gäller för framställningen

Vid framställningen av roséviner är det förbjudet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar.

#### Berikning

##### Specifika oenologiska metoder

Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner. Vid partiell koncentrerings får inte ursprungsvolymen minska med mer än 10 %.

Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst

- 13 volymprocent för stilla vita viner
- 13 volymprocent för mousserande viner (vid berikning av musten)
- 13 volymprocent för röda viner som får märkas med uttrycket "primeur"
- 13,5 volymprocent för röda viner och roséviner
- 14 volymprocent för mousserande viner som får märkas med uttrycket "doux" (vid berikning av musten)
- 15 volymprocent för röda viner som får märkas med uttrycket "doux".

#### b) Högsta avkastning

##### Stilla vita viner och mousserande viner

72 hektoliter/hektar.

Stilla vita viner som får märkas med uttrycket "doux" och mousserande viner som får märkas med uttrycket "doux"

54 hektoliter/hektar.

Stilla vita viner får märkas med uttrycket "vendanges tardives"

25 hektoliter/hektar.

##### Stilla röda viner och roséviner

66 hektoliter/hektar.

## 6. Avgränsat geografiskt område

Druvorna skördas och vinifieras och stilla vita viner bereds, druvorna skördas och vinifieras och mousserande viner och stilla vita viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives" bereds och lagras och förpackas inom området för följande kommuner i departementet Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisnes, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac och Virac.

Druvorna skördas och vinifieras och roséviner bereds, druvorna skördas och vinifieras och röda viner bereds och lagras inom området för följande kommuner i departementet Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisies, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac och Virac.

## 7. Huvudsakliga druvsorter

Fer N – fer servadou, braucol, mansois, pinenc

Len de l'El B – loin de l'oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N – shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

## 8. Beskrivning av samband

### *Stilla viner*

Kustklimatet skapar gynnsamma förhållanden för vinrankans tillväxt under våren och ger milda vintrar som minskar risken för hård frost. Medelhavets inflytande i form av torra varma somrar och höstar främjar en jämn och optimal mognad hos druvorna, med måttlig vattenstress under sommaren. Den varma torra Autan-vinden, som ofta är mycket hård, har stor betydelse under hela växtcykeln för vinrankorna, bland annat genom att påskynda knoppsprickningen, blomningen och början av mognaden. Vinden kan vara mycket kraftig i början av hösten och dess värmande och uttorkande effekt främjar druvornas mogning och begränsar utvecklingen av sjukdomar. I mitten av september främjar växlingen mellan kyliga nätter (ofta med hög luftfuktighet) och varma dagar utvecklingen av *Botrytis cinerera* och uppkomsten av s.k. ädelröta på de jordlotter som ännu inte har skördats. I början av hösten kan Autan-vinden vara mycket kraftig. Koncentrationen av socker och syra ökar snabbt i de druvklasar som ännu inte har skördats. Dessa druvor, som har blivit övermogna och koncentrerats genom en naturlig torkning på stocken tack vare Autan-vinden eller genom inverkan av ädelröta, skördas i omgångar för hand, senare än den skörd som är avsedd för vita viner som märks med uttrycket "doux". De ligger till grund för produktionen av viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives".

Att den första frosten kommer sent på året möjliggör en god lignifiering av veden.

Inom det avgränsade odlingsområdet, som är anpassat för varje geografisk enhet, väljs av tradition och kändedomen om de lokala förhållandena används framför allt jordlotter med väl-dränerad mark som snabbt värms upp, medan lägen med kallare klimat och större risk för frost, samt bördigare jordar väljs bort.

Under dessa förhållanden visar druvsorterna mauzac B och mauzac rose Rs, som har sitt ursprung i Gaillacois, sin lämplighet för framställning av stilla torra vita viner. De ger mjuka viner med låg syra och behagliga äppelaromer. På de väl solbelysta sluttningarna kan druvorna uppnå höga sockerhalter när de är övermogna.

Även druvsorten len de l'el B har sitt ursprung i Gaillacois: den finns inte noterad i andra vinodlingsområden. Sorten ger finess och bouquet till vita viner och är den druva som framför allt används för att producera viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives". Druvor från denna sort kan uppnå en hög koncentration genom den naturliga torkeffekten från Autan-vinden eller av inverkan från ädelröta inom alla de naturregioner som ingår i det geografiska området för beteckningen. Det druvbestånd som är avsett att användas för framställning av vita viner kompletteras med druvsorten ondenc B, som tidigare var mycket utbredd i sydvästra Frankrike, men som endast har överlevt i området "Gaillac", för dess goda smak och stora lämplighet för koncentration på stocken.

Även i det druvbestånd som är avsett att användas för framställning av röda viner och roséviner föredras ursprungliga och lokala eller regionala druvsorter, som druvsorten duras N, Den har sannolikt sitt ursprung i Gaillacois och finns nästan uteslutande i detta vinodlingsområde, liksom även druvsorten fer N, som har sitt ursprung i sydvästra Frankrike, eller druvsorten prunelard N, en sort från Gaillacois som omnämns av doktor Guyot år 1868 och som upphörde att odlas under 1900-talet för att sedan få ett nytt uppsving i slutet av 1990-talet.

Rikedomen i vinodlingsområdet Gaillac är en följd av områdets placering i brytningspunkten mellan olika klimatförhållanden och de många olika geologiska och pedologiska förutsättningarna. Det geografiska området är ett passageområde som också har blivit ett område för en rad ursprungliga och i princip lokala druvsorter som har valts och bevarats genom årens lopp och som trivs i sin ekologiska nisch i denna miljö. Producenterna har lärt sig att hantera detta druvbestånd och anpassat sitt kunnande, framför allt genom beskärnings- och uppbindningsmetoder som möjliggör en god fördelning av druvorna och har på så sätt lyckats bevara vinodlingen.

Aktörernas kunnande visar sig också i att de har börjat använda teknik som gör det möjligt för dem att få ut det bästa av druvorna, genom att anpassa eller bevara sina vinframställningsmetoder. Lagringsperioden för röda viner efter jäsning har införts för att framställa ett vin med mer sammansatta aromer, men framför allt för att tanninerna ska bli avrundade och lena, särskilt med ett ursprungligt men rustikt druvbestånd. För dessa syften fastställs en minsta lagringsperiod fram till den 1 februari skördeåret i produktspecifikationen.

Viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives" ska minst lagras till den 15 maj det andra året efter skördeåret, varav 2 månader på flaska. Denna långa lagring främjar vinernas balans och ger dem utrymme att utveckla sammansatta aromer. För att bevara dessa egenskaper och produktens särskilda egenskaper och även dess anseende, förpackas dessa viner i det geografiska området Viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives" omfattas av systematiska kontroller av samtliga partier i slutet av lagringsperioden i det geografiska området.

#### *Mousserande vin*

Genom årens lopp har producenterna utvecklat sitt kunnande i fråga framställning av mousserande viner med olika tekniker. Den teknik som kallas "méthode ancestrale" bygger på att buteljerade viner får jäsa i källare. Dessa viner framställs uteslutande av druvsorterna mauzac B och mauzac rose Rs, om är kända för sin förmåga att få en rik kolsyreutveckling och ge fina bubblor. På sluttningar med god solexponering kan man låta dessa druvsorter bli övermogna och använda dem för framställning av vita mousserande viner som får märkas med uttrycket "doux".

Efter att först ha bemästrat denna teknik har producenterna utvecklat metoden med en andra jäsning på flaska, med en utveckling mot torrare produkter och samtidigt bibehålla den lokala karaktären, genom komponeringen av sina blandningar. Den långa lagringen "sur lattes" bidrar slutligen till en god kolsyreutveckling och till en utveckling av sammansatta fruktiga aromer.

Vinerna från detta vinodlingsområde, som har funnits i mer än 2 000 år, exporteras via Tarn och Garonne, vilket framgår av skärvor från amforor som har tillverkats i kommunen Montans och som har hittats från södra Spanien till norra Skottland. När benediktinermunkarna grundade klostret Saint-Michel valde de därför de lägen som var mest gynnsamma för vinodling. De uppvisade ett imponerande kunnande när de organiserade ett kommersiellt nätverk längs floden Tarn och grävde ut ett stort nät av källare. Vinet fraktas nedför floden Tarn och därefter via Garonne till hamnen i Bordeaux och vidare ut för att erövra Frankrike och Nordeuropa. År 1253 sänder Richard III av England efter 20 tunnor vin från Gaillac. Vinerna från Gaillacois växer i anseende. Mellan 1306 och 1307, för vilka det finns räkenskaper bevarande, levererade Gaillacois 40 % av de viner som transporterades via Garonnebäckenet till Bordeaux för export.

Sedan 1980-talet har den totala vinodlingsytan i Tarnområdet minskat, men andelen produkter med den kontrollerade ursprungsbezeichnung "Gaillac" ökar. Merparten av produktionen säljs på flaska. Genom sin utvecklingsförmåga och sitt kunnande upprätthåller vinodlarna i Gaillacois anseendet och ryktbarheten hos vinerna från detta vinodlingsområde.

## **9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

### *Märkning*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en större geografisk enhet, "Sud-Ouest". Denna större geografiska enhet får även anges på alla slags prospekt och behållare.

De teckensnitt som används för denna större geografiska enhet får varken på höjden eller på bredden vara större än de tecken som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

*Övriga upplysningar*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket "méthode ancestrale" för de viner som uppfyller de villkor som fastställs för den uppgiften i produktspecifikationen.

Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket "primeur" för de viner som uppfyller de villkor som fastställs för den uppgiften i produktspecifikationen.

Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket "doux" för de viner som uppfyller de villkor som fastställs för den uppgiften i produktspecifikationen.

Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket "vendanges tardives" för de viner som uppfyller de villkor som fastställs för den uppgiften i produktspecifikationen.

Viner som märks med uppgiften "primeur" och viner som märks med uppgiften "vendanges tardives" måste presenteras med angivelse av årgången.

*Mousserande vin och mousserande viner som får märkas med uttrycket "méthode ancestrale"*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Samtliga steg i produktionsprocessen, från druvskörd till degorgering eller borttagning av bottensatsen utförs i det geografiska området.

De mousserande vinerna framställs genom en andra jäsning på flaska och de ska lagras på jästfällning på flaska i minst 9 månader.

Mousserande viner som får märkas med uttrycket "méthode ancestrale" framställs genom en enda jäsning. Denna jäsning påbörjas i tanken. Kolsyreutvecklingen sker enbart i flaskan utifrån delvis jäst must.

Vinerna ska lagras på jästfällning på flaska i minst 2 månader.

Vinerna förpackas i det geografiska området med tanke på framställningsprocessen med kolsyreutveckling i flaskan.

De viner som framställs genom en andra jäsning på flaska släpps ut på marknaden för försäljning till konsument efter minst 9 månaders lagring på jästfällning på flaska efter omtappningen och tidigast den 1 september året efter skörden.

Viner som får märkas med uttrycket "méthode ancestrale" släpps ut på marknaden för försäljning till konsument efter utgången av lagringsperioden på 2 månader på jästfällning på flaska.

*Stilla vita viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives"*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives" ska minst lagras till den 15 maj det andra året efter skördeåret, varav 2 månader på flaska. Denna långa lagring främjar vinernas balans och ger dem utrymme att utveckla sammansatta aromer.

De förpackas i det avgränsade geografiska området och samtliga partier omfattas av systematiska kontroller vid utgången av lagringsperioden. Producenterna har som mål att dels bevara de väsentliga egenskaperna hos de produkter som lagras under lång tid, vilket kräver stort kunnande, dels använda sig av kontroller i produktionsområdet, vilket kräver särskilda organoleptiska sakkunskaper, för att garantera och skydda kvaliteten och de särskilda egenskaperna hos dessa produkter och därmed även anseendet för den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

#### **Länk till produktspecifikationen**

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

---

**Meddelande till företag som avser att importera eller exportera kontrollerade ämnen som bryter ned ozonskiktet till eller från Europeiska unionen 2021 och till företag som avser att producera eller importera dessa ämnen för viktiga laboratorie- och analysändamål 2021**

(2020/C 115/04)

1. Detta meddelande är riktat till företag som berörs av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1005/2009 av den 16 september 2009 om ämnen som bryter ned ozonskiktet <sup>(1)</sup> (nedan kallad *förordningen*) och som 2021 avser att
  - a) importera eller exportera ämnen som förtecknas i bilaga I till förordningen till eller från Europeiska unionen, eller
  - b) producera eller importera dessa ämnen för viktiga laboratorie- och analysändamål i Europeiska unionen.

Företag uppmärksammas på att Förenade konungariket Storbritannien och Nordirlands (nedan kallat *Förenade kungariket*) utträde ur Europeiska unionen kan påverka om och i vilken utsträckning de kommer att beröras under 2021.

Utträdesavtalet föreskriver en övergångsperiod under vilken förordning (EG) nr 1005/2009 är tillämplig på och i Förenade kungariket i enlighet med det avtalet. Övergångsperioden kommer att löpa ut den 31 december 2020 om inte den gemensamma kommitté som inrättats genom utträdesavtalet antar, före den 1 juli 2020, ett enda beslut om förlängning av övergångsperioden med högst ett eller två år.

Efter övergångsperioden kommer förordning (EG) nr 1005/2009 inte längre att vara tillämplig på och i Storbritannien. Den kommer dock att fortsätta att vara tillämplig på och i Nordirland i enlighet med det protokoll om Irland/Nordirland som ingår i utträdesavtalet och den politiska förklaringen om de framtida förbindelserna mellan Förenade konungariket och Europeiska unionen.

2. Följande ämnesgrupper berörs:

Grupp I:	klorfluorkarboner (CFC) 11, 12, 113, 114 eller 115
Grupp II:	andra fullständigt halogenerade klorfluorkarboner
Grupp III:	halon 1211, 1301 eller 2402
Grupp IV:	koltetraklorid
Grupp V:	1,1,1-triklorethan
Grupp VI:	metylbromid
Grupp VII:	bromfluorkolväten
Grupp VIII:	klorfluorkolväten
Grupp IX:	bromklormetan

3. För import eller export av kontrollerade ämnen <sup>(2)</sup> krävs licens av kommissionen, utom om det rör sig om transitering, tillfällig lagring, tulllagring eller frizonsförfarande i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 450/2008 <sup>(3)</sup>, under högst 45 dagar. För produktion av kontrollerade ämnen för viktiga laboratorie- och analysändamål krävs förhandstillstånd.

<sup>(1)</sup> EUT L 286, 31.10.2009, s. 1.

<sup>(2)</sup> Observera att endast import eller export som inte omfattas av det allmänna import- eller exportförbudet i enlighet med artiklarna 15 och 17 får tillåtas.

<sup>(3)</sup> EUT L 145, 4.6.2008, s. 1.



4. Dessutom omfattas följande verksamheter av kvantitativa begränsningar:
  - a) Produktion och import för laboratorie- och analysändamål.
  - b) Import för fri omsättning inom Europeiska unionen för kritiska användningsområden (haloner).
  - c) Import för fri omsättning inom Europeiska unionen för användning som råmaterial.
  - d) Import för fri omsättning inom Europeiska unionen för användning som agens i tillverkningsprocesser.Kommissionen tilldelar kvoter för a, b, c och d. Kvoterna fastställs på grundval av ansökningar om kvoter och  
— i enlighet med artikel 10.6 i förordningen och kommissionens förordning (EU) nr 537/2011 (\*) för fall a ovan,  
— i enlighet med artikel 16 i förordningen för fallen b, c och d ovan.

#### **För verksamheter som anges i punkt 4**

5. Företag som önskar importera eller producera kontrollerade ämnen under 2021 för viktiga laboratorie- och analysändamål, eller importera kontrollerade ämnen för kritiska användningsområden (haloner), för användning som råmaterial eller för användning som agens i tillverkningsprocesser ska följa det förfarande som beskrivs i punkterna 6–9.
6. Företag som ännu inte har registrerat sig i ODS-licenssystemet (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>) måste göra det senast den **19 maj 2020**.
7. Företaget ska fylla i och skicka in kvotansökningsformuläret som finns på nätet i ODS-licenssystemet.  
*Kvotansökningsformuläret kommer att finnas tillgängligt på nätet från och med den 19 maj 2020 i ODS-licenssystemet.*
8. Endast korrekt ifyllda *kvotansökningsformulär* som inkommer senast den **19 juni 2020** kommer att betraktas som giltiga av kommissionen.  
Företag uppmanas att skicka in sina kvotansökningsformulär så snart som möjligt och i så god tid före slutdatumet att eventuella korrigeringar kan göras inom tidsfristen.
9. Inlämnandet av ett kvotansökningsformulär ger i sig inte rätt att importera eller producera kontrollerade ämnen för viktiga laboratorie- och analysändamål eller importera kontrollerade ämnen för kritiska användningsområden (haloner), för användning som råmaterial eller för användning som agens i tillverkningsprocesser. Innan sådan import eller produktion sker under 2021 måste företag ansöka om en licens genom att använda det *licensansökningsformulär* som finns på nätet i ODS-licenssystemet.

#### **För import för andra ändamål än de som anges i punkt 4 och för export**

10. Företag som under 2021 önskar exportera kontrollerade ämnen eller importera kontrollerade ämnen för andra ändamål än de som anges i punkt 4 ska följa det förfarande som beskrivs i punkterna 11 och 12.
11. Företag som ännu inte har registrerat sig i ODS-licenssystemet måste göra det så snart som möjligt.
12. Innan import för andra ändamål än de som anges i punkt 4 eller export äger rum under 2021 måste företag ansöka om en licens genom att använda det *licensansökningsformulär* som finns på nätet i ODS-licenssystemet.

---

(\*) EUT L 147, 2.6.2011, s. 4.

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2020/C 115/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att inom tre månader från detta offentliggörande göra invändningar, i enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

**”BERTHOUD”**

**EU-nr: TSG-FR-02466 – 15.11.2019**

**”Frankrike”**

**1. Namn som ska registreras**

”Berthoud”

**2. Produkttyp**

Klass 2.21 Färdiglagade rätter

**3. Skäl till registreringen**

**3.1 Det rör sig om en produkt som**

är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt

”Berthoud” är en enskild varmrätt som traditionellt baseras på smält ost med den skyddade ursprungsbe-teckningen ”Abondance”.

**3.2 Det rör sig om ett namn som**

traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

”Berthoud” är ett traditionellt recept som utarbetades och fick detta namn i början av 1900-talet. Från början var det ett vanligt efternamn i Chablais (ett område som ligger norr om Haute-Savoie).

avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper

**4. Beskrivning**

**4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)**

”Berthoud” är en enskild varmrätt som baseras på smält ost med den skyddade ursprungsbe-teckningen ”Abondance”.

Presentation

Produkten serveras i en ugnsfast porslinskål, som kallas ”Berthoud-skål”.

Konsistensen är mjuk vid uppvärmning och den skorpa som bildas vid gräddningen är gyllenbrun till brun.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

”Berthoud” har en särskild karaktär som bygger på följande olika egenskaper:

1. Basingrediensen i receptet

- Osten ”Abondance”: Ost som tillverkas av obehandlad komjölk, som har fått sitt namn från Abondance-dalen och byn med samma namn. Efter tillverkning i århundraden har osten ”Abondance” blivit erkänd som en skyddad ursprungsbeteckning och tillverkas för närvarande endast i bergen i Haute-Savoie.

”Abondance” har en pressad halvkokt ostmassa som ger ”Berthoud” en mjuk och krämig konsistens när den tillagas.

2. Andra särskilda ingredienser i receptet

- ”Vin de Savoie” eller ”Savoie”: Vitt vin med skyddad ursprungsbeteckning som framställs i departementen Savoie och Haute-Savoie i Frankrike.
- ”Madeira”: Likörvin med skyddad ursprungsbeteckning som framställs i den portugisiska ögruppen Madeira.

ELLER

- ”Portvin”: Likörvin med skyddad ursprungsbeteckning som framställs i regionen övre Douro i Portugal.
- Vitlöksklyftor: Med dessa gnuggas botten av Berthoud-skålen.
- Muskotnöt: Vid tillagningen kan en nypa muskotnöt tillsättas.
- Peppar.

3. En portionsskål för en särskild konsistens

”Berthoud” serveras i en portionsskål. Det är en rätt som ska ätas varm och snabbt, eftersom konsistensen ändras under avsmakningen och blir alltmer trådig och elastisk i takt med att rätten svalnar. Portionsanrättningen gör det därför möjligt att äta ”Berthoud” snabbare än om rätten hade serverats i en större skål till flera personer.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Ingredienser (för en person)

Obligatoriska ingredienser:

- Osten ”Abondance” (SUB) (utan skorpa): Minst 180 g.
- SUB ”Vin de Savoie”: 3–4 cl.
- SUB ”Madeira” eller SUB ”Portvin”: 1–2 cl.
- Vitlök: Det räcker att skålen gnids in med vitlöksklyftan på insidan.
- Peppar.

Valfri ingrediens:

- Muskotnöt: En nypa.

Förutom ovannämnda ingredienser får inga andra ingredienser tillsättas vid tillagningen av ”Berthoud”.

Om andra ingredienser läggs till i receptet ska de serveras som tillbehör.

Framställningsmetod

Framställningsmetoden överensstämmer med det traditionella receptet för ”Berthoud”.

Först gnids Berthoud-skålen in invändigt med en vitlöksklyfta.

Denna skål ska vara tillverkad av porslin och ha en viss tjocklek för att kunna behålla värmen.

Den ska vara mellan 12–15 cm i diameter och 2,5–4,5 cm hög och ha en bottenjocklek på minst 0,7 cm.

Dessa mått gör det möjligt att använda samma mängd "Abondance", ge rätten en mjuk och krämig konsistens inuti och en grillad yta och begränsa värmeförlusten.

Skorpan på "Abondance" avlägsnas och osten skärs därefter i tunna skivor eller rivs (minst 180 g per person) och placeras i "Berthoud"-skålen.

Därefter tillsätts "Vin de Savoie" och "Madeira" eller "Portvin".

En nypa muskotnöt får också tillsättas alltefter tycke och smak.

Slutligen tillsätts peppar och rätten tillagas och gratineras i en traditionell ugn i 180–200 grader i 8–15 minuter tills osten smälter och får en gyllenbrun skorpa.

Rätten serveras omedelbart och får inte värmas upp.

Det är förbjudet att använda mikrovågsugn.

#### Receptets särskilda egenskaper

- Användning av osten "Abondance": Ostens skorpa avlägsnas och osten skärs i tunna skivor eller rivs för att aromerna ska komma fram så bra som möjligt vid tillagningen. Den läggs aldrig ned i ett helt stycke i skålen.
- Gräddningstid: Till skillnad från andra ostbaserade recept är tillagningstiden för "Berthoud" förhållandevis kort; 8–15 minuter är tillräckligt för att få en gyllenbrun skorpa.

#### Särskilda märkningsregler

På restaurangernas menyer visas förutom namnet "Berthoud" i samma synfält den europeiska GTS-logotypen.

Uppgiften "garanterad traditionell specialitet" eller dess förkortning "GTS" får också finnas på menyer före eller efter namnet "Berthoud", utan någon mellanliggande text.

#### 4.3 Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

Den traditionella karaktären hos "Berthoud" bygger på användningen av osten "Abondance" (SUB sedan 1996) som huvudingrediens (och enda ost) och vitt vin, vilka har varit lokala produkter i Chablais-området (beläget norr om Haute-Savoie vid schweiziska gränsen) i hundratals år.

Dessa produkters förekomst, tillgänglighet och tradition i det område som "Berthoud" härrör från förklarar varför de används som ingredienser i receptet. "Abondance" är områdets mest kända ost (den har tillverkats där sedan 1100-talet). Vitt vin har länge varit den huvudsakliga typen av vin som framställts i Chablais och omfattas numera av beteckningen "Vin de Savoie".

Dessutom har andra aromatiska ingredienser ("Portvin" eller "Madeira" och vitlök) använts i minst 30 år.

"Berthoud" skapades i början av 1900-talet på Cercle Républicain, som var en bistro i Concise (i Thonon-les-Bains). Bistron drevs av familjen Berthoud, som kom från kommunen Abondance i Abondance-dalen.

Besökarna åt en rätt som bestod av smält "Abondance" med vitlök och vitt vin, peppar och muskot och som fick namnet "Berthoud" efter familjen som tillagade den.

Receptet på "Berthoud" återfinns i Eugénie Julies bok *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes*, Editions ATRA, s. 25–26. Boken gavs ut 1978, vilket visar att namnet har använts i över 40 år.

"Berthoud" nämns i till exempel följande böcker från 1900-talet:

- I boken *Le Fromage d'Abondance*, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, s. 10.

- I Marie-Thérèse Hermanns böcker
  - *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers, 1982, s. 169,
  - *La Savoie traditionnelle*, Curandera, 1987, s. 37,
  - *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*, Christine Bonneton, 1992, s. 21.
- I Roger Lallemands bok, *Les Savoies gastronomiques*, Charles Corlet, 1988, s. 32–33.
- I en vägledning från *Conseil national des arts culinaires, Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes*, 1995 (s. 395, om osten "Abondance").
- I Bruno Gillets bok *Au fil de la Dranse*, 1992.
- I Didier Richards bok *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...*, Didier-Richard, 1997, s. 58.
- I en bok från franska dietisters förening *Recettes régionales et menus équilibrés*, Solal, 1997, s. 13.

Det finns också ett omslagspapper från "les Fermiers Savoyards" (som användes av näringsidkare fram till 1985), där recepten på "Fondue savoyarde", "Raclette" et "Berthoud" beskrivs.

---

## BILAGA

**Huvudsakliga punkter att kontrollera**

Produktspecifikation	Värderingsmetod
Användning av receptets basingrediens "Abondance"	— Visuellt eller med dokumentation
Överensstämmelse med förteckningen över obligatoriska ingredienser i receptet	— Visuellt eller med dokumentation
Berthoud-rättens portionsanrättning	— Visuellt

**Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2020/C 115/06)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**

**"Piave"**

**EU-nr: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019**

**SUB (X) SGB ( )**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consorzio di tutela del formaggio "Piave" DOP [sammanslutningen för skydd av osten "Piave" SUB] med säte på Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Sammanslutningen består av producenter av "Piave" och har behörighet att ansöka om ändring i enlighet med artikel 13.1 i det italienska jordbruks- och skogsbruksministeriets dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat [specificera]

**4. Typ av ändringar**

Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

**5. Ändring(ar)**

*Produktbeskrivning*

Ostens egenskaper har specificerats närmare. Ändringen avser artikel 2 sista stycket (produktens egenskaper) och punkt 3.2 sista stycket i det sammanfattande dokumentet.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Nuvarande formulering:

”Konsistens och utseende: Kännetecknas av avsaknaden av pipor. Fresco-sorten är vit och slät men blir halmgul och får en torrare, kornigare och smuligare konsistens allteftersom osten lagras, med en typisk lätt grynighet hos sorterna Vecchio, Vecchio Selezione Oro och Vecchio Riserva.”

Ändrad ordalydelse:

”Konsistens och utseende: Fast, kompakt, ljus i färgen och slät hos Fresco-sorten men mörkare i färgen med en torrare, kornigare och smuligare konsistens allteftersom osten lagras. Hos samtliga sorter kan enstaka mindre pipor och en viss ojämnhet (grynighet) tolereras men pipighet som är uttalad och/eller som beror på propionsyrabakterier är förbjuden”.

Syftet med den föreslagna ändringen är att bättre definiera smaken hos ”Piave” SUB genom att använda terminologi som är bättre lämpad och relevant för mejerisektorn. Färgen hos mognare ostar har fått en bredare definition. Från att tidigare bara ha beskrivits som halmgul återspeglar den nu bättre ostarnas mörkare och mer varierande färg. Detta beror på vilken tid på året som de produceras, vilket även beror på blomställningarna i kornas föda.

När det gäller förekomsten av pipor upprepas att ”Piave” SUB är en slät ost. Den kan dock ha enstaka små pipor, orsakade av mekaniska eller andra faktorer. Detta kan å ena sidan bero på förekomsten av olika pressningssystem och å andra sidan bero på en sparsam förekomst av kolonier av gasproducerande mikroorganismer i de naturliga syrakulturena. Uttalad pipighet, särskilt på grund av propionsyrabakterier, ska naturligtvis undvikas, eftersom detta är ett tecken på onormal och okontrollerad jäsning. Innebörden av termen ”grynighet” har också förtydligats.

Dessa ändringar är nödvändiga, eftersom det i den tidigare formuleringen inte finns utrymme för flexibilitet när det gäller att kontrollera dessa egenskaper, vilket skulle kunna resultera i att vissa ostar inte godkänns som ”Piave” trots att de har de egenskaper som krävs.

#### *Produktionsmetod*

Det stycke i artikel 5 i produktspecifikationen som handlar om produktionen av råvaror och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet har omformulerats när det gäller nötkreatursraser och kornas föda.

Nuvarande formulering:

”All mjölk som används för att framställa osten ’Piave’ kommer från det område som avses i artikel 3 i detta dokument. Minst 80 % kommer från nötkreatursraser som är typiska för produktionsområdet och som är särskilt tåliga och lämpade för bergsområden, nämligen Bruna italiana (italiensk brun ko), Pezzata Rossa italiana (italiensk rödbrokig ko) och Frisona italiana (italiensk frisisk ko).”

Ändrad ordalydelse:

”All mjölk som används för att framställa osten ’Piave’ kommer från det område som avses i artikel 3 i detta dokument. Minst 80 % kommer från nötkreatursraser som är typiska för produktionsområdet och som är särskilt tåliga och lämpade för bergsområden, nämligen Bruna italiana (italiensk brun ko), Pezzata Rossa italiana (italiensk rödbrokig ko), Frisona italiana (italiensk frisisk ko), Grigio alpina (grå alpin ko) och korsningar av dessa.”

Syftet med den begärda ändringen är att åter börja använda den lokala gråa alpina kon. Tidigare har man valt att sluta använda den, eftersom den har en lägre produktivitet. Rasen har dock återupptäckts på senare år på grund av dess utpräglade rustika egenskaper och dess förmåga att anpassa sig till bergsterrängen. Den gråa alpina rasen, som är en medelstor, rustik och anspråkslös ko, med en stark instinkt att skaffa föda även på otillgängliga betesmarker, har visat sig vara särskilt lämpad för att utnyttja naturresurserna i området. Den gråa alpina kon har dubbla användningsområden – den används även för köttproduktion – och är särskilt lämplig i bergsterräng. Dessa egenskaper lockar alltfler jordbruksföretag i Bellunoprovinsens bergsområden att börja använda rasen igen. Ost som framställs av mjölk från den gråa alpina kon har precis samma egenskaper som ”Piave”. Genom ändringen tydliggörs också ett annat typiskt kännetecken för boskapsuppfödning i bergsområden, och därmed för hela det område där osten ”Piave” produceras, nämligen att ovannämnda nötkreatursraser ofta korsas. Historiskt sett har jordbruksföretagen i bergsområdet använt sig av hjordens naturliga avkomma, eftersom ett riktat genetiskt urval inte lämpar sig särskilt väl här.



Nuvarande formulering:

”Fodret får inte innehålla följande förbjudna produkter:

- Industriella medicinska foderblandningar.
- Grönsaker, frukt och raps.
- Urea, ureafosfat, biuret.”

Ändrad ordalydelse:

”Fodret får inte innehålla följande produkter:

- Industriella medicinska foderblandningar.
- Färska grönsaker, frukt och raps som används direkt.
- Urea, ureafosfat, biuret.”

Syftet med ändringen är att förtydliga att det bara är förbjudet att använda grönsaker, frukt och raps som foder om de används direkt i färsk form, eftersom fuktinnehållet kan resultera i oönskad jäsning som förändrar mjölkens smak. Problemet uppstår dock inte om korna utfodras med samma foder i torkad eller koncentrerad form. Det finns därför inget behov av att förbjuda dessa produkter i kornas foder.

Adjektivet ”förbjudna” innebär en upprepning av ”får inte innehålla” och har därför strukits.

Artikel 5 *Lagring, uppsamling och transport*

Metoden för uppsamling av mjölk har uppdaterats.

Nuvarande formulering:

”Mjölk samlas upp från två eller fyra mjölkningstillfällen och högst 72 timmar får passera mellan det första mjölkningstillfallet och bearbetningen.”

Ändrad ordalydelse:

”Mjölk samlas upp under högst tre dagar i rad.”

Syftet med ändringen är att komma bort från tanken att två eller fyra mjölkningstillfällen ska tolkas som traditionella mjölkningstillfällen, dvs. två per dag. Införandet av automatisk mjölkning har gjort det möjligt att utöka antalet mjölkningstillfällen under en dag. Ur vetenskaplig synpunkt påverkas inte mjölkens egenskaper av att automatiska mjölkningssystem används. I synnerhet är mjölkens sammansättning när det gäller fetter och proteinhalt statistiskt jämförbar med mjölk som kommer från traditionell mjölkning. Användningen av dessa system förbättrar kornas hälsa, eftersom det minskar den stress som uppstår när korna endast mjölkas två gånger om dagen vid laktationstoppar. När man kan mjölka stora mängder mjölk mer än två gånger per dag utsätts juvren och spenarna även för mindre stress. Mjölkens mikrobiologiska kvalitet förbättras därmed och juverinflammationerna minskar. Dessutom förbättras mjölkens reologiska egenskaper som visar ostmassans styrka, dvs. hur snabbt den reagerar på löpens enzymatiska effekt och hur den står emot mot den mekaniska verkan hos den ”lira” som används för att separera dem.

När det gäller tidpunkten för uppsamling/bearbetning av mjölken beror ändringen på att man med dagens mjölknings- och kylsystem och lagringsförhållandena på jordbruksföretagen säkerställer optimala hygienstandarder och bibehåller mjölkens egenskaper under fler dagar än tidigare. Det innebär att man inte längre behöver fastställa någon gräns för hur lång tid som får gå mellan uppsamling och bearbetning. Det hela stöds av bearbetningstester och mikrobiologiska iakttagelser, som visar att det går bra att bearbeta mjölken i mer än tre dagar efter mjölkning.

Denna förändring bör underlätta för små djuruppfödare i bergsområden där väderförhållandena ofta, särskilt under vintern, leder till svåra vägförhållanden.

*Värmebehandling*

Metoden för värmebehandling har anpassats efter faktiska produktionsmöjligheter.

Nuvarande formulering:

"Mjölken pastöriseras vid  $72\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$  i 16 sekunder för att ge en negativ reaktion på ett fosfatatest."

Ändrad ordalydelse:

"Värmebehandling

Mjök som används för att framställa 'Piave' SUB får pastöriseras."

Ändringen av punkten motiveras av att de faktorer som råder vid behandlingen kan variera beroende på vilken typ av system som används. Det är således nödvändigt att beakta system som ger samma resultat genom att tillämpa andra temperaturer och tidsperioder (t.ex. rörpastörer jämfört med plattpastörer). Pastöriseringsstadiet är därför oförändrat men av ovannämnda skäl anges inga fasta referensvärden, eftersom dessa framgår av själva definitionen av pastörisering och regleras i särskild lagstiftning.

Ändringen underlättar även för ett antal företag i Bellunoområdet, t.ex. bergsjordbruk eller små bergsmejerier, som inte har möjlighet att pastörisera mjölken. Ändringen innebär att det i enlighet med traditionen går att använda obehandlad mjök.

*Ostframställning*

Vissa tekniska faktorer i ostframställningen har definierats bättre.

Nuvarande formulering:

"Värm till  $44\text{--}47\text{ °C}$  och rör om—låt stelna under sammanlagt 1,5–2 timmar"

Ändrad ordalydelse:

"Värm till  $44\text{--}47\text{ °C}$ "

Denna ändring innebär att behandlingstiderna kan anpassas efter vilken typ av system som används. De olika stadierna kan variera beroende på behållarens typ och kapacitet. Att fastställa minimi- och maximitider har under årens lopp därför konstaterats begränsa vilka produktionssystem som kan användas.

Strykningen av orden "rör om—låt stelna" motiveras av att detta steg ingår i produktionstekniken för kokade ostar. Att specificera detta är onödigt och gör bara texten mer svårläst.

*Saltning*

Nuvarande formulering:

"Saltning görs genom nedsänkning i saltlake i 48 timmar."

Ändrad ordalydelse:

"Saltning görs genom nedsänkning i saltlake."

Fastställandet av en minimitid för nedsänkning i saltlake har under årens lopp konstaterats utgöra en stor begränsning som gör att detta steg inte kan anpassas efter olika produktionsförhållanden. Vilka metoder som används och hur länge saltningen pågår varierar också beroende på vilken typ av saltlake som används. Dessa skiljer sig åt i fråga om volym, vattencirkulationsmetod, temperatur, nedsänkingsmetod, förfarande för rengöring av saltlaken osv. Dessa skillnader påverkar hur mycket salt som tränger in i osten. Det ansågs därför lämpligt att avskaffa minimitiden för nedsänkning i saltlake.

Genom att undanröja detta hinder underlättas produktionen för små företag som påpekat dess begränsningar. Dessa företag har inte de automatiska system eller den personal som behövs för att uppfylla kraven i detta steg. Rätt saltningsgrad garanteras dock genom smakprofilen för "Piave" SUB.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## "Piave"

EU-nr: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

## SUB (X) SGB ( )

## 1. Namn (på SUB eller SGB)

"Piave"

## 2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien.

## 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

## 3.1 Produkttyp

Klass 1.3 Ost

## 3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Piave" är en hård, lagrad, cylinderformad kokad ost som framställs av komjölk.

Följande typer av "Piave" saluförs:

Fresco [färsk]: lagrad i 20–60 dagar, diameter 320 mm ± 20 mm, höjd på kanten 80 mm ± 20 mm, vikt 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano [medium]: lagrad i 60–180 dagar, diameter 310 mm ± 20 mm, höjd på kanten 80 mm ± 20 mm, vikt 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio [lagrad]: lagrad i över 6 månader, diameter 290 mm ± 20 mm, höjd på kanten 80 mm ± 20 mm, vikt 6 kg ± 1 kg.

Vecchio Selezione Oro [lagrad – guldsortimentet]: lagrad i över 12 månader, diameter 280 mm ± 20 mm, höjd på kanten 75 mm ± 20 mm, vikt 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio Riserva [extralagrad]: lagrad i över 18 månader, diameter 275 mm ± 20 mm, höjd på kanten 70 mm ± 20 mm, vikt 5,5 kg ± 1 kg.

Osten "Piave" har följande egenskaper:

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

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

— Smak: I början har "Piave" en söt, mjölkig smak, särskilt Fresco, men mjölksmaken är även förnimbar hos Mezzano. Allteftersom osten lagras blir smaken kraftigare och alltmer intensiv och fyllig och får i mognare ostar en lätt fränhet.

— Skorpa: Tydlig, mjuk och ljus i färgen hos Fresco. Skorpan blir tjockare och hårdare ju längre osten lagras. Vecchio, Vecchio Selezione Oro och Vecchio Riserva har en hård skorpa med en mörkare, ockraliknande färg.

— Konsistens och utseende: Fast, kompakt, ljusgul och slät hos Fresco men mörkare i färgen med en torrare, kornigare och smuligare konsistens allteftersom osten lagras. Hos samtliga sorter kan enstaka mindre pipor och en viss ojämnhet (grynighet) tolereras men pipighet som är uttalad och/eller som beror på propionsyrabakterier är förbjuden.

## 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Mjölkornas foder måste uppfylla följande krav:

Minst 70 % av fodret och 50 % av torrsubstansen ska framställas inom det produktionsområde som anges i punkt 4, som är beläget helt och hållet i bergsområden.

Fodret får inte innehålla följande produkter:

- Industriella medicinska foderblandningar.
- Färska grönsaker, frukt och raps som används direkt.
- Urea, ureafosfat, biuret.

Den mjölk som används för framställning av osten "Piave" kommer uteslutande från provinsen Belluno. Minst 80 % kommer från nötkreatursraser som är typiska för produktionsområdet, nämligen Bruna italiana (italiensk brun ko), Pezzata Rossa italiana (italiensk rödbrokig ko), Frisona italiana (italiensk frisisk ko), Grigio alpina (grå alpin ko) och korsningar av dessa.

Övriga råvaror som används uppfyller också kriteriet om att hänsyn ska tas till lokala traditioner. Man använder en särskild syrakultur och en startkultur från vassle som framställs lokalt av mjölk från Bellunoprovinsen och behandlat vasslepulver som innehåller kulturer från autoktona stammar.

Surhetsgrad för syrakulturen: 10 °SH/50 ± 3.

Surhetsgrad för startkulturen från vassle: 27 °SH/50 ± 3.

#### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Hela framställningsprocessen (mjölkproduktion, titrering, värmebehandling, tillsats av kulturer, ystning, tappning/formning, pressning, prägling, stelning före lagring, saltning och lagring) måste äga rum inom det område som anges i punkt 4.

#### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

#### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Produktens namn ("Piave") stämplas vertikalt längs hela kanten. Namnet skrivs från motsatt håll på varannan rad (höjd 70 mm ± 5 mm).

Varje ost måste märkas med tillverkningsårsdag, månad och år för tillverkningen anges. Satsnumret ska stämplas på kanten eller på ena sidan av osten.

En etikett fästs på den andra sidan av osten, med följande ordalydelse:

- "Piave" Denominazione d'Origine Protetta [Skyddad ursprungsbezeichnung].
- Fresco, Mezzano eller Vecchio (Vecchio Selezione Oro – Vecchio Riserva).
- Tillverkarens registrerade varumärke eller företagsbezeichnung.

### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Tillverkningsområdet för osten "Piave" omfattar provinsen Belluno.

### 5. Samband med det geografiska området

Bellunoprovinsen är helt och hållet belägen i ett bergsområde. Provinsens geografiska gränser markeras av bergskedjor som skiljer den från regionen Friuli Venezia-Giulia i öster, Venetoslättan med provinserna Treviso och Vicenza i söder, Trentino Alto Adige i väster och Österrike i norr. Floden Piave rinner genom provinsen från norr till söder och sydöst från sin källa i Monte Peralba i Val Visdende i Comelicoområdet i den nordligaste delen av Bellunoprovinsen.

Bergskedjorna och deras belägenhet, särskilt Dolomiterna i nordväst och Alpernas utlöpare i sydöst, tillsammans med floden Piave som rinner genom hela området, skapar särskilda miljöförhållanden som skiljer sig från närliggande områden. Området har en mycket hög genomsnittlig årsnederbörd och en lägsta årsmedeltemperatur som tenderar att vara lägre än i angränsande områden. Dessa karakteristiska temperatur- och nederbördsförhållanden gör att växtarter som är typiska för bergsområden växer där. Bellunoprovinsen är belägen i Dolomiterna i de italienska Alperna och har två stora parker: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi och Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo.

Hela Bellunoprovinsen är bergig. Eftersom det inte finns några låglänta eller kuperade områden och på grund av höjdförhållandena och den sluttande terrängen klassificeras hela provinsen som mindre gynnat område för jordbruk. Samma särdrag bidrar dock till att provinsen är lämplig för mjölk- och ostproduktion. Bellunoprovinsen kännetecknas av vidsträckt betesområden på sammanlagt cirka 13 000 hektar, vilket innebär 4,38 hektar per djur. Detta ligger långt över genomsnittet i angränsande områden (0,67 hektar per djur).

Osten "Piave" har följande egenskaper:

- En säregen smakprofil under de olika lagringsstadierna på grund av de proteolys- och lipolysprocesser som inleds när man kombinerar två typer av kulturer och autoktona mikroorganismer.

- En hård konsistens eftersom osten inte innehåller några gaser från jäsningsen.
- En mjölkig smak som är starkare i de yngre ostarna.
- En smak som gradvis blir mer intensiv och fyllig, och som i mer lagrade sorter får en viss fränhet som dock aldrig tar överhanden, vilket kännetecknar den unika, balanserade och lätt igenkännbara smaken hos osten "Piave".

Dessa egenskaper beror på två huvudsakliga faktorer:

- a) Den mjölk som används vid framställningen är gräddigare och mer proteinrik än mjölk i andra områden (även i andra delar av Veneto).

Den mjölk som används för att framställa "Piave" kommer uteslutande från Bellunoprovinsen. Fetthalten (3,93 %) och proteinhalten (3,35 %) är i genomsnitt högre än i mjölk från andra provinser i Venetoregionen (fetthalt 3,69 % och proteinhalt 3,27 %). Den är även högre än det nationella genomsnittet (fetthalt 3,7 % och proteinhalt 3,28 %).

- b) Den mjölk som används vid framställningen har en typisk autokton mikroflora.

De syrakulturer och startkulturer från vassle som används vid framställningen av "Piave" produceras lokalt av mjölk och behandlat vasslepulver som innehåller kulturer från autoktona stammar. Eftersom de reproduceras direkt i området utgör den mikroflora som dessa naturliga kulturer framställer ett slags mikrobiologiskt avtryck av det geografiska produktionsområdet. De komplexa reaktionerna mellan de olika organismer som de innehåller kan anses vara en av de avgörande faktorerna för ostens organoleptiska egenskaper.

De organoleptiska och näringsmässiga egenskaperna hos "Piave" härrör från de särskilda geografiska, miljömässiga och produktiva förhållandena i det bergsområde där den framställs.

Utmärkande för den mjölk som används vid framställningen av "Piave" är att den har en högre fett- och proteinhalt, vilket beror på de betesförhållanden som råder i bergsområden.

Ett särdrag för bergsområdena i allmänhet, men särskilt för Bellunoprovinsen, är deras låga produktionsindex för mjölk. Mjölkproduktionen per hektar permanent betesmark i Bellunoprovinsen (mindre än 10 liter jämfört med ett genomsnitt på 272 liter per hektar betesmark i andra provinser) och produktiviteten per djur (44 hektoliter per år jämfört med det regionala genomsnittet på 57 hektoliter) ligger långt under genomsnittet i andra områden. Betesbelastningen för djuren i Bellunoprovinsen är också mycket lägre än i angränsande områden och provinser. Som tidigare nämnts har boskapen i det område där osten "Piave" framställs tillgång till betydligt mer permanent betesmark (4,38 hektar per djur) än i angränsande områden och det regionala genomsnittet (0,67 hektar per djur).

En annan bidragande faktor är att miljöförhållandena, såsom temperatur och genomsnittlig nederbörd, som skiljer sig avsevärt från närliggande områden, gör att växtarter som är typiska för bergsområden kan växa där. Detta ger mjölken i Bellunoprovinsen och följaktligen osten "Piave" en särskild smak.

Alla dessa faktorer – låga mjölkproduktionsindex i det berörda geografiska området, stora betesområden, rik tillgång till foder samt typiska bergsväxter i boskapsfödret – ger tillsammans upphov till speciella ekologiska förhållanden och de särskilda egenskaper som kännetecknar kvaliteten på den mjölk som produceras i Bellunoprovinsen.

Dessa särskilda egenskaper är, tillsammans med användningen av två lokalt producerade kulturer (syrakultur och startkultur från vassle), de avgörande faktorer som ger osten "Piave" dess särskilda organoleptiska egenskaper.

Framställningen av osten "Piave" har överförts från generation till generation i Bellunoprovinsen. Den har sitt ursprung i slutet på 1800-talet när de första mejerierna med roterande maskiner inrättades i italienska bergsområden.

De första produkter som klassificerades som "Piave" – en berömd flod för en berömd produkt – producerades 1960. Då reserverades en tredjedel av de 10 ton mjölk per dag som levererades till mjölkkooperativet Latteria Sociale Cooperative della Vallata Feltrina för att framställa ostarna "Piave" och "Fior di Latte".

Osten "Piave" har fått sitt namn från floden med samma namn som rinner igenom hela Bellunoregionen, från norr till söder och sydöst.

Nuförtiden är produkten välkänd och uppskattad av konsumenterna – till den grad att den sedan 1980-talet har fått prestigefyllda utmärkelser för sina särskilda och typiska egenskaper. Nationellt har "Piave" fått utmärkelsen Spino d'Oro 1986, 1992 och 1994 vid de 23:e, 26:e och 27:e upplagorna av ostmässan Mostra delle Produzioni Casearie i Thiene. "Piave" har även fått utmärkelser vid internationella evenemang, t.ex. vid Olympiska spelen för bergsostar i Verona 2005 där den fick Buonitalia-utmärkelsen för bästa exportost, vid ost-VM i Dublin där den vann första pris för bästa lagrade ost, samt vid World Food-mässan i Moskva 2007.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Den fullständiga produktspecifikationen finns på <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

så kan den också nå direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)). Klicka på "Qualità" (längst upp till höger på skärmen), sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och därefter på "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

---



ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)  
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**