

Europeiska unionens officiella tidning

C 186



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiotredje årgången

5 juni 2020

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Rådet

2020/C 186/01	Rådets slutsatser om riskhantering på kulturarvsområdet	1
---------------	---	---

Europeiska kommissionen

2020/C 186/02	Eurons växelkurs — 4 juni 2020	7
---------------	--------------------------------------	---

V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2020/C 186/03	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	8
2020/C 186/04	Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012	19
2020/C 186/05	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	23
2020/C 186/06	Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012	38

SV

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

RÅDET

Rådets slutsatser om riskhantering på kulturarvsområdet

(2020/C 186/01)

EUROPEISKA UNIONENS RÅD,

SOM BEAKTAR:

1. den politiska bakgrunden, som återges i bilagan,

SOM ERINRAR OM ATT:

2. kulturarvet i hela dess mångfald (i såväl materiell form – inbegripet platser och landskap, artefakter och monument – som immateriell sådan, som omfattar kunskap, färdigheter och metoder, muntliga traditioner och scenkonst) är en viktig källa till identitet, innovation och kreativitet både för den enskilda individen och samhället och även är ett viktigt bidrag till ekonomisk tillväxt, social inkludering och hållbar utveckling, för att inte tala om dess oskattbara egenvärde för det europeiska samhällets utveckling och välbefinnande,
3. kulturarvets betydelse, som framhålls i EU:s nya strategiska agenda 2019–2024 och prioriteras i arbetsplanen för kultur 2019–2022 och i den nya europeiska agendan för kultur, bör beaktas både i samband med arbetet för att nå målen för hållbar utveckling och vid utformningen av nationella utvecklingsagendor,
4. kulturarvet kan hotas på flera olika sätt, till exempel genom oavsiktlig eller avsiktlig mänsklig verksamhet, en naturkatastrof, en enskild eller återkommande händelse, eller genom långsamt förfall, avfolkning eller en plötslig katastrof,
5. de resultat som uppnåddes under Europaåret för kulturarv 2018 bör användas som grund för aktiva åtgärder för identifiering och hantering av risker på kulturarvsområdet,
6. en särskild serie insatser inom den tredje pelaren (kulturarv för ett motståndskraftigt Europa) av den europeiska ramen för åtgärder för kulturarv har målsättningen att skydda kulturarvet mot olika hot,

SOM ERKÄNNER:

7. de internationellt erkända normativa instrumenten, standarderna och principerna för bevarande och restaurering samt bidragen från internationella organisationer (såsom Unesco och Europarådet), statliga, mellanstatliga (såsom ICCROM) och icke-statliga organisationer samt yrkesorganisationer (Icomos och Icom) för bevarande av kulturarvet,
8. det angelägna i att snarast uppmuntra samarbete på alla relevanta nivåer och med relevanta partner för att klargöra vilka riskfaktorer som föreligger och därmed vikten av att upprätta och genomföra riskhanteringsplaner på kulturarvsområdet,

9. att inrättande av långsiktiga åtgärder genom att genomföra riskhanteringsplaner parallellt med planerade policyer, skyddsåtgärder och god praxis är avgörande för att på ett effektivt sätt förebygga och begränsa skador genom en personcentrerad strategi för att skydda kulturarvet,

SOM KONSTATERAR ATT:

10. klimatförändringar är ett globalt fenomen och en enorm utmaning som i mycket hög grad påverkar kultur- och naturarv samt att det så långt som möjligt krävs åtgärder för förebyggande och begränsning av samt anpassning till och, när så är möjligt, motverkande av skadlig påverkan,
11. skydd och en hållbar förvaltning av kulturarvet i dessa tider av växande osäkerhet på det internationella planet, med allt fler nödsituationer och katastrofer, är en viktig källa till samhällelig motståndskraft och en tillgång för klimatåtgärder och att EU och dess medlemsstater i detta avseende kan ha en viktig roll som global aktör i riskhantering av kulturarvet,
12. kriser som covid-19-pandemin har en mycket stor ekonomisk och social påverkan på de kulturella och kreativa näringarna; bland annat det mycket allvarliga inkomstbortfallet, det avbrutna kunskapsutbytet, upphörandet av underhålls- och restaureringsarbete samt begränsningen av åtkomst och deltagande innebär att det krävs ett större fokus på hållbarhet och motståndskraft som ett centralt sätt att förvalta kulturarvet,
13. samhällsplanering, uppförande av byggnader och exploatering av mark, både i städer och på landsbygden, kräver att alla berörda parter engagerar sig fullt ut så att kulturarvet ses som en tillgång och inte äventyras eller försummas,
14. det är väsentligt att inkludera riskhantering i utbildning, både inom fortbildning och som en del av livslångt lärande, för att säkerställa att samhällena har riskmedvetenhet och i ökad utsträckning deltar i skydds- och bevarandeåtgärder,
15. forskningen har en viktig roll vad gäller förståelsen av hotens, till exempel klimatförändringarnas, art och påverkan, och för att utarbeta innovativa och effektiva metoder för riskhantering på kulturarvsområdet,

UPPMANAR MEDLEMSSTATERNA ATT INOM RAMEN FÖR SINA RESPEKTIVE BEFOGENHETER OCH I ÖVERENSSTÄMMELSE MED SUBSIDIARITETSPRINCIPEN:

16. identifiera vilka innovativa verktyg och metoder som finns att tillgå på EU-nivå för identifiering och förebyggande av, förberedelse inför och begränsning av risker, och att aktivt utnyttja dessa för att bidra i processen för hållbart bevarande, övervakning och förenklad riskbedömning,
17. utbyta information om befintliga nätverk för kulturarvsexperten, både på nationell nivå och andra nivåer, för att främja identifiering, skydd, bevarande och/eller restaurering av Europas kulturarv,
18. när så är lämpligt ta fram gemensamma mekanismer för riskhantering, främja samarbete på alla nivåer och på alla nivåer för beslutsfattande- och kulturarvsförvaltning verka för införandet av samverkansmetoder som grundas på delaktighetsbaserad styrning och delat ansvar,
19. erkänna och integrera kulturarv i politik och förvaltningsplaner för katastrofriskhantering på lokal, regional och nationell nivå samt på EU-nivå och, när så är lämpligt, upprätta sektorsöverskridande samarbete för att säkerställa en adekvat riskhantering på kulturarvsområdet, med beaktande av relevanta bestämmelser enligt vad som fastställs i beslut nr 1313/2013/EU om en civilskyddsmekanism för unionen,
20. särskilt uppmärksamma skyddet av kulturarvet i glesbefolkade områden så att relevanta riskreducerande åtgärder blir tillgängliga på lokal och regional nivå,

21. stärka betydelsen av registrering och dokumentation vad gäller bevarande av innehåll som är såväl icke-digitalt, digitaliserat som digitaloriginal, varvid interoperabilitet, kompatibilitet, tillgänglighet och hållbarhet är principer som ska beaktas,
22. uppmuntra verksamhet till stöd för regelbundet underhåll av kulturarv som utgörs av byggnader och föremål samt förvaltning av landskap och användning av lämpliga och högkvalitativa metoder, tekniker och material under bevarandeprocessen för att främja hållbarhet,
23. främja skydd och överföring av traditionella färdigheter och hantverk och, när så är lämpligt, utforma specifika utbildningsinsatser för att ta upp riskhantering i alla etapper av yrkesutvecklingen för kulturarvsexperter och andra relevanta yrkesgrupper,
24. informera om och utnyttja framväxande digital teknik – särskilt framsteg inom 3D-teknik – som utgör grund för innovativ forskning, dokumentation och tolkning avseende kulturarvet och för tillämpning av lämpliga skyddsmetoder,
25. i tillämpliga fall utnyttja tillgängliga uppgifter från satellitprogram, såsom Copernicus, och andra källor för att övervaka kulturarvet; produkter som erhålls genom jordobservationsteknik, såsom riskbedömningskartor och indikatorer för klimatförändringar, kan användas i detta sammanhang,
26. stärka den betydelsefulla roll inom riskhantering som innehas av myndigheter, kulturinstitutioner såsom museer, arkiv, bibliotek, gallerier, magasin och ägare av kulturegendom samt medborgare och det civila samhället, och betona vikten av ett nära samarbete mellan dessa,

UPPMANAR MEDLEMSSTATERNA OCH KOMMISSIONEN ATT:

27. informera om och mobilisera befintliga finansiella och logistiska resurser för frågor rörande skydd av hotade kulturarv,
28. förbättra möjligheterna till ökade kunskaper, rörlighet och utbyte av erfarenheter mellan relevanta aktörer för att åstadkomma ett bättre utbyte av god praxis, i synnerhet för återhämtning efter katastrofer, och av de senaste framstegen på riskhanteringsområdet och att stödja kapacitetsuppbyggnad och kunskapsöverföring,
29. uppmuntra ungdomar i Europa att delta i olika aktiviteter på kulturarvsområdet, bland annat sådana där vikten av att skydda kulturarvet tas upp,
30. på lämpligt sätt bidra till ämnesområden med anknytning till riskhantering inom ramen för kommissionens expertgrupp för kulturarv, med särskild hänsyn till metoder för identifiering, förebyggande och minskning av förluster, samt analys och prioritering vad gäller uppföljningsåtgärder avseende risker,
31. ge allmänheten positiv information om kulturarvets värde genom att verka för ett ansvarsfullt beteende och deltagande i skyddsåtgärder,

UPPMANAR KOMMISSIONEN ATT:

32. överväga att ta fram en EU-handbok om riskhantering på kulturarvsområdet, som kan baseras på a) resultaten från de projekt som förtecknas under det nionde klustret, *Protecting cultural heritage against natural disasters and climate change* (inte översatt till svenska), i den europeiska ramen för åtgärder för kulturarv, b) analysen av de nationella sammanfattningar av katastrofriskhantering som ska lämnas in till kommissionen senast den 31 december 2020 i linje med riktlinjerna för rapportering om katastrofriskhantering i enlighet med artikel 6.1 d i beslut nr 1313/2013/EU om en civilskyddsmekanism för unionen och c) relevanta delar från nationella planer eller strategier för klimatanpassning; åtgärder som vidtagits i samband med upprättande av ett nätverk av kompetenscentrum i hela EU för att skydda kunskap om hotade kulturarv genom storskalig digitalisering, vilka tillkännagivits i den nya europeiska agendan för kultur, kan också utnyttjas i detta sammanhang,

33. fortsätta den pågående dialogen och det pågående samarbetet med nätverk som har inhämtat värdefull riskhanterings-
erfarenhet på kulturarvsområdet,
 34. eftersträva synergieffekter med relevanta internationella (statliga, mellanstatliga och icke-statliga) organisationer för att
på ett hållbart sätt bevara och skydda kulturarvet för nuvarande och framtida generationer.
-

BILAGAN

Relevanta policydokument**Europeiska rådet**

- Europeiska rådets slutsatser av den 14 december 2017 (EUCO 19/1/17 REV 1)
- *En ny strategisk agenda 2019–2024* (antagen av Europeiska rådet den 20 juni 2019)

Ministerdeklarationer

- *The Davos Declaration – Towards a high-quality Baukultur for Europe* (inte översatt till svenska), 20–22 januari 2018
- *Declaration of cooperation on advancing the digitisation of cultural heritage*, (inte översatt till svenska), Bryssel, Digitaldagen 2019, 8 april 2019
- *The Bucharest Declaration of the Ministers of Culture and their representatives on the role of culture in building Europe's future* (inte översatt till svenska), 16 april 2019
- Den deklARATION som antogs under det informella mötet mellan Europeiska unionens medlemsstaters ministrar med ansvar för kultur- och Europafrågor, Paris, 3 maj 2019

Rådet

Slutsatser

- Rådets slutsatser om arkitektur: kulturens bidrag till hållbar utveckling (EUT C 319, 13.12.2008, s. 13)
- Rådets slutsatser av den 12 maj 2009 om kultur som katalysator för kreativitet och innovation (8749/1/09 REV 1)
- Rådets slutsatser om kulturens bidrag till lokal och regional utveckling (EUT C 135, 26.5.2010, s. 15)
- Rådets slutsatser om kulturarvet som en strategisk resurs för ett hållbart Europa (EUT C 183, 14.6.2014, s. 36)
- Rådets slutsatser om delaktighetsbaserad styrning av kulturarvet (EUT C 463, 23.12.2014, s. 1)
- Rådets slutsatser om att främja tillgången till kultur via digitala medel med fokus på publikutveckling (EUT C 425, 12.12.2017, s. 4)
- Rådets slutsatser om behovet att framhäva kulturarvet i EU:s politik (EUT C 196, 8.6.2018, s. 20)
- Rådets slutsatser om arbetsplanen för kultur 2019–2022 (EUT C 460, 21.12.2018, s. 12)
- Rådets slutsatser om unga kreativa generationer (EUT C 189, 5.6.2019, s. 34)
- Rådets slutsatser om EU:s strategiska förhållningssätt till internationella kulturella förbindelser och en ram för insatser (EUT C 192, 7.6.2019, s. 6)

Resolutioner

- *Resolution of the Ministers with responsibility for Cultural Affairs, meeting within the Council of 13 November 1986 on the protection of Europe's architectural heritage* (inte översatt till svenska) (EGT C 320, 13.12.1986, s. 1)
- Resolution från Europeiska unionens råd och företrädarna för medlemsstaternas regeringar, församlade i rådet, om den hållbara utvecklingens kulturella dimension (EUT C 410, 6.12.2019, s. 1)

Kommissionen

Meddelanden

- *En integrerad kulturarvsstrategi för Europa* (COM(2014) 477 final)
- *Stärka den europeiska identiteten genom utbildning och kultur – Europeiska kommissionens bidrag till toppmötet i Göteborg den 17 november 2017* (COM(2017) 673 final)
- *En ny europeisk agenda för kultur* (COM(2018) 267 final)
- *Den europeiska gröna given* (COM(2019) 640 final)

Gemensamma meddelanden från Europeiska kommissionen/unionens höga representant för utrikes frågor och säkerhetspolitik

— *Mot en EU-strategi för internationella kulturella förbindelser* (JOIN(2016) 29 final)

Tillkännagivanden

— *Riktlinjer för rapportering om katastrofriskhantering i enlighet med artikel 6.1 d i beslut nr 1313/2013/EU* (EUT C 428, 20.12.2019, s. 8)

Arbetsdokument från kommissionens avdelningar

— *European Framework for Action on Cultural Heritage* (inte översatt till svenska) (SWD(2018) 491 final)

Rapporter

— Rapport från kommissionen till Europaparlamentet, rådet, Europeiska ekonomiska och sociala kommittén samt Regionkommittén om genomförandet, resultaten och den allmänna bedömningen av Europaåret för kulturarv 2018 (COM(2019) 548 final)

Studier

— *Safeguarding cultural heritage from natural and man-made disasters. A comparative analysis of risk management in the EU - Study* (inte översatt till svenska) (april 2018)

Förenta nationerna

— Hyogo-ramverket för åtgärder 2005–2015: uppbyggnad av nationers och samhällens motståndskraft mot katastrofer

— Sendai-ramverket för katastrofriskreducering 2015–2030

Unesco

— *Konventionen om skydd för kulturell egendom i händelse av väpnad konflikt* (Haagkonventionen, 1954)

— *Konventionen om skydd för världens kultur- och naturarv* (1972)

— *Konventionen om skydd för kulturarv under vatten* (2001)

— *Charter on the Preservation of Digital Heritage* (inte översatt till svenska) (2003)

— *Konventionen om tryggnad av det immateriella kulturarvet* (2003)

— *Strategy for Risk Reduction at World Heritage Properties* (inte översatt till svenska) (reviderad upplaga, 2007)

— *Managing Disaster Risks for World Heritage* (inte översatt till svenska) (manual, juni 2010)

— *Budapest Declaration On World Heritage* (inte översatt till svenska) (antagen av världsarvskommittén i juni 2002)

Europarådet

— Ramkonventionen om kulturarvets betydelse för samhället (2005)

— Rekommendation CM/Rec (2017)1 till medlemsstaterna om den europeiska kulturarvsstrategin för 2000-talet (2017)

— Konventionen om brott mot kulturegendom (2017)

— Avtalet mellan Europa och Medelhavsländerna om allvarliga risker (EUR-OPA)

Andra studier

— *First Aid to Cultural Heritage in Times of Crisis* (inte översatt till svenska) (ICCROM och Prince Claus Fund for Culture and Development, 2018)

— *European Quality Principles for EU-funded Interventions with Potential Impact upon Cultural Heritage* (inte översatt till svenska) (Icomos, 2019)

— *The Global Risks Report 2020* (inte översatt till svenska) (World Economic Forum)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

4 juni 2020

(2020/C 186/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1250	CAD	kanadensisk dollar	1,5203
JPY	japansk yen	122,48	HKD	Hongkongdollar	8,7189
DKK	dansk krona	7,4557	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7510
GBP	pund sterling	0,89685	SGD	singaporiensk dollar	1,5758
SEK	svensk krona	10,4172	KRW	sydkoreansk won	1 368,73
CHF	schweizisk franc	1,0786	ZAR	sydafrikansk rand	19,0059
ISK	isländsk krona	148,50	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,0066
NOK	norsk krona	10,6048	HRK	kroatisk kuna	7,5725
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 856,88
CZK	tjeckisk koruna	26,623	MYR	malaysisk ringgit	4,8077
HUF	ungersk forint	344,90	PHP	filippinsk peso	56,109
PLN	polsk zloty	4,4372	RUB	rysk rubel	77,8132
RON	rumänsk leu	4,8373	THB	thailändsk baht	35,539
TRY	turkisk lira	7,5868	BRL	brasiliansk real	5,6989
AUD	australisk dollar	1,6276	MXN	mexikansk peso	24,4761
			INR	indisk rupie	84,9320

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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 186/03)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ 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

”QUEIJO TERRINCHO”**EU-nr: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016****SUB (X) SGB ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse***Ansökande grupp*

QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. (Kooperativet för får mjölkproducenter i regionen Terra Quente)

Berättigat intresse

Den producentgrupp som bildats av ”Queijo Terrincho”-aktörerna (producenter och bearbetningsföretag) har ett berättigat intresse när det gäller att lämna in denna ändringsansökan. QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. är den producentgrupp som lämnade in den ursprungliga ansökan om registrering.

Gruppens namn	QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Typ av grupp	Fler än en person
Deltagare	Producent(er), ett eller flera bearbetningsföretag
Adress	Quinta Branca – Larinho 5160 – Torre de Moncorvo

(1) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Land	Portugal
Telefonnummer	+351 279258090
E-post:	queitec@sapo.pt

2. Medlemsstat Eller Tredjeland

Portugal

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

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: tillägg av en produktlogotyp

4. Typ av ändring(ar)

- 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)

Samtliga ändringar berör produktspecifikationen, eftersom det aldrig offentliggjordes något sammanfattande dokument.

Produktbeskrivning

Ändring 1

- De intervall för ostens diameter (13–20 cm) och vikt (0,8–1,2 kg) som angavs i den ursprungliga specifikationen har ändrats, till 12–20 cm respektive 0,7–1,1 kg.
- En ny oststorlek, en s.k. merendeira (lunchlådessorlek), som inte ingick i den ursprungliga specifikationen har införts. Denna har en diameter på 8–12 cm, en höjd på 3–6 cm och en vikt på 0,35–0,55 kg.
- De tillåtna intervallen för fetthalt i torrs substans och fukthalt i ostmassans fettfria torrs substans, som fastställdes till 45–60 % respektive 55–65 % i den ursprungliga specifikationen, har ändrats som följer: 25–50 % fetthalt i torrs substansen och 35–60 % fukthalt i den fettfria torrs substansen.
- Trots att det inte angavs i den ursprungliga specifikationen har en lägsta tillåtna temperatur angetts för långtidsförvaring av "Queijo Terrincho" och "Queijo Terrincho" *Velho* (lagrad), närmare bestämt –11 °C. Denna temperatur ligger över ostens fryspunkt (–12 °C) och bevarar därmed ostmassans karaktäristiska arom, smak och textur.

Dessa ändringar har föranletts av förändrade vanor hos konsumenterna, som har börjat efterfråga mindre ostar med lägre fetthalt som är mer hållbara och har längre livslängd. De är avsedda att anpassa tillgången till den nuvarande efterfrågan på mindre portioner som är färdiga att användas för olika kulinariska tillämpningar (skivade och färdigförpackade). Ändringarna återspeglar även resultaten av tester som gjorts under de senaste åren, som visar att de ursprungliga värdena (tillåtna fukt- och fetthalt) behöver ändras för att anpassas till den verkliga situationen.

Ändring 2

- Två nya former av förvaring och presentation som inte ingick i den ursprungliga specifikationen anges för "Queijo Terrincho" *Velho*, som ska mogna eller lagras i minst 90 dagar och som också får saluföras täckt av röd paprikapuré eller skuren i bitar och placerad i behållare med jungfruolivolja.

Användningen av dessa metoder är befogad eftersom de ökar ostens kvalitativa hållbarhet och förlänger dess livslängd, med tanke på att konsumenterna efterfrågar ost som täckts i röd paprikapuré eller som skurits i bitar och placerats i behållare med jungfruolivolja. Konsumenterna har på kort tid börjat associera dessa metoder med ostar med längre lagringsperiod, exempelvis "Queijo Terrincho" *Velho*. Dessutom har dessa presentationsformer, det vill säga att täcka osten i röd paprikapuré eller att skära den i bitar och placera den i behållare med jungfruolivolja, använts i området i fråga under lång tid.

Dessa ändringar är avsedda att tillgodose nya marknadsbehov utan att ändra de inneboende egenskaper som ger produkten dess särskilda karaktär.

Ändringarna berör också avsnittet "Produktionsmetod", som för närvarande beskriver tillverkningsvillkoren för "Queijo Terrincho" *Velho*, och avsnittet "Märkning" när det gäller beteckningen "Queijo Terrincho" *Velho*.

Geografiskt område

Ändring 3

Det geografiska området har inte ändrats.

Ursprunglig text: "Artikel 1

Det område där 'Queijo Terrincho' tillverkas och lagras är begränsat till kommunerna Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães och Macedo de Cavaleiros (med undantag för kommundelarna Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós och Soutelo de Mourisco) i distriktet Bragança; kommundelarna Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales och Possacos i kommunen Valpaços i distriktet Vila Real; kommunen São João da Pesqueira (med undantag för kommundelarna Riodades och Paredes da Beira) i distriktet Viseu, kommunen Vila Nova de Foz Côa, kommundelarna Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto och Meda i kommunen Meda och kommundelarna Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres och Mata de Lobos i kommunen Figueira de Castelo Rodrigo i distriktet Guarda, som ligger i Terra Quente och övre Dourodalen."

Denna text har ersatts med följande:

"Det område där produkten tillverkas och lagras är begränsat till kommunerna Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães och Macedo de Cavaleiros (med undantag för kommundelarna Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós och Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (med undantag för kommundelarna Riodades och Paredes da Beira) och Vila Nova de Foz Côa samt till kommundelarna Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales och Possacos i kommunen Valpaços, kommundelarna Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto och Meda i kommunen Meda och kommundelarna Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres och Mata de Lobos i kommunen Figueira de Castelo Rodrigo."

Hänvisningarna till de distrikt som omfattas av delregionerna Terra Quente och övre Dourodalen har strukits ur produktspecifikationen för att göra texten tydligare, med tanke på att de kommuner som räknas upp tydligt fastställer de administrativa gränser som krävs för att efterleva artikel 5.1 c i förordning (EU) nr 1151/2012.

Produktionsmetod

Ändring 4

Information som inte angavs i den ursprungliga specifikationen har lagts till avseende tillverkningsprocessens olika steg, närmare bestämt bearbetning av mjölken (uppvärmning och koagulering), dränering av vasslen (pressning), efterbehandling och mognad (vändning och tvättning).

Ändringarna har gjorts eftersom det finns ett behov av att tillhandahålla detaljerad information om tillverkningsprocessen, särskilt de steg som säkerställer att den erhållna produkten överensstämmer med produktbeskrivningen, i synnerhet koaguleringen och bearbetningen av ostmassan.

- Trots att det inte angavs i den ursprungliga specifikationen har det nu beslutats att mjölken måste bearbetas omedelbart efter mjölkning. Om detta inte är möjligt måste mjölken bevaras vid en temperatur på högst 6 °C.
- Trots att det angavs i den ursprungliga specifikationen att mjölken måste hettas upp till 35 °C, har ett intervall nu införts för den optimala temperatur som mjölken ska uppnå innan löpet tillsätts (koagulationstemperatur: 30–35 °C) för att bättre anpassa denna process till de faktiska förhållandena.

Utöver användningen av vikter och handpressar, som tillåts enligt den ursprungliga specifikationen, tillåts nu även användning av pneumatiska pressar, med en pressningstid på mellan tre och fem timmar i enlighet med den metod som redan används. Den enda anledningen till denna ändring är utvecklingen av en ny teknik som kan användas under tillverkningsprocessen och som inte påverkar produktens slutliga egenskaper.

- Såsom anges i den ursprungliga specifikationen äger mognadsprocessen rum i naturliga mognadsanläggningar eller i en kontrollerad miljö. Det tillåtna intervallet för den relativa fuktigheten under denna process har fastställts till 80–90 %, i stället för de 80–85 % som angavs i den ursprungliga specifikationen.
- Trots att det inte ingick i den ursprungliga specifikationen har de högsta och lägsta gränserna för temperatur (8–14 °C) och fukthalt (75–85 %) under mognadsprocessen för "Queijo Terrincho" *Velho* också fastställts i syfte att komplettera beskrivningen av tillverkningsmetoden.

Ändring 5

- I den ursprungliga specifikationen angavs följande: "De får av arten *churra da Terra Quente*, som föds upp i området och vars särskilda egenskaper är väl lämpade för detta, är de som används mest inom uppfödningssnäring och livnär sig till största delen på betesmarker och våtmarker. Betesmarkerna består av höglänta områden, mark som ligger i träda och ett mycket stort område av icke uppodlad mark, där grästäckets är grovt och glest. Emellertid produceras inte en tillräcklig mängd gräs, och våtmarker och sekundärt foder måste användas – råg, korn, rovor, linser och löv från träd såsom ask, alm, ek, mandel och oliv och till och med vinrankor."

Eftersom det inte produceras en tillräcklig mängd gräs, såsom angavs i den ursprungliga specifikationen, har det också införts en möjlighet att använda foder såsom strå och hö som producerats på gården eller av andra fåruppfödare, höst- eller vintersådda fodergrödor (havre, vicker, råg och gullupin) och vårsådda fodergrödor (majs och durra) från det avgränsade geografiska området.

Denna text har ersatts och omformulerats enligt följande: "Emellertid produceras inte en tillräcklig mängd gräs, och våtmarker och sekundärt foder måste användas – råg, korn, rovor, linser och löv från träd såsom ask, alm, ek, mandel och oliv och till och med vinrankor från det geografiska området."

- Allt foder som ges till fåren kommer från det geografiska området. Det har emellertid införts en möjlighet att använda foder från andra regioner under bristperioder, men detta får aldrig överstiga 50 % av torrsubstansen under ett år. Detta foder är likadant och har samma sammansättning som det använda fodret från det geografiska området.

Ändring 6

Artikel 4 i den ursprungliga versionen av specifikationen har strukits:

"Artikel 4

Förpackning och förvaring

Osten måste alltid förpackas med ett ofarligt material som inte reagerar med innehållet.

Osten måste alltid vara färdigförpackad, och förpackning ska ske i enlighet med god hygienpraxis och under förhållanden som bevarar ostens renhet och egenskaper vid normal förvaring och försäljning.

Denna process måste utföras av producenten."

Dessa beskrivningar har ersatts eftersom det finns särskilda bestämmelser om förpackning, och följande stycke har lagts till för att ytterligare motivera varför produkten ska färdigförpackas av producenten:

"Skiivning och förpackning måste äga rum i det avgränsade geografiska området för att bevara produktens integritet och garantera de egenskaper som ger den dess speciella karaktär, vilken lätt kan förändras genom successiva hanteringsprocesser och/eller hanteringsprocesser utspridda i tiden."

Ändring 7

— Följande text som inte ingick i den ursprungliga specifikationen har lagts till för att förklara hur de olika sorterna av "Queijo Terrincho" *Velho* tillverkas:

"Queijo Terrincho" *Velho* är en ost som mognadslagras i minst 90 dagar och som täcks med en puré av extrakt från röd paprika och druvsprit eller jungfruolivolja. Den kan också täckas med jungfruolivolja.

"Queijo Terrincho" *Velho* som är täckt med röd paprika tillverkas genom att ost som har mognadslagrats i minst 90 dagar täcks in i en blandning av röd paprika och druvsprit eller en blandning av röd paprika och jungfruolivolja. En puré framställs genom att röd paprika blandas med druvsprit eller jungfruolivolja när osten täcks. Blandningen ska endast användas för en applicering, detta för att garantera att den har rätt textur och smak. Omkring 250 ml druvsprit eller 250 ml jungfruolivolja används till 1 kg röd paprika.

Metoderna ovan har länge använts i området för att öka ostens kvalitativa hållbarhet och förlänga dess livslängd.

Ändring 8

Märkning

Artikel 5 i den ursprungliga versionen av specifikationen utgår:

"Artikel 5

Märkning och saluföring

Etiketterna på osten måste innehålla följande:

1. Försäljningsnamn – 'Queijo Terrincho'
2. Fetthalt 45 % till 60 %
3. Nettokvantitet (uttryckt i gram eller kilo)
4. Bäst före-datum (månad och år)
5. Ost tillverkad av ren, opastöriserad får mjölk
6. Tillverkarens namn och adress

Etiketten måste anbringas på en av ostens sidor.

Osten får säljas till konsumenten i portioner, under förutsättning att den är färdigförpackad."

Ovanstående generiska hänvisningar som ingår i artikel 5 i den ursprungliga registrerade specifikationen har strukits och ersatts av ett krav på att etiketten, beroende på produkttyp, ska innehålla produktens logotyp och orden "QUEIJO TERRINCHO' – Denominação de Origem Protegida" ["QUEIJO TERRINCHO' – Skyddad ursprungsbe-teckning"] eller "QUEIJO TERRINCHO' – DOP" ["QUEIJO TERRINCHO' – SUB"] eller "QUEIJO TERRINCHO' VELHO – Denominação de Origem Protegida" ["QUEIJO TERRINCHO' VELHO – Skyddad ursprungsbe-teckning"] eller "QUEIJO TERRINCHO' VELHO – DOP" ["QUEIJO TERRINCHO' VELHO – SUB"] i enlighet med produktbe-skrivningen.

Dessa ändringar har gjorts eftersom bestämmelserna om märkning behöver anpassas till produktbeskrivningen och i syfte att stryka generiska hänvisningar.

Ändring 9

Artikel 6 i den ursprungliga versionen av specifikationen har strukits:

"Artikel 6

1. Endast får av rasen *churra da Terra Quente* är lämpliga för att producera den mjölk som används för att tillverka 'Queijo Terrincho', när de föds upp i det produktionsområde som fastställs i artikel 1 i dessa bestämmelser.
2. Alla skockar måste officiellt ha intygats vara fria från brucellos och får inte uppvisa några tecken på sjukdomar som kan överföras via mjölken.
3. Skockarna måste övervakas för att garantera att eventuella behandlingar som djuren ges överensstämmer med de rekommenderade karenstiderna.
4. Hygienbestämmelserna måste följas i mjölkningsanläggningar och då mjölken transporteras till tillverkningsan-läggningen.

5. Ostmejerierna måste uppfylla de tekniska och funktionella samt hälso- och hygienrelaterade villkor som fastställts i lag.
6. I alla anläggningar där osten tillverkas måste det föras register över den mjölk som mottagits, tillverkning, mognadslagring och saluföring.”

Informationen i punkt 1 avseende fårarten har inkluderats i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet, som beskriver produkten, och den motsvarande punkt 2 i produktspecifikationen.

Punkterna 2 till 6 har strukits eftersom de tar upp bestämmelser som gäller för all verksamhet av detta slag och redan har fastställts i allmän lagstiftning.

Ändring 10

Hänvisningar till producentgruppers och aktörers skyldigheter och till överträdelser och sanktioner, som ingick i artiklarna 7, 8, 9 och 10 i det ursprungliga dokumentet, har också strukits eftersom de inte utgör en integrerad del av produktspecifikationen och avser bestämmelser som gäller för all osttillverkning och som redan har fastställts i allmän lagstiftning.

Ändring 11

Samband

Artikel 1 i den ursprungliga versionen av specifikationen, som gäller sambandet mellan det avgränsade geografiska området och produktens egenskaper, har strukits:

”Artikel 1

Det är ett vidsträckt område på 400 000 hektar och består av gravsänkor (Mirandela-Vilarica), djupa erosionsdalar (Baixo-Coa, Sabor och övre Dourodalen) och platåer mellan 600 och 800 meters höjd. Terrängen skapar unika klimatförhållanden i området, vilka varierar från subatlantiskt medelhavsklimat till halvtorr medelhavsklimat i takt med att man rör sig österut utmed Douro. Inlandsinfluenserna blir mer uttalade ju närmare platåerna man kommer.

Det är ett område där klimatet och topografin har resulterat i en stor variation av grödor. Det kännetecknas av vin- och olivodlingslandskap, växande områden med olivodling, områden med en blandning av oliv- och mandelträd, bevattningsfri spannmålsodling (träda och spannmål) samt ett antal olika grödor, antingen i områden där det inte finns något vatten för bevattning eller i de bördigaste dalarna (Mirandela och Vale da Vilarica). Jordbrukarna sysslar emellertid mest med oliv- och vinodling, på grund av deras ekonomiska betydelse.

De får av arten *churra da Terra Quente*, som föds upp i området och vars särskilda egenskaper är väl lämpade för detta, är de som används mest inom uppfödningssnäringen och livnar sig till största delen på betesmarker och våtmarker. Betesmarkerna består av höglänta områden, mark som ligger i träda och ett mycket stort område av icke uppodlad mark, där grästället är grovt och glest.

Emellertid produceras inte en tillräcklig mängd gräs, och våtmarker och sekundärt foder måste användas – råg, korn, rovor, linser och löv från träd såsom ask, alm, ek, mandel och oliv och till och med vinrankor. Här har fåren sina permanenta betesmarker. Fåren tillbringar nätterna i inhägnader eller fårfallor på jordbruksmarken nästan året om.

Det är denna blandning av höglänt terräng, torra platåer och soligt väder, med sina särskilda miljöförhållanden, som, tillsammans med de traditionella jordbruksmetoderna, bidrar till de särskilda egenskaperna hos den mjölk som produceras av fårrasen *churra da Terra Quente* (även kallad *terrincha*).

Denna mjölk, som bearbetas av lokalinvånare med stor kompetens och expertis som har förmedlat dessa kunskaper från en generation till en annan, ger en ost med en ojämförlig särprägel.”

Denna text har ersatts med följande:

”Kvaliteten på ’Queijo Terrincho’ beror uteslutande på de naturliga och mänskliga faktorer som är kopplade till det avgränsade geografiska området.

Det finns rapporter som förknippar spridningen av fårosttillverkning med medeltida kristna kloster i denna region liksom på annat håll. Det bästa beviset för ostens ursprung är kanske det faktum att det område där fårrasen *churra da Terra Quente* har sitt ursprung – närmare bestämt dalen Vilarica i regionen Terra Quente Transmontana, och mer specifikt Quinta da Terrincha – har gett upphov till rasens alternativa namn, *terrincha*, liksom till ostens namn, ’Terrincho’. Det visar att de naturliga och mänskliga faktorerna i detta delområde kombineras på ett sätt som är karaktäristiskt för hela produktionsområdet.

I Terra Quente Transmontana och övre Dourodalen, de områden där det avgränsade geografiska området är beläget, fanns det ursprungligen en mycket hårdig och välanpassad fårras med namnet *badana*. Det var från denna ras som rasen *churra da Terra Quente* avlades fram i slutet av 1800-talet, genom korsning med *mondegueiro*-baggar. Den uppnådde sin slutliga form i mitten av 1900-talet. Rasen är därför hårdig, väl anpassad till regionen och relativt fertil, med tanke på att tackorna ofta föder tvillingar. Den används i viss utsträckning för produktion av kött, men eftersom den främst används för mjölkproduktion har den en stark koppling till den regionala osttillverkningen.

Regionen består av kuperade plataer, med en del branta sluttningar, och sura och inte särskilt bördiga jordar, med några få områden med god jordbruksmark. Nederbörden, som är koncentrerad till vintermånaderna, utnyttjas helt under de långa, torra somrarna. Allt detta innebär att tillgången på föda varierar, med rikliga mängder under våren och bristande tillgång på sommaren.

Dessa förhållanden har stor inverkan på fördelningen av grödor i regionen och främjar traditionella, extensiva produktionssystem. De gör också att de *churra da Terra Quente*-får som föds upp på detta sätt producerar en mjölk med särskilda egenskaper som, när den bearbetas av lokalinvånare med traditionella metoder och kunskaper, ger en mycket särpräglad ost som har stått emot tidens tand.

Den milda aromen och smaken, som blir starkare och mer intensiv ju längre 'Queijo Terrincho' lagras, är därmed ett resultat av de särskilda egenskaperna hos den rena obehandlade mjölk som används. Den är också starkt förknippad med fårrasen och den typiska växtligheten i de höglänta områdena och på den våtmark varifrån de får som föds upp i det avgränsade geografiska området får en stor del av sin föda.

Ostmassans täta och enhetliga textur, dess färg och dess något feta utseende är resultaten av en hantverkspräglad tillverkningsprocess som är beroende av lokalinvånarnas kunskaper, i synnerhet när det gäller hur ostmassan ska bearbetas och hanteras på ett sådant sätt att vasslen dräneras och ger en kompakt massa.

Mognadsprocessen äger rum i naturliga mognadsanläggningar i en kontrollerad miljö under nedanstående förhållanden.

Mognadslagring	'Queijo Terrincho'	'Queijo Terrincho' <i>Velho</i>
Temperatur (°C)	5–12	8–14
Fukthalt (%)	80–90	75–85
Kortaste tid (dagar)	30	90

Att upprätthålla dessa förhållanden och utföra denna process med tillräcklig omsorg kräver lokala kunskaper och är av avgörande betydelse för att den erhållna ostmassan ska få rätt textur, färg och utseende. Detta gäller särskilt tvättningen av osten, vars frekvens bestäms av hur skorpan – som alltid måste vara slät och ren – ser ut.

De lokala kunskaperna tar sig också uttryck i användningen av traditionella förvaringsmetoder som förknippas med ostar som lagras under en längre tid och som gör det möjligt att bevara produkten längre utan att dess särskilda egenskaper förändras. Så är fallet när det gäller metoden att täcka skorpan med röd paprikapuré – en halvfast blandning av röd paprika och druvsprit eller röd paprika och jungfruolivolja som tillverkas lokalt i traditionella destilleringsapparater eller olivoljefabriker – liksom när det gäller bruket att bevara osten i behållare med jungfruolivolja efter att skorpan har avlägsnats och osten har skurits i bitar.

När det gäller sambandet mellan mänskliga faktorer och produkten anses 'Queijo Terrincho' vara en traditionell produkt från regionen Trás-os-Montes, och tillverknings- och förvaringsmetoderna har förmedlats från en generation till en annan och används än i dag."

Texten i artikel 1 i den ursprungliga specifikationen har omformulerats för att ge en mer detaljerad beskrivning av de naturliga faktorerna, närmare bestämt marken och klimatförhållandena, de mänskliga faktorerna och de lokala kunskaperna, som är de utmärkande drag hos det geografiska området som ger produkten dess särskilda karaktär. I texten förklaras hur det geografiska områdets särdrag påverkar produktens konstaterade särskilda egenskaper och konstateras att kvaliteten på "Queijo Terrincho" uteslutande beror på de naturliga och mänskliga faktorer som är kopplade till det avgränsade geografiska området.

Texten har omformulerats för att efterleva de bestämmelser om det sammanfattande dokumentets utformning som återfinns i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel, särskilt med avseende på punkt 5 ("Samband med det geografiska området"), eftersom det är viktigt att det sammanfattande dokumentet ger en grundlig och sammanhängande förklaring av vad som ligger till grund för den direkta kopplingen. Detta var inte fallet med den ursprungliga texten.

Annat

Användning av produktens logotyp är numera obligatorisk.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"QUEIJO TERRINCHO"

EU-nr: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

SGB () SUB (X)

1. Namn

"Queijo Terrincho"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

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

"Queijo Terrincho" är en lagrad ost som produceras genom att långsamt dränera ostmassa som erhålls genom koagulering av ren opastöriserad färmjölkl från tackor av rasen *churra da Terra Quente* med löpe av animaliskt ursprung. "Queijo Terrincho" mognadslagras i minst 30 dagar. Om osten har mognadslagrats i minst 90 dagar kvalificeras ursprungsbeteckningen "Queijo Terrincho" som *velho* (lagrad).

De huvudsakliga egenskaperna anges nedan:

Egenskaper hos "Queijo Terrincho" och "Queijo Terrincho" *Velho*

Ost	"Queijo Terrincho"	"Queijo Terrincho" <i>Velho</i>
Form	Kort, jämn cylinder (rundel), något konkav i mitten, utan tydlig kant	Kort, jämn cylinder (rundel), något konvex i mitten, med ojämn kant
Höjd	3,0–6,0 cm	2,0–6,0 cm
Vikt	0,7–1,1 kg	0,5–1,0 kg
Diameter	12–20 cm	10,0–18,0 cm
Vikt (lunchlådestorlek)	0,35–0,55 kg	0,25–0,45 kg
Diameter (lunchlådestorlek)	8,0–12,0 cm	5,0–10,0 cm
Skorpa	Mjuk, hel, välformad, slät, lätt halmgul färg över hela skorpan	Hård, hel, välformad, rödfärgad, ibland skrovlig
Ostmassa		

Ost	"Queijo Terrincho"	"Queijo Terrincho" <i>Velho</i>
Textur	Tät och jämn, något smörig, förlorar ibland sin form då den skärs (halvmjuk)	Tät och jämn, välformad, inte smörig och bibehåller sin form då den skärs (hård)
Utseende	Något krämig, med ett litet antal hål	Inte särskilt krämig, med ett litet antal hål
Färg	Enhetligt vit	Gulaktig
Doft och smak	Intensiv doft, mild och ren, inte särskilt skarp	Stark, med en balanserad blandning av olika dofter
Fetthalt (i torrsubstans) %	25–50	35–60
Fukthalt (i fettfri torrsubstans)	35–60	20–55

"Queijo Terrincho" och "Queijo Terrincho" *Velho* saluförs hela, skivade eller i färdigförpackade portioner.

"Queijo Terrincho" *Velho* får också saluföras täckt av röd paprikapuré eller skuren i bitar och placerad i behållare med jungfruolivolja.

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

Fåren livnar sig huvudsakligen på betesmarker i höglänta områden, på mark som ligger i träda, på ett mycket stort område av icke uppodlad mark, där grästäckets är grovt och glest, samt på våtmarker eller naturliga betesmarker i det avgränsade geografiska området.

Eftersom det inte produceras en tillräcklig mängd gräs måste sekundärt foder tillhandahållas, såsom råg, korn, havre, rovor, linser och löv från träd såsom ask, alm, ek, mandel och oliv och till och med vinrankor från det geografiska området.

Även annat foder från det geografiska området används, såsom strå och halm, höst- eller vintersådda fodergrödor (havre, vicker, råg och gullupin) och vårsådda fodergrödor (majs och durra) som produceras på gården eller av andra fåruppfödare.

Allt foder som ges till fåren kommer från det geografiska området. Endast under bristperioder är det tillåtet att använda foder från andra regioner, men detta får aldrig överstiga 50 % av torrsubstansen under ett år. Detta foder är likadant och har samma sammansättning som fodret från det avgränsade geografiska området, vilket innebär att produktens egenskaper inte påverkas.

Koksalt, i en mängd som motsvarar mellan 15 och 20 % av ostens vikt, och animaliskt löpe används.

Den rena obehandlade mjölk som erhålls från tackor av rasen *churra da Terra Quente* måste ha följande fysiska och kemiska egenskaper:

Syra (ml NaOH N\1)	25–30
pH	6,5–6,6
Densitet (vid 20 °C)	1 036–1 038
Fetthalt (g/100 g)	8,5
Proteinhalt (g/100 g)	6,4–6,6
Totalkväve (%)	1,0–1,1
Icke-kaseinkväve (%)	0,2–0,3

Den röda paprika, olivolja och druvspirit som används för att framställa den röda paprikapurén kommer från det avgränsade området.

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

Produktionen av mjölk och tillverkningen, inklusive mognadslagringen, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

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

Långtidsförvaring av produkten är tillåten vid en temperatur som inte får understiga $-11\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Skivning och förpackning måste äga rum i det avgränsade geografiska området för att bevara produktens integritet och garantera de egenskaper som ger den dess speciella karaktär, vilken lätt kan förändras genom successiva hanteringsprocesser och/eller hanteringsprocesser utspridda i tiden.

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

Utöver den produktlogotyp som kan ses nedan måste produktens etikett innehålla följande ord: "QUEIJO TERRINCHO" – Denominação de Origem Protegida" ["QUEIJO TERRINCHO" – Skyddad ursprungsbeteckning"] eller "QUEIJO TERRINCHO" – DOP" ["QUEIJO TERRINCHO" – SUB"] eller "QUEIJO TERRINCHO" – Denominação de Origem Protegida VELHO" ["QUEIJO TERRINCHO" – Skyddad ursprungsbeteckning VELHO"] eller "QUEIJO TERRINCHO" – DOP VELHO" ["QUEIJO TERRINCHO" – SUB VELHO"].



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det område där produkten tillverkas och lagras är begränsat till kommunerna Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães och Macedo de Cavaleiros (med undantag för kommundelarna Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós och Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (med undantag för kommundelarna Riodades och Paredes da Beira) och Vila Nova de Foz Côa samt till kommundelarna Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales och Possacos i kommunen Valpaços, kommundelarna Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto och Meda i kommunen Meda och kommundelarna Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres och Mata de Lobos i kommunen Figueira de Castelo Rodrigo.

5. Samband med det geografiska området

Kvaliteten på "Queijo Terrincho" beror uteslutande på de naturliga och mänskliga faktorer som är kopplade till det avgränsade geografiska området.

Det finns rapporter som förknippar spridningen av fårosttillverkning med medeltida kristna kloster i denna region liksom på annat håll. Det bästa beviset för ostens ursprung är kanske det faktum att det område där fårrasen *churra da Terra Quente* har sitt ursprung – närmare bestämt dalen Vilarça i regionen Terra Quente Transmontana, och mer specifikt Quinta da Terrincha – har gett upphov till rasens alternativa namn, *terrincha*, liksom till ostens namn, "Terrincho". Det visar att de naturliga och mänskliga faktorerna i detta delområde kombineras på ett sätt som är karaktäristiskt för hela produktionsområdet.

I Terra Quente Transmontana och övre Dourodalen, de områden där det avgränsade geografiska området är beläget, fanns det ursprungligen en mycket hårdig och välanpassad fårras med namnet *badana*. Det var från denna ras som rasen *churra da Terra Quente* avlades fram i slutet av 1800-talet, genom korsning med *mondegueiro*-baggar. Den uppnådde sin slutliga form i mitten av 1900-talet. Rasen är därför hårdig, väl anpassad till regionen och relativt fertil, med tanke på att tackorna ofta föder tvillingar. Den används i viss utsträckning för produktion av kött, men eftersom den främst används för mjölkproduktion har den en stark koppling till den regionala osttillverkningen.

Regionen består av kuperade platåer, med en del branta sluttningar, och sura och inte särskilt bördiga jordar, med några få områden med god jordbruksmark. Nederbörden, som är koncentrerad till vintermånaderna, utnyttjas helt under de långa, torra somrarna. Allt detta innebär att tillgången på föda varierar, med rikliga mängder under våren och bristande tillgång på sommaren.

Dessa förhållanden har stor inverkan på fördelningen av grödor i regionen och främjar traditionella, extensiva produktionssystem. De gör också att de *churra da Terra Quente*-får som föds upp på detta sätt producerar en mjölk med särskilda egenskaper som, när den bearbetas av lokalinvånare med traditionella metoder och kunskaper, ger en mycket särpräglad ost som har stått emot tidens tand.

Den milda aromen och smaken, som blir starkare och mer intensiv ju längre "Queijo Terrincho" lagras, är därmed ett resultat av de särskilda egenskaperna hos den rena obehandlade mjölk som används. Den är också starkt förknippad med färrasen och den typiska växtligheten i de höglänta områdena och på de våtmarker varifrån de får som föds upp i det avgränsade geografiska området får en stor del av sin föda.

Ostmassans täta och enhetliga textur, dess färg och dess något feta utseende är resultaten av en hantverkspräglad tillverkningsprocess som är beroende av lokalinvånarnas kunskaper, i synnerhet när det gäller hur ostmassan ska bearbetas och hanteras på ett sådant sätt att vasslen dräneras och ger en kompakt massa.

Mognadsprocessen äger rum i naturliga mognadsanläggningar i en kontrollerad miljö under nedanstående förhållanden.

Mognadslagring	"Queijo Terrincho"	"Queijo Terrincho" <i>Velho</i>
Temperatur (°C)	5–12	8–14
Fukthalt (%)	80–90	75–85
Kortaste tid (dagar)	30	90

Att upprätthålla dessa förhållanden och utföra denna process med tillräcklig omsorg kräver lokala kunskaper och är av avgörande betydelse för att den erhållna ostmassan ska få rätt textur, färg och utseende. Detta gäller särskilt tvättningen av osten, vars frekvens bestäms av hur skorpan – som alltid måste vara slät och ren – ser ut.

De lokala kunskaperna tar sig också uttryck i användningen av traditionella förvaringsmetoder som förknippas med ostar som lagras under en längre tid och som gör det möjligt att bevara produkten längre utan att dess särskilda egenskaper förändras. Så är fallet när det gäller metoden att täcka skorpan med röd paprikapuré – en halvfast blandning av röd paprika och druvspirit eller röd paprika och jungfruolivolja som tillverkas lokalt i traditionella destilleringsapparater eller olivoljefabriker – liksom när det gäller bruket att bevara osten i behållare med jungfruolivolja efter att skorpan har avlägsnats och osten har skurits i bitar.

När det gäller sambandet mellan mänskliga faktorer och produkten anses "Queijo Terrincho" vara en traditionell produkt från regionen Trás-os-Montes, och tillverknings- och förvaringsmetoderna har förmedlats från en generation till en annan och används än i dag.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2020/C 186/04)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 av den ⁽¹⁾

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas eAmbrosia.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”TOMME DE SAVOIE”

EU-nr: PGI-FR-0177-AM03 – 10.1.2020

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Tomme de Savoie”

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Frankrike

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

”Tomme de Savoie” är en ost som framställs av pressad, ej upphettad ostmassa av rå eller termiserad komjölk. Mognadslagringen ska vara minst 30 dagar räknat från dagen för löplaggnings fram till den dag osten tas ut ur mognadslagret.

Ostens form är en platt cylinder med måtten 18 till 21 centimeter i diameter och en sidohöjd på 5 till 8 centimeter. Vikten är mellan 1,2 och 2 kilogram. Osten kan även presenteras i mindre format med samma organoleptiska egenskaper. I sådana fall är sidohöjden högst 8 centimeter och vikten mellan 400 och 900 gram.

Skorpan är slät till lätt skrovlig och grå till vitgrå i färgen med sekundär mögelbildning i vissa fall.

Ostmassan är halvfast och vit till gul i färgen. Den har små håligheter. Smaken är ren och lätt salt, ibland med en lätt syrlighet och en lätt skärpa.

Ostens fetthalt är minst 9 % av ostens totala vikt och torrsbstanshalten är minst 45 %.

Salthalten är 1,2–2 %.

”Tomme de Savoie” säljs i följande former: som hel ost, vilken kan skäras i bitar eller skivor vid försäljning över disk, eller som färdigförpackade portionsbitar eller skivor för försäljning till konsument.

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

Följande foder är tillåtna:

- Färskt grovfoder (gräs, hö, efterslätter, grönfodermajs, sorghum, halm, mellangrödor).
- Majskolvar och våt majs är tillåtet enbart under perioden från och med den 1 oktober till och med den 1 maj.
- Torkat grovfoder, torkad lusern, torkad betmassa och foderbetor, som ska vara rena och oskadade vid leveransen.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

- Följande kompletterande foder och tillskott:
 - Spannmål och spannmålsbiprodukter (kli, klimjöl, mjöl, torkad drav). Spannmålen får vara konserverad genom inert konvertering.
 - Frö och foderkakor av olje- och proteingrödor.
 - Biprodukter: Proteinkoncentrat av lusern, icke-proteinkväve (biprodukter från stärkelse- eller jästindustri), urea < 3 % i tillskottsfodret.
 - Melass och vegetabilisk olja, mineraler, vitaminer, spårämnen och växtextrakt.
 - Det är tillåtet att använda den vassle som producerats på gården inom högst 24 timmar.

För lakterande kor:

- 100 % av grovfodret ska komma från det geografiska området.
- Torkat foder, majscolvar, våt majs och foderbetor som inte har sitt ursprung i det geografiska området får utgöra högst 4 kilogram torrs substans per lakterande ko i genomsnitt per dag under ett år.

Begränsningen gör det möjligt att garantera att huvuddelen av den torrs substans som mjölkorna äter kommer från det avgränsade geografiska området. Detta förstärker kopplingen mellan produkten och det geografiska ursprunget.

Vid gårdsproduktion ska den mjölk som används för framställningen av "Tomme de Savoie" komma från en mjölkkobesättning som till minst 75 % består av kor av raserna Abondance, Montbéliarde eller Tarentaise.

Vid produktion i bearbetningsföretag ska den mjölk som används för framställning av "Tomme de Savoie" komma från mjölkkobesättningar som sammanlagt till minst 75 % består av kor av raserna Abondance, Montbéliarde eller Tarentaise.

Bevarandet av de traditionella raserna Abondance, Montbéliarde et Tarentaise motiveras av att dessa raser har visat att de kan anpassa sig efter områdets fysiska och klimatmässiga förhållanden – deras kroppsbyggnad är anpassad till bete på sluttande ängsmarker, de tål kyla och de klarar sig på bete under sommarhalvåret och på torkat foder under vinterperioden.

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

Mjölkproduktion, bearbetning och mognadslagring ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

Att den mjölk som är avsedd för framställning av "Tomme de Savoie" ska produceras i det geografiska området motiveras av områdets stora betesresurser, som tas till vara genom ostproduktionen.

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

Märkningen av ost med den skyddade geografiska beteckningen "Tomme de Savoie" ska uppfylla följande regler:

- Namnet "Tomme de Savoie" ska anges på alla förpackningar i samma synfält som Europeiska unionens symbol för skyddad geografisk beteckning.
- Tillverkaren eller mognadslagringsföretaget eller förpackaren ska ange sitt namn och sin adress på förpackningen.
- Certifieringsorganets namn ska anges.
- All ost som säljs med den geografiska beteckningen ska på någon sida eller på kanten vara märkt med det geografiska ursprunget i det format som fastställs av gruppen. Denna identifiering gäller inte för ost som saluförs direkt till konsument av gårdsproducenten eller ysteriet.
- På etiketten, fakturor och företagshandlingar får kvalificeringen "petite" (liten) preciseras när det rör sig om ostar som formlagts i små formar. Kvalificeringen får dock inte placeras i anslutning till beteckningen "Tomme de Savoie" eller förekomma direkt ovanför den beteckningen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar de två departementen Savoie och Haute Savoie i sin helhet samt följande kommuner i departementen Ain och Isère.

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

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

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan ursprunget och osten "Tomme de Savoie" ligger i den fastställda kvaliteten.

Naturmiljön i produktionsområdet för "Tomme de Savoie" omfattar en mångfald av jordmåner i ett homogent bergsklimat.

Det geografiska området för "Tomme de Savoie" har en kontrastrisk geografi och terräng. Terrängen varierar till största delen mellan 200 och 2 500 meter över havet, ofta med karakteristiska jordlager från såväl gamla kristallina massiv som kalkstensmassiv.

Klimatet är ett utpräglat bergsklimat, med långa och ibland stränga vintrar och varma somrar. Med undantag för de dalar som omgärdas av bergsområdena Maurienne och Tarentaise, som överlag har mindre regn, är årsnederbörden riklig, med i genomsnitt 1 000 mm upp till 1 500 mm vid foten av Alpernas utlöpare. Nederbörden är fördelad över hela året.

Kombinationen av djupa jordar och riklig nederbörd som fördelas jämt över året gör att det geografiska området omfattar utpräglade och karakteristiska betesmarker av hög kvalitet (bete och slätter med en rik och diversifierad flora).

I regionens ytterkant (l'Avant pays) finns också en välutvecklad produktion av spannmål och majs.

När det gäller de mänskliga faktorerna är "Tomme de Savoie" den äldsta av ostarna från Savoie. "Tomme de Savoie" har länge förekommit som en ost som tillverkades för egen förbrukning. Den var en viktig proteinkälla i böndernas kosthållning.

Tillgången på mjölk, och särskilt den eftertraktade feta mjölken, var i hög grad beroende av mjölkens andra användningsområden. Bönderna i provinsen Savoie tillverkade ost med den mjölk som de förfogade över.

Det var vanligt att ostarna höll olika fetthalt beroende på hur mycket fett som skummats bort innan ystningen, och ostarna kunde också vara av olika storlekar beroende på vilken gård de tillverkats på.

"Tomme de Savoie" var alltså ursprungligen en gårdsost, och tillverkningen spreds sedermera till vissa ystrier.

Produktionen av mjölk som är avsedd för framställningen av "Tomme de Savoie" bygger än i dag på den rikliga tillgången på bete i det geografiska området, men även på att uppfödningen av de gamla koraserna Abondance, Montbéliarde och Tarentaise upprätthålls. Raserna har uppvisat en förmåga att anpassa sig till områdets fysiska och klimatmässiga förhållanden – deras kroppsbyggnad är anpassad till bete på sluttande ängsmarker, de tål kyla och de klarar sig på bete under sommarhalvåret och på torkat foder under vinterperioden. Utfodringen av mjölkorna baseras på grovfoder och på spannmål som huvudsakligen produceras inom det geografiska området.

I bergsområdena har ett särskilt yrkeskunnande utvecklats bland osttillverkarna som är väl anpassat till naturmiljön. De tekniker som används i regionen är anpassade till mjölkens särskilda egenskaper och osttillverkarna är särskilt noga med att man ska behärska vissa moment, som ympningen, behandlingen av den mesofila och termofila floran samt mognadslagringen.

Dessa tekniker är resultatet av kunskaper som delas i en region där man länge känt till konsten att tillverka ost med pressad ostmassa.

Mognadslagringen i källare på trähyllor gör att ostmassan utvecklas på rätt sätt och att det bildas en flora med bland annat mucor på ytskorpan. Ostarna vänds minst en gång i veckan under mognadslagringen, vilket medger att man under hanteringen kan stryka bort en del av mögeltillväxten.

"Tomme de Savoie" är en ost som framställs av pressad, ej upphettad ostmassa av rå eller termiserad komjölk.

"Tomme de Savoie" kännetecknas av formen, som är en relativt liten platt cylinder, ytan, som är slät till lätt skrovlig och grå till vitgrå i färgen, samt den rena, lätt salta smaken, som ibland kan ha en lätt syrlighet och en lätt skärpa.

Det geografiska områdets kapacitet för framställning av grovfoder i tillräcklig mängd och spannmål för att uppfylla mjölkproduktionens behov, samtidigt som de extensiva produktionssystemen bevaras, säkerställer en diversifierad utfodring av djuren.

Uppfödningen av mjölkkor innebär att man kan utnyttja de mycket varierande lokala foderresurser som det geografiska områdets naturmiljö erbjuder. Mjölkproduktionen i det geografiska området gör det inte bara möjligt att utnyttja betesresurserna på bästa sätt och bevara traditionella metoder, utan även att ta vara på mjölk från traditionella raser. De lokala raserna gynnas, då de i dag utgör över 90 % av det totala kreatursbeståndet. Raserna är anpassade till bergsområdets klimat och terräng vilket gör att hela deras produktionspotential kan utnyttjas trots de ibland svåra förhållandena, och mångfalden i den flora de konsumerar kommer till uttryck i de ostar som produceras av deras mjölk.

Mjölken, som framställs i stora mängder tack vare en särskild utfodring, är bättre lämpad för tillverkning av ost än mjölk från andra raser som föds upp under samma förhållanden, då den uppvisar specifika egenskaper. Den massa som erhålls efter pressning är fastare och ger högre ostmängd.

Flera studier har påvisat utfodringens och fodersammansättningens betydelse för mjölkens kvalitet (exempelvis C. Bugaud, S. Buchin, A. Hauwuy, J.B. Coulon, 2002, *Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance*, INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura; eller J.M. Dorioz, Ph. Fleury, J.B. Coulon, B. Martin, 2000, *La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord*, Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura; eller A. Lucas, S. Hulin, V. Michel, C. Agabriel, J.F. Chamba, E. Rock, J.B. Coulon, 2006, *Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production*, INRA Prod Anim, GIS AlpesJura). Den sistnämnda studien, som gällde just "Tomme de Savoie", framhåller utfodringens viktiga roll för ostens innehåll av fettlösliga mikronäringsämnen. Den visar också att mjölkens, och därefter ostens fettprofil i första hand kan härledas till basransonen i kornas utfodring.

Den mjölk som används för ostframställning är rå eller termiserad, vilket garanterar att den naturliga floran bevaras då mjölken snabbt går till ostframställning. Den diversifierade floran bidrar till de typiska egenskaperna hos "Tomme de Savoie".

Användningen av rå eller termiserad mjölk gör att mjölkens ursprungliga egenskaper kan respekteras. Mjölken får sina egenskaper bland annat genom kornas utfodring, som tack vare det geografiska områdets särdrag är mycket diversifierad.

Det var vanligt att "Tomme de Savoie" höll olika fetthalt beroende på hur mycket fett som skummats bort innan ystningen, och ostarna kunde också vara av olika storlekar beroende på vilken gård de tillverkats på. Tillgången på mjölk, och särskilt den eftertraktade feta mjölken, var i hög grad beroende av mjölkens andra användningsområden. Bönderna tillverkade ostar med den mjölk som blev över.

För att bevara produktens historiska kännetecken tillverkar ysterierna ostar av olika format och med olika fetthalt av den pressade ostmassan. Alla ostarna är dock relativt små i förhållande till andra ostar från regionen.

Tillverkningsmetoderna har gjort det möjligt att välja ut den bästa bakteriefloren för osttillverkningen. Genom att använda den kan dagens tillverkare få fram den smak som är typisk för osten. Mognadslagringen gör att ostens smakegenskaper utvecklas ytterligare.

Ytfloran, som främst består av mucorsvampar, ger "Tomme de Savoie" dess karakteristiska grå färg, vars utveckling gynnas av mognadslagring på hyllor av trä. Den omsorg som läggs vid vändningen av ostarna under mognadslagringen bidrar också till bildandet av den skorpa som kännetecknar "Tomme de Savoie", bland annat genom att överflödigt mucortillväxt stryks bort.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

**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 186/05)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Hajós-Baja”

Referensnummer PDO-HU-A1388-AM02

Datum för meddelandet: 15 februari 2020

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Tillägg av nya vintyper i vinproduktkategorin

a) Berörda rubriker i produktspecifikationen:

- II. Beskrivning av vinerna
- III. Särskilda oenologiska metoder
- V. Högsta avkastning
- VI. Tillåtna druvsorter
- VII. Samband med det geografiska området

b) Berörda rubriker i det sammanfattande dokumentet:

- Beskrivning av vinet eller vinerna
- Vinframställningsmetoder – Särskilda oenologiska metoder
- Vinframställningsmetoder – Högsta avkastning

c) En utvidgning av vintyperna gör det lättare att förmedla och ge ett intryck av hur unika och varierande vinerna ”Hajós-Baja” är. Vinerna från sen skörd är fylliga och återspeglar produktionsmetoden och lagringsprocessen. De har en restsockerhalt. Premiumvinerna är imponerande, med komplexa aromer och en robust, rik smak som kännetecknas av intensiv fruktighet. I många fall kan smaker och dofter av torkad frukt och sylt framträda, ofta åtföljda av en intensivt kryddig karaktär som domineras av aromer från lagringen på träfat och flaskor. Vinerna av frusna druvor är robusta, med en motvikt av sötma till följd av deras restsockerhalt samt syrahalt och alkoholhalt.

2. Ändring av den organoleptiska beskrivningen av befintliga vintyper så att den är i linje med beskrivningen av de nya vintyperna

a) Berörd rubrik i produktspecifikationen:

- II. Beskrivning av vinerna

b) Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:

- Beskrivning av vinet eller vinerna

c) De nya vintyperna utvidgar i hög grad ”Hajós-Baja”-vinernas bredd, så den organoleptiska beskrivningen av befintliga vintyper måste anpassas.

3. Ändring av det mousserande vinets analytiska parametrar

a) Berörda rubriker i produktspecifikationen:

- II. Beskrivning av vinerna

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

- b) Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
- Beskrivning av vinet eller vinerna
- c) De gällande bestämmelserna anpassas till den nuvarande lagstiftningen.
- 4. Borttagning av det analytiska kravet (kolonn) avseende högsta totala alkoholhalt**
- a) Berörda rubriker i produktspecifikationen:
- II. Beskrivning av vinerna
- b) Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
- Beskrivning av vinet eller vinerna
- c) Den tidigare bestämmelsen är inte motiverad, eftersom det har hänt att dessa viners naturliga totala alkoholhalt har varit högre i flera årgångar till följd av klimatförändringarna. Borttagningen har ingen negativ effekt på vinernas kvalitet.
- 5. Tillägg av områden i Bácsszentgyörgy som hänförs till klasserna I och II enligt det avgränsade områdets vingårdsregister**
- a) Berörda rubriker i produktspecifikationen:
- IV. Avgränsat område
 - VIII. Ytterligare villkor
- b) Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
- Avgränsat geografiskt område
 - Ytterligare villkor
- c) Gränsområdena i kommunen Bácsszentgyörgy motsvarar de vinproducerande kommunerna Csátalja och Dávod. I Bácsszentgyörgy är ett område på 6,8109 ha registrerat i vingårdsregistret, och två upplagshavare bedriver förenklad verksamhet. Områdets kännetecken stämmer överens med beskrivningen av sambandet mellan produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Hajós-Baja" och produkten. Vinodling är en traditionell näringsverksamhet bland lokalbefolkningen.
- 6. Utvidgning av förteckningen över tillåtna druvsorter för vinerna: för att ta med druvsorten generosa**
- a) Berörda rubriker i produktspecifikationen:
- VI. Tillåtna druvsorter
- b) Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
- Huvudsakliga druvsorter
- c) Generosa är en frost- och sjukdomstålig druvsort som är lätt att odla och ger livliga, friska och eleganta viner. Druvsorten har vunnit utbredning i denna vinregion på senare tid och odlas för närvarande på 12,4 hektar.
- 7. Utvidgning av förteckningen över tillåtna druvsorter för det mousserande vinet:**
- a) Berörda rubriker i produktspecifikationen:
- VI. Tillåtna druvsorter
- b) Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
- Huvudsakliga druvsorter
- c) I vinregionen finns det en tradition av att använda dessa druvsorter för framställning av mousserande vin. Med sina eleganta och behagliga dofter och aromer som motsvarar vinets färg (vitt, t.ex. chardonnay; rosé, t.ex. kékfrankos; eller rött, t.ex. kékfrankos), och en förhållandevis hög och livlig syra, är inslagen i det mousserande vinets basvin välbalanserade. De mousserande vinerna har en långvarig moussering och återspeglar fylligheten hos sekundära dofter och aromer från jäsningsen på flaska. Vid framställningen av muskatdoftande mousserande vin (Cserszegi fűszeres) kompletterar druvsortens och produktionsområdets dofter och aromer smakens neutrala fyllighet.

8. **Borttagning av led c i reglerna om beteckningar (formellt krav om användning av uttryck)**
- Berörda rubriker i produktspecifikationen:
 - VIII. Ytterligare villkor
 - Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
 - Ytterligare villkor
 - Druvsorternas namn har en relativt stor betydelse för vilket vin man köper, så vi anser att borttagningen av led c i reglerna om beteckningar främjar försäljningen av vinet.
9. **Borttagning av led b i bestämmelserna om presentation (bestämmelsen om att vinet endast får släppas ut på marknaden i glasflaskor)**
- Berörda rubriker i produktspecifikationen:
 - VIII. Ytterligare villkor
 - Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
 - Ytterligare villkor
 - Framstegen i förpackningsmetoderna gör att vinmakarna kan använda 3-, 5- och 10-liters vinboxar, i vilka de kan saluföra sina viner utan att kvaliteten påverkas negativt.
10. **Borttagning av punkten om utnämning av en behörig lokal vinutvärderingskommitté och avsnittet om hur den fungerar, och borttagning av avsnittet om kontrollmyndighetens befogenheter**
- Berörda rubriker i produktspecifikationen:
 - VIII. Ytterligare villkor
 - IX. Inspektioner
 - Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
 - Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.
 - Den lokala vinutvärderingskommitténs sätt att fungera gör det svårare för producenterna att saluföra sina viner, eftersom den fördröjer förfarandet. Det är också svårt att skapa de rätta tekniska och ekonomiska förutsättningarna för kommitténs verksamhet, så kommittén kan inte uppfylla vinproducenternas vinklassificeringskrav på ett flexibelt sätt.
11. **Borttagning av kravet på att sekretariatsbeslut ska bygga på uppgifterna från den behöriga lokala vinutvärderingskommittén**
- Berörda rubriker i produktspecifikationen:
 - VIII. Ytterligare villkor
 - Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
 - Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.
 - Den lokala vinutvärderingskommittén finns inte i vinregionen, så vi begär att kravet tas bort.
12. **Delegering av inspektionsansvaret till vinförbundets styrelse inom ramen för förfarandet för fullgörandet av vinförbundets uppgifter**
- Berörda rubriker i produktspecifikationen:
 - X. Förfarande för fullgörandet av vinförbundets uppgifter
 - Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
 - Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.
 - Vinförbundets styrelse uppfyller villkoren för att utföra inspektioner.

13. **Ändring av tabellavsnittet om utsläppande på marknaden inom ramen för förfarandet för fullgörandet av vinförbundets uppgifter**
- Berörda rubriker i produktspecifikationen:
 - X. Förfarande för fullgörandet av vinförbundets uppgifter
 - Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
 - Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.
 - I den nuvarande lagstiftningen krävs det inte att vinförbundets styrelse ska ta prover, så vi begär att detta tas bort. Det är inte vinförbundets styrelse som ska göra en organoleptisk bedömning, så vi begär att även detta tas bort. Det är vinförbundets styrelse som ska utfärda den handling som intygar vinets ursprung (intyget om vinets ursprung) för utsläppandet på marknaden.
14. **Teknisk ändring (ändring av vinmyndighetens namn)**
- Berörda rubriker i produktspecifikationen:
 - IX. Inspektioner
 - Berörd rubrik i det sammanfattande dokumentet:
 - Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.
 - Vinmyndighetens namn har ändrats, så det nya namnet måste tas med i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Hajós-Baja

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

- Vin
- Mousserande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vita endruvsviner och blandviner

Deras färg varierar från grönskiftande vit till ljust halmgul. Dessa viner har en intensiv bouquet, med en lätt och ofta mjuk syra samt blom-, frukt- eller citrustoner.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Roséviner – endrúsviner och blandviner

Vinerna är laxfärgade till ljusröda. Dessa viner är livliga och friska, med en fruktig arom. De framställs genom en reduktiv metod.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Röda endrúsviner och blandviner

De friska och fruktiga röda vinerna har en djup eller mörk rubinfärg. De är enkla, fruktiga och unga, med en minimal arom av ek och tanniner, karakteristisk livlig syra och låg alkoholhalt.

De medelfylliga och fylliga rödvinerna är mörkt rubinfärgade eller ljust granatfärgade. Doften är kryddig och smaken robust, med tydliga tanniner. De lagras helt eller delvis på träfat, även om eksmaken inte är dominerande.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vita endrúsviner och blandviner från sen skörd

Dessa viner har en gyllengul färg, med en komplex doft och en robust, oljig textur. De har en rik smak som härrör från lagringen på träfat eller flaskor, angenäm syra och alkoholhalt och ofta en restsockerhalt.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	23,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Röda endrúsviner och blandviner från sen skörd

Dessa viner är rubinfärgade eller mörkröda, med en komplex doft och en robust, oljig textur. De har en rik smak som härrör från lagringen på träfat eller flaskor, angenäm syra och alkoholhalt och ofta en restsockerhalt.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	23,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vita endrúsviner och blandviner av premiumkvalitet

Deras färg varierar från grönskiftande vit till gyllengul. Dessa viner har i huvudsak blom-, frukt- och citrustoner, med rika intensiva och komplexa dofter och aromer. Vissa kan vara reductiva och mogna fylliga viner.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Roséviner – endrúsviner och blandviner av premiumkvalitet

Vinerna är laxfärgade till ljusröda. Dessa viner är eleganta, livliga och friska, med en fruktig doft. De framställs genom en reductiv metod.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Röda endrुsviner och blandviner av premiumkvalitet

De är mörkt rubinfärgade eller ljust granatfärgade, med en kryddig doft och fyllig smak, samt distinkta tanniner. De lagras helt eller delvis på träfat, även om eksmaken inte är dominerande. Dofter och aromer av torkad frukt och sylt utvecklas i dessa viner till följd av den långa jäsningen.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vita viner av frusna druvor

Dessa viner är mörkt guldgula. De har en rik, komplex arom, en koncentrerad, livligt syrlig och honungssöt smak och en mycket hög sockerhalt.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	23,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Röda viner av frusna druvor

Dessa viner är bronsröda. De har en rik, komplex arom, en koncentrerad, honungssöt smak med en mycket hög syrahalt och smaker som påminner om torkad frukt.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	23,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vita mousserande viner

Färg: grönskiftande vit, persika, ljus halmgul

Arom: intensivt fruktig och blommig

Smak: frisk, livlig, med harmonisk syra

Bubblor: balanserade, långvariga

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Mousserande roséviner

Färg: ljus rosa, lökskal eller laxfärg

Arom: tydlig, påminner om frukt

Smak: med harmonisk, mjuk syra

Bubblor: fina, långvariga

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	5 g/l, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Röda mousserande viner

Färg: rubinröd, mörkt rubinröd

Arom: intensiva, unga, fruktiga aromer

Smak: kryddig, fruktig, fyllig

Bubblor: långvariga, balanserade

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	5 g/l, uttryckt som vinsyra

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Oenologiska metoder som inte är tillåtna

Relevanta restriktioner för vinframställning

Vita endruvsviner och blandviner från sen skörd, röda endruvsviner och blandviner från sen skörd, vita viner av frusna druvor, röda viner av frusna druvor: ökning av alkoholhalten, sötning

Vita endruvsviner och blandviner av premiumkvalitet, roséviner – endruvsviner och blandviner av premiumkvalitet, röda endruvsviner och blandviner av premiumkvalitet: sötning

Obligatoriska oenologiska metoder:

Relevanta restriktioner för vinframställning

Vita viner av frusna druvor, röda viner av frusna druvor: druvorna ska skördas när temperaturen är under -7°C och pressas medan de är frusna

Bestämmelser om vinodling

Odlingsmetoder

1. Bestämmelser avseende uppbindning och beskärning:

a. Vingårdar som planterats före den 31 december 2011: alla

b. Vingårdar som planterats efter den 1 januari 2012: kronbeskärning, låg och medelhög Cordonbeskärning, Gobeletformning, paraplybeskärning, Moseruppbindning, Sylvoz-systemet, förbättrad Moseruppbindning, enkel gardinformning

2. Planteringstäthet på vingårdar:

a. Vingårdar som planterats före den 31 december 2011: alla

b. Vingårdar som planterats efter den 1 januari 2012:

— planteringstäthet: minst 3 300 vinstockar/ha

— avstånd mellan rader: 1–3,60 m

— avstånd mellan vinstockarna: minst 0,6 m och högst 1,2 m (vid sammanflätade vinstockar ska det genomsnittliga avståndet mellan vinstockarna beaktas)

3. Knoppar: högst 12 levande knoppar per kvadratmeter

4. Fastställande av datum för skörden: enligt beslut av styrelsen för behörigt vinförbund, på grundval av en provskörd som genomförs en gång i veckan från och med den 1 augusti varje år.

Druvornas potentiella alkoholhalt uttrycks i ungersk mustgrad (MM) och alkoholhalt i volymprocent.

Odlingsmetoder

Vita endruvsviner och blandviner, roséviner – endruvsviner och blandviner, röda endruvsviner och blandviner, samt siller – endruvsviner och blandviner: 14,9 MM, 9 volymprocent

Vita endruvsviner och blandviner från sen skörd, röda endruvsviner och blandviner från sen skörd: 19 MM, 12,08 volymprocent

Vita endruvsviner och blandviner av premiumkvalitet: 17,5 MM, 10,97 volymprocent

Roséviner – endruvsviner och blandviner av premiumkvalitet, röda endruvsviner och blandviner av premiumkvalitet: 17,4 MM, 10,89 volymprocent

Vita viner av frusna druvor, röda viner av frusna druvor: 25 MM, 16,66 volymprocent

Mousserande vin: 14,9 MM, 9 volymprocent

b. *Högsta avkastning*

Vita endrुvsviner och blandviner, roséviner – endrुvsviner och blandviner, röda endrुvsviner och blandviner, samt siller – endrुvsviner och blandviner:

100 hektoliter per hektar

Vita endrुvsviner och blandviner, roséviner – endrुvsviner och blandviner, röda endrुvsviner och blandviner, samt siller – endrुvsviner och blandviner:

14 300 kg druvor per hektar

Vita endrुvsviner och blandviner från sen skörd, röda endrुvsviner och blandviner från sen skörd:

70 hektoliter per hektar

Vita endrुvsviner och blandviner från sen skörd, röda endrुvsviner och blandviner från sen skörd:

10 000 kg druvor per hektar

Vita endrुvsviner av premiumkvalitet, roséviner – endrुvsviner och blandviner av premiumkvalitet, röda endrुvsviner och blandviner av premiumkvalitet:

60 hektoliter per hektar

Vita endrुvsviner av premiumkvalitet, roséviner – endrुvsviner och blandviner av premiumkvalitet, röda endrुvsviner och blandviner av premiumkvalitet:

8 500 kg druvor per hektar

Vita viner av frusna druvor, röda viner av frusna druvor:

42 hektoliter per hektar

Vita viner av frusna druvor, röda viner av frusna druvor:

6 000 kg druvor per hektar

Mousserande vin

100 hektoliter per hektar

Mousserande vin

14 300 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Områden i följande kommuner som hänförs till klasserna I och II enligt vingårdsregistret: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

kékoportó – portugalske modré

kadarka – katar

rajnai rizling – rheinriesling

kadarka – jenei feketé

cabernet franc – kaberne fran

rajnai rizling – riesling

zweigelt – zweigeltrebe

cabernet franc – gros vidur

kékoportó – portugizer

sauvignon – sovinjon

merlot

kövidinka – a dinka crvena

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

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

8. Beskrivning av samband

Vin och mousserande vin – Beskrivning av det avgränsade området

a) Naturliga och kulturella faktorer

Det område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Hajós-Baja" ligger i södra Ungern, på Telecskai-kullarnas norra utlöpare. I väster avgränsas det av floden Donau, i norr och öster av sandslätten i regionen Homokhátság mellan floderna Donau och Tisza och i söder av den internationella gränsen.

Produktionsområdet har i huvudsak formats av floden Donau. Flodens nuvarande lopp är reglerat.

Miljön i produktionsområdet präglas i hög grad av regionens varierande topografi. De flesta områden ligger 150 meter över havet.

I topografiskt hänseende präglas området av kullar och dalgångar som normalt går i nordvästlig eller sydöstlig riktning, vilket erbjuder gynnsamma förhållanden för vingårdar. Höjdskillnaderna kan överstiga 10–20 meter. Sluttningarnas lutning är 2–10 %.

Jordmänen i det produktionsområde som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Hajós-Baja" består till största delen av kalkhaltiga sandjordar (humus och flygsand) med underliggande lössjord, även om brunjord, svartjord samt ängsjord och alluvial jord också förekommer i viss utsträckning.

Klimatförhållandena i produktionsområdet präglas huvudsakligen av Ungerns kontinentalklimat, som framför allt kännetecknas av varma somrar och kalla vintrar. På grund av både klimatförhållandena och att området är relativt låglänt kan frost förekomma både vår och höst.

Genomsnittstemperaturen är omkring 11–12 °C. Det genomsnittliga antalet soltimmar är över 2 000 timmar per år. Den genomsnittliga årsnederbörden är 450–500 mm, vilket räcker för vinstockarna trots att nederbörden är ojämnt fördelad över året.

b) Mänskliga faktorer

Produktionsområdet har en rik tradition av vinodling och vinframställning. Som på andra håll i Ungern har vin odlats i området sedan romartiden.

Vinregionen Hajós-Baja ligger vid romarrikets tidigare gräns (gränsen, *limes*, löpte längs Donau), men romarnas inflytande nådde även denna region.

Medeltidens vinodlingstradition drabbades av den turkiska ockupationen under 1500- och 1600-talen, vilket ledde till en kraftig befolknings- och produktionsminskning.

Efter den turkiska ockupationen var inflyttningen av tysktalande familjer, huvudsakligen schwabare, avgörande för återupplivandet av druvproduktionen och för införandet av vinkällarkulturen och produktionsområdets typiska vinframställningsmetoder. Vinodlingen flyttade till sandområdena efter vinlusens härjningar, eftersom dessa områden visade sig vara immuna mot detta skadedjur, men i samband med nyodlingen av vinstockar började vissa av jordlotterna med utmärkta produktionsförhållanden användas igen. Yrkesförberedande utbildning infördes i Baja 1904.

Efter andra världskriget växte de stora vinanläggningarna fram, och vinodlingen reformerades. Utöver de traditionella druvsorter som nästan uteslutande hade använts fram till dess (*ezerjő*, *kadarka*, *kővidinka*, *mézes*) började producenterna också plantera druvsorterna *kékfrankos*, *leányka*, *muscat ottonel* och *olaszrizling*.

Odlingsmetoder med större avstånd mellan raderna samt hög beskärning blev förhärskande. Utöver en ytterligare förändring av druvsorterna (plantering av världsberömda sorter som *chardonnay* eller *cabernet sauvignon*), en ökning av det odlade områdets storlek och nya odlingsmetoder utvecklades också moderniserade vinanläggningar med hög kapacitet i slutet av 1970-talet.

Mousserande vin – Beskrivning av det avgränsade området

b) Mänskliga faktorer

Utöver ovanstående har de mousserande vinerna "Hajós-Baja" dessutom följande särdrag:

Produktionsområdet har en rik tradition av vinodling och framställning av mousserande vin.

Hosszúhegyi Állami Gazdaság (den statliga anläggningen Hosszúhegy) började framställa mousserande vin i vinregionen 1975.

På 1980-talet var produktionen 25 miljoner flaskor om året. Det mesta salufördes som mousserande vin som producerades genom den kontinuerliga metoden.

Anläggningen producerade även mousserande vin som hade lagrats i tank under längre tid.

De mousserande vinerna i Carmenfamiljen omfattade både roséviner och rödviner.

Sedan mitten av 2000-talets första årtionde har en familjeägd vinanläggning producerat mousserande vin genom den traditionella metoden med jäsnings på flaska.

Vin

2. Beskrivning av vinerna

Vinregionens ekologiska miljö gör det möjligt att framställa fylliga och mjuka viner med måttlig syra och hög alkoholhalt. Den underliggande lössjordens näringskapacitet och vattenbindande förmåga ger de druvor som odlas här en unik karaktär, och vinerna får ett mineralinnehåll som härrör från den kalkhaltiga undre delen av jordmänen.

De vita vinerna och rosévinerna har en intensiv doft och rik smak. De röda vinerna är normalt fruktiga, med djup färg och tydliga tanniner, och utvecklas långsamt.

Premiumvinerna är imponerande, med komplexa aromer och en robust, rik smak som kännetecknas av intensiv fruktighet. I många fall kan smaker och dofter av torkad frukt och sylt framträda, ofta åtföljda av en intensivt kryddig karaktär som domineras av aromer från lagringen på träfat och flaskor.

Vinerna från sen skörd är fylliga och återspeglar produktionsmetoden och lagringsprocessen. De har en restsockerhalt.

Vinerna av frusna druvor är robusta, med en motvikt av sötma till följd av deras restsockerhalt samt syrahalt och alkoholhalt.

Vinerna från produktionsområdet bör saluföras efter lagring på fat och flaskor.

3. Samband mellan produktionsområde, mänskliga faktorer och produkten

Den ekologiska miljön har en avgörande inverkan på vinernas egenskaper. Detta särdrag leder framför allt till fylliga och mjuka viner med måttlig syra och hög alkoholhalt.

Sandjordarna värms vanligen upp snabbt, och deras ljusa färger reflekterar solljuset bättre, vilket hjälper druvorna att mogna. Den underliggande lössjordens näringskapacitet och vattenbindande förmåga ger samtidigt de lokala druvorna en unik karaktär, och vinerna får ett mineralinnehåll som härrör från den kalkhaltiga undre delen av jordmånen.

Tack vare jordmånen och klimatförhållandena har de vita vinerna och rosévinerna en intensiv arom och rik smak. De röda vinerna är normalt fruktiga, med djup färg och tydliga tanniner, och utvecklas långsamt. Vinerna från produktionsområdet bör saluföras efter lagring på fat och flaskor.

Vinregionen Hajós-Baja är en mycket viktig del av det ungerska jordbrukets vinodlings- och vinframställningssektor. Utöver dess ekonomiska betydelse har vinframställningen en viktig social funktion, genom att den får lokalbefolkningen att stanna kvar i området.

Vinodlingen och vinframställningen, samt den tillhörande vinturismen, växer stadigt. I området finns Ungerns största by med vinkällare, Hajósi Pincefalu.

Den mänskliga faktorns påverkan på produktionsområdet märks på följande områden:

- Medveten utveckling av druvsorter (både traditionella och nya sorter) enligt de ekologiska förhållandena.
- Utveckling av vinodlings- och vinframställningsmetoder i enlighet med de ekologiska förhållandena och marknadsförhållandena.
- Utveckling av produktions- och integrationsstrukturen i enlighet med de ekologiska förhållandena och marknadsförhållandena.

Mousserande vin

2. Beskrivning av vinerna

Basvinerna är huvudsakligen fylliga och mjuka viner med måttlig syra och hög alkoholhalt.

De har också ett typiskt mineralinnehåll. De vita basvinerna och rosébasvinerna har en intensiv arom och rik smak. De röda basvinerna är normalt fruktiga, med djup färg och tydliga tanniner.

3. Samband mellan produktionsområde, mänskliga faktorer och produkten

Den ekologiska miljön har en avgörande inverkan på basvinernas egenskaper. Detta särdrag leder framför allt till fylliga och relativt mjuka viner med måttlig syra och hög alkoholhalt.

Sandjordarna värms vanligen upp snabbt, och deras ljusa färger reflekterar solljuset bättre, vilket hjälper druvorna att mogna. Den underliggande lössjordens näringskapacitet och vattenbindande förmåga ger samtidigt de lokala druvorna en unik karaktär, och basvinerna får ett mineralinnehåll som härrör från den kalkhaltiga undre delen av jordmånen.

Tack vare jordmånen och klimatförhållandena har de vita basvinerna och rosébasvinerna en intensiv arom och rik smak. Sillerbasvinerna och de röda basvinerna är normalt fruktiga, med djup färg och tydliga tanniner, och utvecklas långsamt.

Den mänskliga faktorns påverkan på produktionsområdet märks på följande områden:

- Medveten utveckling av druvsorter (både traditionella och nya sorter) enligt de ekologiska förhållandena.
- Utveckling av vinodlingsmetoder och metoder för framställning av vin och mousserande vin i enlighet med de ekologiska förhållandena och marknadsförhållandena.
- Utveckling av produktions- och integrationsstrukturen i enlighet med de ekologiska förhållandena och marknadsförhållandena.

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

Regler om beteckningar

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namn på mindre geografiska områden som får anges på etiketten: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rémsökös, Vaskút.

Uttryck som får anges: barrique, cuvée, muskotály [muskat], primör [primör], prémium [premium], siller, késői szüretelésű [sen skörd], jégbor [vin av frusna druvor].

Regler om tappning (gäller alla produktkategorier och vintyper):

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

- a) I en vinkällare i vinregionen Hajós-Baja får viner från egen produktion säljas direkt från behållare eller flaska för konsumtion på plats.
- b) Tappning av vinerna får endast utföras av ett tappningsföretag som är registrerat av vinförbundet i vinregionen Hajós-Baja. Presentation får endast ske utanför produktionsområdet om detta meddelas 48 timmar innan presentationen äger rum. Meddelandet ska skickas till vinförbundets styrelse i vinregionen Hajós-Baja (Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa). Tappningen ska ske inom 90 dagar från det att vinet överfördes från produktionsplatsen.

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet:

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

i kommunerna Bócsa, Kecel, Kéleshalma och Kiskőrös.

Länk till produktspecifikationen

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

Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2020/C 186/06)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas eAmbrosia.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”MORTADELLA DI PRATO”

EU-nr: PGI-IT-01333-AM01 – 1 oktober 2019

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Mortadella di Prato”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.2 – Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

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

Namnet ”Mortadella di Prato” betecknar en charkuteriprodukt bestående av en blandning av griskött, havssalt, vitlök, kryddor och likören Alchermes (eller Alkermes, i en mängd motsvarande 0,3–0,6 %), som stoppas och genomgår värmebehandling. Vid försäljningen ska produkten ha följande egenskaper: vikt: 0,5–10 kg; form: cylindrisk och svagt elliptisk; dimensioner: längd på 8–70 cm och diameter på 6–35 cm; organoleptiska egenskaper: konsistens: fast och kompakt men mjuk vid avsmakning tack vare den fina malningen; utsidans färg: matt rosa; innandömetts färg: mörkt rosa av färgämnet i Alchermes, med vita fläckar från små fettärningar; arom: starkt kryddig med inslag av Alchermes som känns direkt i munnen; smak: typisk för produkten, med kontrast mellan kryddornas, vitlöken och havssaltets starka smak och den söta, milda smaken av Alchermes; fysikalisk-kemiska egenskaper: förhållande fett/proteiner: högst 1,5.

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

Foder till grisar som ska användas för framställning av ”Mortadella di Prato” ska helst ges i form av välling eller sörpa med en torrsbstans på minst 45 % för djur med en levande vikt på högst 80 kg, och minst 55 % under gödningsperioden. Intaget av vassla (en biprodukt från framställning av ostmassa) och kärnmjolk (en biprodukt från framställning av smör) får inte överstiga 15 liter per djur och dag.

”Mortadella di Prato” framställs endast av följande styckningsdelar i de angivna proportionerna: bog: 40–50 %; fett: 9–15 %; putsbitar av skinka: 10–20 %; nacke: 5–15 %; kinder: 5–15 %; sida: 5–10 %. Följande ingredienser är obligatoriska: Alchermes: 0,3–0,6 %; malen peppar: 0,1–0,3 %; hel peppar: 0,1–0,2 %; havssalt: 2,0–3,0 %; kryddor i pulverform (koriander, kanel, muskotnöt, muskotblomma och kryddnejlika): 0,1–0,25 %; vitlök: 0,08–0,2 %. Konserveringsmedel får användas i enlighet med lagstiftningen. Natriumglutamat får inte tillsättas.

Det kött som används ska komma från grisar som väger minst 160 kg (med en marginal på ± 10 %) och slaktas vid en ålder av minst nio månader. Minst 24 timmar och högst 96 timmar bör gå mellan slakten och bearbetningen av köttet.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

Följande steg i produktionen av "Mortadella di Prato" ska äga rum i det geografiska området, utan mellanrum mellan varje steg: putsning, malning och blandning; stoppning och förslutning; ångbehandling och kokning; sköljning och kylning.

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

Högst 20 minuter får gå mellan kylningen, då produkten torkar, och den första förpackningen, som sker i vakuum. Om längre tid går finns risk för mikrobiell tillväxt. Dessutom skulle produktens känsliga smakbalans rubbas oåterkalleligen, aromen påverkas och den karakteristiska rosa färgen ändras.

Produkten får omförpackas, även utanför det geografiska området, i bitar eller skivor, på brickor, i vakuum eller i modifierad atmosfär.

"Mortadella di Prato" får säljas hel eller i bitar eller skivor, i vakuumpförpackning eller förpackning med modifierad atmosfär, på brickor.

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

På förpackningsetiketten ska den nedan återgivna logotypen finnas med, med tydliga, lättlästa bokstäver. Logotypen består av en elliptisk bild med ett rektangulärt band över den nedre delen. Ovalen och bandet utgör tillsammans en enda figur.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det område där "Mortadella di Prato" tillverkas och förpackas utgörs av provinsen Prato i dess helhet samt kommunerna Agliana, Quarrata och Montale i provinsen Pistoia.

5. Samband med det geografiska området

Prato kännetecknas av ett rationellt utnyttjande av vattnet i floden Bisenzio, som rinner genom provinsen, och andra vattendrag. Behovet av uppodling av den rika och bördiga flodslätten och tanken att dess vattendrag skulle kunna användas för energiproduktion för både kvarnar och textilmaskiner uppstod redan på 1100-talet och ledde till att man anlade *gore* (kanaler). Dessa bildar ett omfattande nät av konstgjorda kanaler över Pratoslätten till grannkommunerna Agliana, Quarrata och Montale, som alla ligger i provinsen Pistoia. Vid sidan av energiförsörjning har dessa *gore* och strömmar gjort det möjligt att sedan medeltiden utveckla *Arte dei Beccai* (slakterinäringen), en verksamhet som av hygienskäl, i likhet med garvning, krävde god tillgång till rinnande vatten. Det var under denna tid som bearbetning och användning av griskött etablerade sig. Köttet hade särskilt anseende och stor ekonomisk betydelse som det främsta livsmedlet under vintermånaderna. I varje bondehushåll fanns en gris, och de välbärgade tillämpade ett uppfödningssystem som gick ut på att grisarna göddes hos bönder enligt ett avtal som innebar "a mezzo di ciò che Dio ne fa" (att dela lika på det som Gud ger). Under de påföljande århundradena förblev den årliga konsumtionen av griskött betydande. Pratos *salsicciari* (charkuterister) var en mycket anedd yrkesgrupp som var ålagd att betala en särskild skatt som hade sin grund i den höga omsättningen för charkuteriprodukter redan på denna tid. De speciella hydrologiska förhållandena i området har alltså sedan århundraden främjat närheten mellan det uråldriga garvvaryrket, där koschenill började användas, och slakteryrket, där man senare började använda garvarens kända *grana* som färg- och aromämne även i charkuteriprodukter.

Anseendet för "Mortadella di Prato" har framför allt sin grund i användningen av likören Alchermes. Kontrasten mellan likörens söta, utsökta smak och kryddornas, vitlökens och havssaltets starka smak ger produkten helt unika organoleptiska egenskaper. Detta särdrag förstärks tack vare olika aspekter av det traditionella lokala kunnandet. Det rör sig om valet av de köttbitar som lämpar sig bäst för kokning, den sammanhållna smeten som är ett resultat av kombinationen mellan proteinerna i bindväven och sockret i likören, ett bättre skydd mot härskning hos fettet tack vare den bakteriehämmande och antioxiderande effekten hos kryddor, svartpeppar, vitlök och havssalt samt den långsamma och gradvisa torkning som åstadkoms genom den ångbehandling som föregår kokningen. Sammantaget bidrar allt detta till att göra produkten unik i det italienska gastronomiska utbudet.

Att Alchermes är en karakteristisk ingrediens i "Mortadella di Prato" är ett tydligt bevis för att produkten har sitt ursprung och sin enda hemvist i Prato. Alchermes är en starkt röd likör som förr uteslutande framställdes av koschenillsköldlusen, en skadeinsekt som torkades och maldes till pulver. Koschenill har under århundraden använts för färgning av tyg (vilket alltid har varit den viktigaste verksamheten i staden och provinsen Pratos *gore*). De omfattande kunskaperna om koschenill i hela Prato har gett upphov till en mängd olika användningsområden för detta färgämne, inom både textilsektorn, livsmedelssektorn och den medicinska sektorn. Alchermes har fortsatt att användas i gastronomiska sammanhang, framför allt inom charkuterisektorn och i typiska bakverk (*pesche di Prato*). Detta har, tillsammans med det faktum att företagen i Prato har kunnat bevara traditionella tillverkningsmetoder, stärkt anseendet för "Mortadella di Prato", som är obestridligt och stöds av riklig dokumentation. De första tillförlitliga dokumenten om "Mortadella di Prato" som en produkt med ursprung i staden Prato daterar sig till 1733. Vid saligförklaringen av syster Caterina de'Ricci tillredde nunnorna i dominikanerklostren i Prato en måltid för gästerna, där denna lokala specialitet ingick. "Mortadella di Prato" nämns vid detta namn 1854 i korrespondensen mellan Guasti och Pierallini, i artiklar i tidningen *Lo Zenzero* 1862 och under hela 1800-talet i verk om ekonomi (*L'Italia economica* från 1868, *L'Italia all'opera* från 1869), i rapporter på italienska, engelska och franska inför världsutställningarna i London och Paris och i en skrivelse från en fransk polischef, som även redogör för exporten av produkten till Frankrike (1867) och bekräftar dess anseende. I rapporten från en funktionär vid världsutställningen i London sägs bl.a. att "Mortadella di Prato" och "Mortadella di Bologna" ger namn åt hela denna produkttyp i utlandet. Även under 1900-talet förekommer många skriftliga hänvisningar till "Mortadella di Prato", inte bara i lokala receptsamlingar utan så småningom även i förlagsutgivning och nationell dagspress samt i den gastronomiska världen på nationell och internationell nivå, något som vittnar om ett allt högre anseende för produkten. Produktens särpräglade karaktär gör att den nämns i en mängd kokböcker och lokala, nationella och internationella gastronomiska guider, alltsedan den första utgåvan av Touring Club Italianos *Guida Gastronomica d'Italia* (1931). Dess anseende har också sin grund i det stora intresse den visats av berömda köksmästare, kulturpersonligheter och personligheter inom den internationella gastronomi, t.ex. författaren M. V. Montalbán. Produkten har också uppmärksammats som ett autentiskt uttryck för Pratos gastronomiska tradition, av sammanslutningar som Accademia della cucina italiana (1987) och Slow Food, som gjorde den till "vaktpost" 2000. Sedan 1700-talet är det i regionen vanligt att avnjuta "Mortadella di Prato" tillsammans med fikon, eller att använda produkten i traditionell matlagning i olika typiska rätter, t.ex. *sedani alla pratese* (selleri på Pratovis). Vid sidan av det lokala evenemanget "Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato" förekommer produkten också ofta vid internationella mässor.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(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). Klicka på "Qualità" (längst upp på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV