

Publikacja dotycząca nazwy gwarantowanej tradycyjnej specjalności zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 174/10)

Zgodnie z art. 26 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽¹⁾ Belgia zgłosiła⁽²⁾ nazwy „Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux fruit-Lambic/Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek” oraz „Vieille Gueuze, Vieille Gueuze-Lambic, Vieux Lambic/Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek” jako nazwy gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS) spełniające wymogi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Nazwy „Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux fruit-Lambic/Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek” oraz „Vieille Gueuze, Vieille Gueuze-Lambic, Vieux Lambic/Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek” zarejestrowano wcześniej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2301/97⁽³⁾, nadając im świadectwa specyficznego charakteru, i chroniono jako gwarantowane tradycyjne specjalności bez zastrzeżenia nazwy zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2082/92⁽⁴⁾, zastąpionym art. 13 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006⁽⁵⁾, a obecnie są one chronione zgodnie z art. 25 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

W związku z powyższym Komisja publikuje niniejszym nazwy

„Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux fruit-Lambic/Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek”

oraz

„Vieille Gueuze, Vieille Gueuze-Lambic, Vieux Lambic/Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek”

w celu umożliwienia ich rejestracji w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wpisania wyżej wymienionych nazw do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, zgodnie z art. 51 tego rozporządzenia.

Jeżeli te nazwy zostaną wpisane do rejestru zgodnie z art. 26 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, aktualne specyfikacje produktów GTS „Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux fruit-Lambic/Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek” oraz „Vieille Gueuze, Vieille Gueuze-Lambic, Vieux Lambic/Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek” zostaną uznane odpowiednio za specyfikację, o której mowa w art. 19 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do GTS „Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux fruit-Lambic/Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek” oraz „Vieille Gueuze, Vieille Gueuze-Lambic, Vieux Lambic/Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek” chronionych z zastrzeżeniem nazwy.

Przez wzgląd na kompletność i zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 niniejsza publikacja zawiera aktualną specyfikację GTS „Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux fruit-Lambic/Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek” oraz „Vieille Gueuze, Vieille Gueuze-Lambic, Vieux Lambic/Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek” w brzmieniu już opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽⁶⁾.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

⁽²⁾ Nr UE BE-TSG-0107-01406 – 22.12.2015.

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2301/97 z dnia 20 listopada 1997 r. w sprawie wpisu niektórych nazw do Rejestru świadectw o szczególnym charakterze przewidzianego w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2082/92 w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 319 z 21.11.1997, s. 8).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 208 z 24.7.1992, s. 9).

⁽⁵⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1). Rozporządzenie uchylone i zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

⁽⁶⁾ Dz.U. C 21 z 21.1.1997, s. 5 i 9.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ KONKRETNEGO PRODUKTU

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2082/92

Wniosek krajowy nr: —

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Nazwa: Ministerstwo Spraw Gospodarczych
Zarządzanie Stosunkami Gospodarczymi
Polityka Rolno-Spożywcza

Tel. +32 22309043
Faks +32 22309565

2. Grupa składająca wniosek

Nazwa: Confédération des Brasseries de Belgique (CBB)
(Konfederacja Browarów Belgijskich)
Michel Brichet, dyrektor zarządzający

Adres: Maison des Brasseurs
Grand Place 10
1000 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Tel. (32 2) 511 49 87
Faks: (32 2) 511 32 59

Skład: producenci/przetwórcy (x) inni ().

3. Nazwa produktu

FR: Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux Fruit-Lambic

NL: Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek, Oude Frambozenlambiek, Oude Fruitlambiek

4. Rodzaj produktu: kategoria 2.1**5. Specyfikacja** (podsumowanie wymogów określonych w art. 6 ust. 2)a) *Nazwa produktu:*

FR: Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux Fruit-Lambic

NL: Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek, Oude Frambozenlambiek, Oude Fruitlambiek

b) *Szczególna metoda produkcji lub wytwarzania:*

Piwo kwaśne, w trakcie produkcji którego występuje fermentacja spontaniczna. Piwo fermentacji spontanicznej otrzymuje się w wyniku fermentacji uwarzonej brzezki po naturalnej inokulacji z powietrza podczas chłodzenia.

c) *Tradycyjny charakter:*

Tradycyjny charakter piw Gueuze, Lambic, Gueuze-Lambic i Faro oraz piw owocowych na bazie piwa Lambic opisał szczegółowo Thierry Delplancq w podręczniku „La Région du Lambic” (wrzesień 1995 r.). W podręczniku opisano różne produkty, etymologię ich nazw oraz pierwsze wzmianki o nich, a także lokalizację ich produkcji. Zgodnie z tą publikacją produkcja powyższych piw sięga co najmniej początków XIX w., a w przypadku piwa Faro – nawet XVIII w.

d) *Opis produktu:*

Piwo kwaśne, na którego profil aromatyczny ma wpływ proces dojrzewania, w którym decydującym składnikiem drobnoustrojowym są drożdże rodzaju *Brettanomyces Bruxellensis* i/lub *Lambicus*; gęstość brzezki piwa wynosi co najmniej 12,7° Plato, jego wartość pH – najwyżej 3,8, a poziom goryczy – najwyżej 20 BU.

Vieille Kriek lub Vieille Kriek-Lambic uzyskuje się w wyniku mieszania piw Lambic, których średni ważony wiek wynosi co najmniej rok i których najstarszy składnik poddano dojrzewaniu w drewnianych beczkach przez co najmniej rok. Ponadto tę mieszaninę poddaje się refermentacji i rozlewa do zbiorników z surowcem do refermentacji. Jej maksymalna zawartość octanu izoamylu wynosi 0,5 ppm po upływie sześciu miesięcy dojrzewania w butelkach, minimalna zawartość octanu etylu – 50 ppm, kwasowość lotna – co najmniej 10 meq. NaOH, a całkowita kwasowość – co najmniej 75 meq. NaOH.

Vieille Kriek uzyskuje się poprzez dodanie wiśni, soku wiśniowego lub zagęszczonego soku wiśniowego, który – pod względem równoważnej masy wiśni – musi stanowić co najmniej 10 % i najwyżej 25 % w/w produktu końcowego. To samo dotyczy innych piw owocowych, z wyjątkiem piwa brzoskwińskiego, w którym ta maksymalna wartość procentowa może sięgać 30 %.

e) *Minimalne wymogi i procedury inspekcji:*

Inspekcje będzie przeprowadzać AIE (Administration de l'Inspection Economique) – urzędowy organ kontrolny belgijskiego Ministerstwa Spraw Gospodarczych, który zajmuje się produktami wytwarzanymi w Belgii.

Inspekcje będą obejmować:

- zapasy i gospodarowanie zapasami w odnośnych browarach,
- pobieranie próbek w browarach i u dystrybutorów w celu sprawdzenia metody produkcji oraz zgodności produktu, przeprowadzanie badania mikrobiologicznego w trakcie warzenia oraz kontrolę profilu aromatycznego. Ponadto istnieje możliwość prowadzenia laboratoryjnych badań gęstości, wartości pH, barwy i goryczy.

6. **Wniosek o zastrzeżenie nazwy na podstawie art. 13 ust. 2:** Nie

Nr WE: S/BE/00009/960722

Data otrzymania kompletnego wniosku: 22 sierpnia 1996 r.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ KONKRETNEGO PRODUKTU

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2082/92

Wniosek krajowy nr: —

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego**

Nazwa: Ministerstwo Spraw Gospodarczych
Zarządzanie Stosunkami Gospodarczymi
Polityka Rolno-Spożywcza

Tel. +32 22309043

Faks +32 22309565

2. **Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Confédération des Brasseries de Belgique (CBB)
(Konfederacja Browarów Belgijskich)
Michel Brichet, dyrektor zarządzający

Adres: Maison des Brasseurs
Grand Place 10
1000 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Tel. +32 25114987

Faks: +32 25113259

Skład: producenci/przetwórcy (x) inni ().

3. **Nazwa produktu:**

FR: Gueuze Vieille, Gueuze-Lambic Vieille, Lambic Vieux

NL: Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek

4. **Rodzaj produktu:** kategoria 2.1

5. **Specyfikacja** (podsumowanie wymogów określonych w art. 6 ust. 2)

a) *Nazwa produktu:*

FR: Gueuze Vieille, Gueuze-Lambic Vieille, Lambic Vieux

NL: Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek

b) *Szczególna metoda produkcji lub wytwarzania:*

Piwo kwaśne, w trakcie produkcji którego występuje fermentacja spontaniczna. Piwo fermentacji spontanicznej otrzymuje się w wyniku fermentacji uwarzonej brzezki po naturalnej inokulacji z powietrza podczas chłodzenia.

c) *Tradycyjny charakter:*

Tradycyjny charakter piw Gueuze, Lambic, Gueuze-Lambic i Faro oraz piw owocowych na bazie piwa Lambic opisał szczegółowo Thierry Delplancq w podręczniku „La Région du Lambic” (wrzesień 1995 r.). W podręczniku opisano różne produkty, etymologię ich nazw oraz pierwsze wzmianki o nich, a także lokalizację ich produkcji. Zgodnie z tą publikacją produkcja powyższych piw sięga co najmniej początków XIX w., a w przypadku piwa Faro – nawet XVIII w.

d) *Opis produktu:*

Piwo kwaśne, na którego profil aromatyczny ma wpływ proces dojrzewania, w którym decydującym składnikiem drobnoustrojowym są drożdże rodzaju *Brettanomyces Bruxellensis* i/lub *Lambicus*; gęstość brzezki piwa wynosi co najmniej 12,7° Plato, jego wartość pH – najwyżej 3,8, barwa – najwyżej 25 EBC, a poziom goryczy – najwyżej 20 BU.

Vieille Gueuze lub Vieille Gueuze-Lambic uzyskuje się w wyniku mieszania piw Lambic, których średni ważony wiek wynosi co najmniej rok i których najstarszy składnik poddano dojrzewaniu w drewnianych beczkach przez co najmniej trzy lata. Ponadto tę mieszaninę poddaje się refermentacji i rozlewa do zbiorników z surowcem do refermentacji. Jej maksymalna zawartość octanu izoamylu wynosi 0,5 ppm po upływie sześciu miesięcy dojrzewania w butelkach, minimalna zawartość octanu etylu – 50 ppm, kwasowość lotna – co najmniej 10 meq. NaOH, a całkowita kwasowość – co najmniej 75 meq. NaOH.

e) *Minimalne wymogi i procedury inspekcji:*

Inspekcje będzie przeprowadzać AIE (Administration de l'Inspection Economique) – urzędowy organ kontrolny belgijskiego Ministerstwa Spraw Gospodarczych, który zajmuje się produktami wytwarzanymi w Belgii.

Inspekcje będą obejmować:

- zapasy i gospodarowanie zapasami w odnośnych browarach,
- pobieranie próbek w browarach i u dystrybutorów w celu sprawdzenia metody produkcji oraz zgodności produktu, przeprowadzanie badania mikrobiologicznego w trakcie warzenia oraz kontrolę profilu aromatycznego. Ponadto istnieje możliwość prowadzenia laboratoryjnych badań gęstości, wartości pH, barwy i goryczy.

6. **Wniosek o zastrzeżenie nazwy na podstawie art. 13 ust. 2:** Nie

Nr WE: S/BE/00007/960722

Data otrzymania kompletnego wniosku: 22 sierpnia 1996 r.
