

Úřední věstník

Evropské unie

C 14



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

13. ledna 2021

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 14/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 14/02	Směnné kurzy vůči euru — 12. ledna 2021	2
--------------	---	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2021/C 14/03	Zveřejnění žádosti podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89	3
--------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 14/01)

Dne 5. ledna 2021 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32021M10068. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

12. ledna 2021

(2021/C 14/02)

1 euro =

měna		směnný kurz	měna		směnný kurz
USD	americký dolar	1,2161	CAD	kanadský dolar	1,5510
JPY	japonský jen	126,74	HKD	hongkongský dolar	9,4314
DKK	dánská koruna	7,4385	NZD	novozélandský dolar	1,6940
GBP	britská libra	0,89440	SGD	singapurský dolar	1,6146
SEK	švédská koruna	10,0878	KRW	jihokorejský won	1 336,38
CHF	švýcarský frank	1,0812	ZAR	jihoafrický rand	18,7269
ISK	islandská koruna	156,20	CNY	čínský juan	7,8576
NOK	norská koruna	10,3765	HRK	chorvatská kuna	7,5805
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	17 201,73
CZK	česká koruna	26,190	MYR	malajsijský ringgit	4,9343
HUF	maďarský forint	359,66	PHP	filipínské peso	58,434
PLN	polský zlotý	4,5248	RUB	ruský rubl	90,0537
RON	rumunský lei	4,8713	THB	thajský baht	36,641
TRY	turecká lira	9,1050	BRL	brazilský real	6,6592
AUD	australský dolar	1,5742	MXN	mexické peso	24,3010
			INR	indická rupie	89,0915

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89

(2021/C 14/03)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 27 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

HLAVNÍ SPECIFIKACE TECHNICKÉ DOKUMENTACE PRODUKTU

„NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA“

č.: PGI-HU-02232 – 14.10.2016

1. **Zeměpisné označení, které má být zapsáno**

„Nagykunsági szilvapálinka“

2. **Kategorie lihoviny**

Ovocný destilát (kategorie 9 přílohy II nařízení (ES) č. 110/2008)

3. **Popis lihoviny**3.1 *Fyzikální, chemické a/nebo organoleptické vlastnosti*

Chemické a fyzikální vlastnosti:

„Nagykunsági szilvapálinka“ má minimální obsah alkoholu 40,0 % obj., maximální povolený obsah methanolu 1 200 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % objemových a obsah těkavých látek minimálně 200 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % objemových.

Organoleptické vlastnosti:

„Nagykunsági szilvapálinka“ má čistou barvu, svěží, jemně aromatickou švestkovou vůni s lehkou pikantností ve spojení s květinovými tóny. Spolu s tóny švestek má charakteristickou pikantní chuť s lehkou kyselostí a tlumenými tóny marcipánu a džemu.

„Nagykunsági szilvapálinka“ „érlelt“ (vyrálá) má jasnou barvu od sytě slámově žluté až po zlatavě žlutou. Její aroma má výrazné švestkové, ovocné a kořeněné tóny. Její kořenitost udává vanilka, hřebíček a skořice. Vedle výrazných švestkových a ovocných tónů je na patře rovněž patrné sladké koření. Její sametově jemná, kulatá struktura je doplněna mírnými tóny marcipánu a džemu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1.

„Nagykunsági szilvapálinka“ „gyümölcságyon érelt“ nebo „ágyas“ (zrající na lůžku z ovoce) má jasnou barvu od sytě slámově žluté až po zlatavě žlutou. Její aroma má výrazné švestkové, ovocné a kořeněné tóny. Má mírně kouřové aroma a v chuti dominuje hladká, kulatá a jemná struktura džemu a marcipánu, která je typická pro ovocné lůžko.

3.2 Zvláštní charakteristické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

„Nagykunsági szilvapálinka“ se vyrábí ze švestek pěstovaných v rámci administrativních hranic lokalit uvedených v bodě 4 a v dané oblasti probíhá i rmutování, destilace a zrání. „Nagykunsági szilvapálinka“ se skládá nejméně ze 40 % z destilátu ze švestek odrůd Vörös a/nebo Besztercei a jejich klonů, které jí dodávají tóny marcipánu a džemu vyplývající z vysokého obsahu cukru v plodech. Švestkové odrůdy Besztercei a Vörös jsou státem uznané odrůdy zařazené do národního katalogu odrůd.

4. Příslušná zeměpisná oblast

„Nagykunsági szilvapálinka“ se může vyrábět ze švestek pocházejících ze správní oblasti těchto obcí v župě Jász-Nagykun-Szolnok východně od řeky Tisza a zpracovávaných v palírnách nacházejících se v této oblasti:

Tiszafüred, Tizzaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tizzaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalu, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Ócsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszölő, Kunszentmárton, Tizzasas, Csépa, Szelevény.

5. Metoda získání lihoviny

Rmutování, kvašení, destilace, odležení, vyzrání a uložení na ovocné lůžko produktu „Nagykunsági szilvapálinka“ může probíhat pouze v palírnách nacházejících se ve vymezené oblasti z ovoce pěstovaného v této oblasti.

Hlavní fáze výroby pálenky jsou tyto:

1. Výběr a převzetí ovoce
2. Rmutování a kvašení
3. Destilace
4. Odležení, zrání
5. Výroba a zpracování pálenky

5.1 Výběr a převzetí ovoce

Hlavními fyzikálními vlastnostmi ovoce jsou malý, podlouhlý tvar, tmavě modrá nebo načervenalá slupka s jemným povlakem, žlutá/zlatožlutá dužina bez pecky a šťavnatá, vyvážená, sladkokyselá chuť. Pálenka se vyrábí z dostatečně vyzrálého ovoce (zralého/přezrálého, s obsahem sušiny nejméně 15 ref. %) dobré nebo vynikající jakosti. Ovoce by mělo mít průměrný obsah cukru 15–16 %. Množství převzatého ovoce se odvíjí od hmotnosti. Během převzetí se kvalita ovoce hodnotí na základě odběru vzorků. Základem kontroly jakosti a převzetí (obsah cukru a měření pH) je organoleptická analýza (zralost, čistota, plíseň, hniloba, poškození nebo otlak atd.) a přezkoumání obsahu sušiny. K ovoci musí být přiloženy doklady potvrzující jejich původ. Základním požadavkem je, aby se ovoce nekazilo a nemělo cizorodé látky.

5.2 Rmutování a kvašení

Pecka se ze švestek odstraňuje odpeckovačem. Rmut se přečerpává do kvasné kádě pomocí rmutového čerpadla. Optimální hodnota pH je 2,8–3,5.

Optimální vůně a obsahu alkoholu se dosáhne, pokud se teplota sleduje a udržuje na konstantní úrovni (18–22 °C). Optimální doba kvašení je v závislosti na vnitřních vlastnostech plodu 10–14 dní.

Zkvašený rmut se musí destilovat co nejdříve nebo se až do začátku destilace musí zajistit základní podmínky pro řádné uskladnění.

5.3 Destilace

„Nagykunsági szilvapálinka“ se může vyrábět pomocí destilačního zařízení vhodného pro dvojí destilaci (vaření, rafinace) na základě metod, při nichž se používá destilační kotel, který má měděný povrch, nebo za použití jiných technických řešení pro zajištění odpovídající organoleptické kvality.

5.4 Odležení, zrání

5.4.1 Odležení

Pálenka „Nagykunsági szilvapálinka“ se musí nechat odležet, dokud není dobře vyvážená.

5.4.2 Zrání

5.4.2.1 „Nagykunsági szilvapálinka“ „érelt“ (vyzrálá)

Zrání musí probíhat v pečlivě připravených a vyčištěných dřevěných sudech, aby pálenka získala vyváženou chuť a vůni. Je-li venkovní teplota vyšší než 25 °C, musí se vzduch ve skladovací místnosti nejméně jednou týdně zvlhčovat rozprašovačem vody.

Doba zrání produktu „Nagykunsági szilvapálinka“ je nejméně tři měsíce v dřevěných sudech o objemu nejvýše 1 000 litrů nebo nejméně jeden rok v dřevěných sudech s objemem vyšším než 1 000 litrů.

5.4.2.2 „Nagykunsági szilvapálinka“ „gyümölcságyon érelt“ nebo „ágyas“ (zrající na lůžku z ovoce)

V případě pálenky „Nagykunsági szilvapálinka“ „gyümölcságyon érelt“ nebo „ágyas“ (zrající na lůžku z ovoce) se během zrání přidává do každých 100 litrů pálenky nejméně 10 kg zralého ovoce nebo alespoň 5 kg sušeného ovoce ze stejné odrůdy, z níž je pálenka, pocházejících ze zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Zrání spolu s přidáním ovoce vypěstovaného ve výše vymezené zeměpisné oblasti trvá nejméně 3 měsíce. Proces zrání musí být zdokumentován způsobem, který je ověřitelný na místě.

5.5 Výroba a zpracování pálenky

Při dodržování velmi přísných požadavků na výrobky v lahvích ($\pm 0,3$ % obj. nebo $\pm 1,5$ % obj. u pálenky zrající na lůžku z ovoce) se obsah alkoholu v odleželém a vyzrálém destilátu musí přidáním pitné vody upravit na úroveň vhodnou ke konzumaci. Tato voda může být destilovaná, demineralizovaná, deionizovaná nebo změkčená.

Vyzrálá pálenka se může chladit a filtrovat. V případě potřeby lze výrobek zpracovávat pomocí vhodných technických pomocných materiálů, aby se výrobek filtroval a odstranily se veškeré těžké kovy. Pálenka se pak může plnit do lahví.

Jakmile je dosaženo odpovídajícího obsahu alkoholu, lze pálenku nalít do umytých lahví a uzavřít se zapečetěnými hliníkovými šroubovacími uzávěry nebo zátkami, které splňují kritéria pro balení potravin. Lahve mohou být skleněné nebo keramické.

Maximální povolená balicí jednotka jsou 2 litry. Větší objemy mohou být baleny pouze jako ojedinělé reprezentativní dárky. Zapečetěný výrobek může být rovněž umístěn do ozdobné krabice.

6. Souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem

6.1 Údaje o zeměpisné oblasti nebo zeměpisném původu, které potvrzují souvislost

Souvislost mezi destilátem „Nagykunsági szilvapálinka“ a zeměpisnou oblastí je dána kvalitou a pověstí produktu.

Téměř zcela rovinatou krajinu regionu Nagykunság narušují pouze náspy kunhalom a řeky s přítoky. Oblast je mimořádně chudá na srážky. Půda je sprašová, písčitá, ale bohatá na humus, a tak vhodná pro pěstování ovoce. Počet hodin slunečního svitu přesahuje 2 350 hodin ročně a průměrná roční teplota je vyšší než 12 °C. Průměrná letní teplota je vyšší než celostátní průměr.

Jedním z charakteristických druhů ovoce pěstovaných v této oblasti je švestka, která se vyskytuje v ovocných sadech v celé této oblasti a její pěstování má dlouholetou tradici. Švestky se pěstují v ovocných sadech a ve vinohradech. Oblasti podél břehů řek a jejich přítoků mají v důsledku vysoké hladiny podzemní vody dostatečně vlhkou půdu pro pěstování švestek.

Obchod se švestkami, jakož i jejich pěstování a využívání má v regionu Nagykunság historickou tradici, přičemž obzvláště oblíbenými jsou švestky odrůd Besztercei a Vörös.

6.2 *Zvláštní charakteristické vlastnosti lihoviny, které lze přičítat zeměpisné oblasti*

Místní švestky jsou jednou z nejběžnějších surovin používaných na tradiční destilaci pálenky v této oblasti. „Nagykunsági szilvapálinka“ se skládá minimálně ze 40 % z destilátu ze švestek odrůd Vörös a/nebo Besztercei a jejich klonů. Švestkové odrůdy Besztercei a Vörös jsou státem uznané odrůdy zařazené do národního katalogu odrůd.

Díky podnebí regionu Nagykunság a vysokému počtu hodin slunečního svitu se zde pěstují mimořádně chutné a aromatické švestky s vysokým obsahem cukru. Vysoký obsah cukru v destilátech, které jsou tvořeny nejméně ze 40 % ze švestek odrůd Vörös a/nebo Besztercei a jejich klonů, dávají výrobku tóny marcipánu a džemu.

Od roku 2008 se každoročně organizuje festival *Nagykunsági Pálinkafesztivál*, který přiláká velký počet návštěvníků, a podílí se tak na zvyšování popularity produktu „Nagykunsági szilvapálinka“. Výrobek je známý a uznávaný i na mezinárodní úrovni a vyváží se do různých zemí, od Rumunska až po Kanadu.

Dne 11. listopadu 2016 během třetího Dne ochutnávání pálenky, který zorganizovalo ministerstvo zemědělství, byla „Nagykunsági szilvapálinka“ představena úředníkům a tisku (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

V roce 2017 se „Nagykunsági szilvapálinka“ představila odborníkům z oblasti obchodu, výrobcům a spotřebitelům během konference „15 let chráněného původu pálenky“, která se konala v rámci 78. ročníku Národní výstavy zemědělství a potravinářského průmyslu (OMÉK).

V roce 2017 byla „Nagykunsági szilvapálinka“ představena i na veletrhu Internationale Grüne Woche (Mezinárodní zelený den) v Berlíně a na výstavě Indagra v Bukurešti.

Kvalitu produktu „Nagykunsági szilvapálinka“ dokládají i tato ocenění, která získal na soutěžích:

- soutěž Pálenka Brillante a lihoviny – Gyula 2018, bronzová medaile,
- pátý ročník regionální soutěže Pálenka Palóc a lihoviny v roce 2017, bronzová medaile,
- soutěž Pálenka Brillante a lihoviny – Gyula 2017, bronzová medaile,
- čtvrtý ročník veřejné soutěže Vašské župy Pálenka a lihoviny v roce 2013, zlatá medaile,
- Velká cena maďarského výrobku 2012,
- třetí ročník veřejné soutěže Vašské župy Pálenka a lihoviny v roce 2012, zlatá medaile,
- 17. ročník maďarské celostátní soutěže Pálenka a mezinárodní ovocné lihoviny v roce 2009, stříbrná medaile,
- 16. ročník maďarské celostátní soutěže Pálenka a mezinárodní ovocné lihoviny v roce 2008, stříbrná medaile,
- 16. ročník maďarské celostátní soutěže Pálenka a mezinárodní ovocné lihoviny v roce 2008, cena šampiona,
- první ročník Festivalu periodické destilace v roce 2000, Gyula, bronzová medaile.

7. **Předpisy Evropské unie nebo vnitrostátní/regionální předpisy**

- zákon XI z roku 1997 o ochraně ochranných známek a zeměpisných označení,
- zákon LXXIII z roku 2008 o pálenkách, matolinových pálenkách a Národní radě pro pálenku,

- nařízení vlády č. 158/2009 ze dne 30. července 2009, kterým se stanoví podrobná pravidla ochrany zeměpisných označení zemědělských produktů a potravin a o kontrole těchto produktů,
- nařízení vlády č. 22/2012 ze dne 29. února 2012 o Národním úřadě pro bezpečnost potravinového řetězce,
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ze dne 15. ledna 2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89,
- prováděcí nařízení Komise (EU) č. 716/2013 ze dne 25. července 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin.

8. **Žadatel**

8.1 *Členský stát, třetí země nebo právnická/fyzická osoba*

Název/jméno: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság

8.2 *Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země):*

Adresa: Ókincsem III. keresztút 10–14, 5461 Tiszaöldvár, Maďarsko

9. **Doplňěk zeměpisného označení**

Doplňěk musí být uveden odděleně od názvu.

Doplňěk: „Érlelt“ (vyzrálá)

„Nagykunsági szilvapálinka“ může nést doplňěk „érlelt“ (vyzrálá), pokud zrálá způsobem uvedeným v bodě 5.4.2.1.

Doplňěk: „Gyümölcságyon érlelt“ nebo „Ágyas“ (zrající na lůžku z ovoce)

„Nagykunsági szilvapálinka“ může nést doplňěk „Gyümölcságyon érlelt“ nebo „Ágyas“ (zrající na lůžku z ovoce), pokud zrálá způsobem uvedeným v bodě 5.4.2.2.

10. **Zvláštní pravidla pro označování**

Na obalu musí být uvedeny tyto informace:

„földrajzi árujelző“ (zeměpisné označení) (odděleně od názvu).

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS