

Úřední věstník

Evropské unie

C 269



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

7. července 2021

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 269/01	Stažení oznámení o spojení podniků (Věc M.10285 — UIR/Hines/Assets) ⁽¹⁾	1
2021/C 269/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 269/03	Směnné kurzy vůči euru — 6. července 2021	3
---------------	---	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2021/C 269/04	Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství — Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se závazky veřejné služby ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2021/C 269/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	5
2021/C 269/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10268 — SYNnex/Tech Data) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	7
2021/C 269/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10286 — BNPPF/bpost bank) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	9

JINÉ AKTY

Evropská komise

2021/C 269/08	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	10
2021/C 269/09	Zveřejnění žádosti o změnu specifikace produktu na úrovni Unie, pokud jde o název v odvětví vína podle čl. 97 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013	14
2021/C 269/10	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	25

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Stažení oznámení o spojení podniků**(Věc M.10285 — UIR/Hines/Assets)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 269/01)

Evropská komise dne 24. června 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ („nařízení o spojování“).

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Union Investment Real Estate GmbH („UIR“, Německo), dceřiné společnosti banky DZ Bank AG,
- Hines Media Works Associate LLC („Hines“, USA), v konečném důsledku kontrolovaného panem Jeffreyem C. Hinesem,
- cílového nemovitého majetku („majetek“, Německo).

Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku UIR: společnost spravující pro soukromé a institucionální investory investice do otevřených nemovitostních fondů; jedná se o investice mj. do retailových nemovitostí, logistických nemovitostí, kancelářských nemovitostí a hotelových nemovitostí, jakož i o doplňkové investice do obytných nemovitostí. V Německu je zastoupena ve všech velkých městech (Frankfurt, Düsseldorf, Hamburk, Mnichov), stejně tak i v Rakousku, Polsku, Nizozemsku, Irsku, Turecku, Singapuru a USA,
- podniku Hines: realitní investiční, vývojová a správcovská společnost z USA, která investuje do všech typů nemovitostí a působí po celém světě, včetně Severní a Jižní Ameriky, Evropy a Asie a Tichomoří,
- majetku: nemovitosti nacházející se ve východní části Mnichova, Německo. Mezi tyto nemovitosti patří kancelářské budovy a nadzemní parkovací garáž.

Oznamující strany dne 28. června 2021 Komisi sdělily, že své oznámení stahují.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 269/02)

Dne 1. července 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 32021M10327. 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⁾

6. července 2021

(2021/C 269/03)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1838	CAD	kanadský dolar	1,4640
JPY	japonský jen	130,99	HKD	hongkongský dolar	9,1942
DKK	dánská koruna	7,4361	NZD	novozélandský dolar	1,6703
GBP	britská libra	0,85450	SGD	singapurský dolar	1,5920
SEK	švédská koruna	10,1490	KRW	jihokorejský won	1 341,67
CHF	švýcarský frank	1,0930	ZAR	jihoafrický rand	16,8278
ISK	islandská koruna	147,10	CNY	čínský juan	7,6545
NOK	norská koruna	10,2150	HRK	chorvatská kuna	7,4855
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	17 151,39
CZK	česká koruna	25,610	MYR	malajsijský ringgit	4,9193
HUF	maďarský forint	353,40	PHP	filipínské peso	58,753
PLN	polský zlotý	4,4941	RUB	ruský rubl	86,9726
RON	rumunský lei	4,9264	THB	thajský baht	38,130
TRY	turecká lira	10,2514	BRL	brazilský real	6,0292
AUD	australský dolar	1,5633	MXN	mexické peso	23,4590
			INR	indická rupie	88,2126

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

**Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008
o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství**

**Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se
závazky veřejné služby**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 269/04)

Členský stát	Španělsko
Dotčená trasa	Melilla – Almeria/Granada/Sevilla
Doba platnosti smlouvy	od 1. ledna 2022 do 31. prosince 2022
Lhůta pro podávání nabídek	2 měsíce po datu zveřejnění tohoto oznámení
Adresa, na které lze získat znění výzvy k podávání nabídek a všechny příslušné informace a/nebo dokumentaci související s veřejným nabídkovým řízením a závazky veřejné služby	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 ES-28071 Madrid ŠPANĚLSKO E-mail: osp.dgac@mitma.es

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 269/05)

1. Komise dne 28. června 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Global Payments Inc. („Global Payments“, USA),
- Erste Group Bank AG („Erste Group“, Rakousko),
- podnikání v oblasti akceptace platebních transakcí POS a poskytování a správy POS terminálů v Rakousku („PAYONE Austrian Divestment Business“) skupiny Ingenico Group S.A. („Ingenico“, Francie), patřící společnosti Worldline S.A. („Worldline“, Francie).

Podniky Global Payments a Erste Group získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem PAYONE Austrian Divestment Business.

Spojení se uskutečňuje nákupem majetku.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Global Payments: společnost poskytující finanční služby, která obchodníkům, vydavatelům karet, podnikům a spotřebitelům po celém světě poskytuje různá platební řešení,
- podniku Erste Holding: rakouská skupina poskytující finanční služby, která nabízí bankovní a finanční služby ve střední a východní Evropě,
- podniku PAYONE Austrian Divestment Business: poskytování služeb v oblasti akceptace platebních transakcí v platebním místě („POS“) a poskytování a správy POS terminálů v Rakousku.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10268 — SYNnex/Tech Data)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 269/06)

1. Komise dne 30. června 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- SYNnex Corporation („SYNnex“, USA),
- Tech Data Corporation („Tech Data“, USA).

Podnik SYNnex získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Tech Data. Spojení se uskutečňuje výměnou podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku SYNnex: poskytování technologických produktů a řešení pro systémy IT dalším prodejcům a maloobchodním zákazníkům mimo Evropskou unii, jakož i komplexní logistické služby, distribuční služby, design systémů a integrační služby pro technologický průmysl. V EHP ⁽²⁾ působí SYNnex pouze v oblasti vývoje a prodeje serverů vytvořených na zakázku a řešení pro ukládání dat pro uživatele datových center,
- podniku Tech Data: velkoobchodní distribuce technologických produktů a řešení dalším prodejcům na celosvětové úrovni.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽³⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10268 – SYNnex/Tech Data

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

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

Fax +32 22964301

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Evropský hospodářský prostor.

⁽³⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10286 – BNPPF/bpost bank)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 269/07)

1. Komise dne 29. června 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- BNP Paribas Fortis S.A./N.V. („BNPPF“, Belgie),
- bpost bank N.V. / bpost banque S.A. („bpost bank“, Belgie), společně kontrolovaného podniky BNPPF a bpost S.A. („bpost“, Belgie).

Podnik BNPPF získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem bpost bank.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Oba podniky poskytují bankovní služby širokému okruhu zákazníků (včetně jednotlivců a klientů z řad podniků). Kromě toho svým zákazníkům distribuuji produkty životního pojištění.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10286 – BNPPF – bpost bank

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2021/C 269/08)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise e-Ambrosia

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Salzwedeler Baumkuchen“

EU č.: PGI-DE-0733-AM01 — 27. května 2020

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Salzwedeler Baumkuchen“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 2.3. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Kulaté vrstvené pečivo s jednotlivými nepravidelnými vrstvami a nerovnoměrně vroubkovanými okraji. Pro „Salzwedeler Baumkuchen“ je charakteristická hmota pečená po vrstvách, která pečivu po nakrájení propůjčuje vzhled letokruhů stromu. Výška „Baumkuchen“ může činit až 90 cm, průměr až 40 cm. Uvnitř je produkt podél podélné osy dutý, průměr dutiny může být až 20 cm. Hmotnost jednoho kusu činí 2 až 5 kg.

„Salzwedeler Baumkuchen“ není po zhotovení zpravidla servírován celý, nýbrž je nakrájen na kroužky, které mají většinou výšku mezi 5 a 50 cm a hmotnost 50 až 4 000 g. Nejběžnější hmotnost je v rozmezí od 300 do 500 g. Kromě toho existují špičky „Baumkuchenspitzen“, lichoběžníkové hladké kousky dortu o délce asi 4 cm a tloušťce asi 1 cm, které jsou rovněž k dostání v různých tvarech a velikostech, přičemž kousky jsou dlouhé 2 až 4,5 cm a silné 2 cm a jsou odebrány z kruhu „Baumkuchen“. Existují také tyčinky „Baumkuchenriegel“, což jsou kousky o délce 8 až 10 cm a tloušťce 3 cm vyříznuté z kruhu „Baumkuchen“.

„Baumkuchen“ jsou klasifikovány na základě různých plev, a proto máme:

- „Baumkuchen“ s fondánovou polevou,
- „Baumkuchen“ s hořkou čokoládou,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

- „Baumkuchen“ s bílou čokoládou,
- „Baumkuchen“ s mléčnou čokoládou,
- „Baumkuchen“ s fondánovou polevou a hořkou čokoládou,
- „Baumkuchen“ s fondánovou polevou a mléčnou čokoládou,
- „Baumkuchen“ s hořkou a mléčnou čokoládou,
- „Baumkuchen“ s hořkou a bílou čokoládou,
- „Baumkuchen“ s mléčnou a bílou čokoládou,
- „Baumkuchen“ bez polevy,
- lichoběžníkové „Baumkuchenspitzen“ celé obalené v čokoládě (hořké, mléčné nebo bílé),
- tyčinky „Baumkuchen“ celé obalené v čokoládě (hořké, mléčné nebo bílé), s fondánovou polevou nebo potažené jemnými nitkami z hořké, mléčné nebo bílé čokolády

Složení

1 kg másla nebo zahuštěného másla, 1 kg mouky, pšeničné škrobové moučky, pšeničného škrobu nebo kukuřičného škrobu ve složení specifickém pro daný výrobní závod,

0,8 až 1 kg žloutků nebo kusy vaječných žloutků o odpovídající hmotnosti,

0,8 až 1 kg bílků nebo kusy vaječných bílků o odpovídající hmotnosti,

0,8 až 1 kg cukru,

přírodní látky určené k aromatizaci podle zvyklostí v daném výrobním závodě,

meruňková marmeláda (může být, ale nemusí),

poleva cukrová (fondán) nebo z čokolády,

žádné konzervační látky,

bez přídavku prášku do pečiva nebo kypřících látek.

Podle výše uvedených údajů o množství má konečný produkt hmotnost přibližně 3,5 až 4,0 kg.

Kritéria kvality

Vnější vzhled: lákavý tvar, s mělkým vroubkováním (s výjimkou „Baumkuchenspitzen“), rovnoměrná, bohatá, lesklá a dokonale hladká poleva

Tvar (produktu „Baumkuchen“): délka 60 až 90 cm, vnější průměr 12 až 40 cm, vnitřní průměr 4 až 20 cm

Poleva: cukrová poleva, hořká čokoláda, mléčná čokoláda nebo bílá čokoláda

Barva: podle polevy bílá až krémová, světle nebo tmavě hnědá

Konzistence: rovnoměrné nakypření, lehce vláčná střídka

Vnitřek produktu: rovnoměrné zlatohnědé vrstvy, rovnoměrná tloušťka jednotlivých vrstev

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Výroba „Salzwedeler Baumkuchen“ se musí uskutečnit zcela v označené zeměpisné oblasti.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na etiketě je nutno uvést rovněž složení, hmotnost a výrobce s poštovním směrovacím číslem, názvem obce a ulicí.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje město Salzwedel v katastrálních hranicích z roku 2006.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Roku 1807 sepsal cukrářský tovaryš Johann Andreas Schernikow recept na „Baumkuchen“, z jehož techniky a receptury se dodnes vychází při výrobě „Baumkuchen“ v podniku 1. Salzwedeler Baumkuchenfabrik. Schernikow získal v roce 1812 měšťanská práva města Salzwedel.

Z první poloviny 19. století jsou k dispozici informace ze sekundárních zdrojů, že se v cukrářstvích v Salzwedelu vyrábělo pečivo válcovitého tvaru podobné kmenu stromu. První listinná zmínka o „Salzwedeler Baumkuchen“ pochází z roku 1843.

S rostoucí industrializací ve 2. polovině 19. století rostla vrstva bohatých měšťanů, kteří si mohli dovolit i kulinářské lahůdky z jiných regionů. V Salzwedelu se odvážná skupina pekařů a cukrářů chopila příležitosti a začala v návaznosti na stávající výrobně-technické zkušenosti vyrábět „Baumkuchen“ i pro dodávky do vzdálených odbytišť (Berlín, Hannover, oblast středního Německa a rovněž zahraničí, například Vídeň nebo Petrohrad). Vznikla rozsáhlá výroba produktu, „Salzwedeler Baumkuchen“ se stal známým po celém Německu i mimo ně. Ačkoliv neexistují žádné potvrzené údaje, nevyrábělo se od konce 19. století do 1. světové války a rovněž mezi oběma světovými válkami v žádném jiném městě v Německu tolik „Baumkuchen“ jako v Salzwedelu. Většina z nich byla určena k expedici, 80 % až 90 % produkce bylo dodáváno mimo území města.

Pro spotřebitele představoval „Salzwedeler Baumkuchen“ již tehdy zvláštní produkt, který mohl pocházet pouze z města Salzwedel a na základě svých mimořádných jakostních vlastností, jež se zakládají na způsobu výroby a receptuře, se zřetelně odlišoval od „Baumkuchen“ pocházejících z jiných regionů.

Po přerušení výroby ve válečném období se výroba produktu „Baumkuchen“ začala po 2. světové válce pomalu obnovovat. Zkušenosti výrobců a dlouholetá tradice v Salzwedelu vedly navzdory vyvlastnění největšího výrobce v roce 1958 opět k mimořádné proslulosti „Salzwedeler Baumkuchen“. Kromě skutečnosti, že kvůli nedostatku surovin bylo máslo částečně nahrazeno margarínem, se na receptuře a způsobu výroby nic nezměnilo. Stále častěji byl tento produkt stejně jako dříve vyráběn na vývoz, pod názvem „Salzwedeler Baumkuchen“ se každoročně vyvážely desítky tisíc těchto produktů do zahraničí, zejména do západních zemí.

5.2. Specifičnost produktu

„Salzwedeler Baumkuchen“ je regionální cukrářská specialita s dlouhou tradicí, která je známa mimo region Salzwedelu a u spotřebitelů se těší zvláštní oblibě.

„Baumkuchen“ se vyrábí v Salzwedelu téměř 200 let a od druhé poloviny 19. století byl rozvážen do celého Německa a rovněž do zahraničí (viz Deutschland Spezialitätenküche, vydavatelka Christine Metzger, 1999, s. 46). Receptura a výroba jsou velmi nákladné, takže se jedná o obzvláště drahý produkt. Výrobní postup byl ve všech výrobních závodech jednotný: „Baumkuchen“ je vrstvený cukrářský výrobek, peče se na otevřeném ohni a hmota se nanáší pomocí naběračky vrstvu po vrstvě na otáčející se rožen. To samé platí pro hlavní složky receptury.

Stejně jako dříve se konzumuje především o svátcích jako Vánoce, Velikonoce či narozeniny. Vzhledem k vysoce jakostním surovinám byla výroba „Baumkuchen“ v době války a nouze, například v letech 1914 až 1918 nebo 1939 až 1948, pravidelně ochromena.

Receptura a výroba se již přibližně 150 let nezměnily. Stejně jako dříve se nepoužívají konzervační látky, ani postupy pasterizace nebo zmrazení, takže „Salzwedeler Baumkuchen“ představuje jednoznačně čerstvé pečivo.

Již v roce 1883 píše Dietrichs a Parisius (Bilder aus der Altmark, vydavatelství J. F. Richter, Hamburk): „labužníci výrazně upřednostňují ‚Salzwedeler Baumkuchen‘ před výrobky stejného názvu, které jsou vyráběny jinde, a je nepochybné, že se mu brzy dostane světové pověsti. Již nyní putuje mnoho tisíc krabic se sladkým, chutným pečivem z řady pekařství na poštu, aby bylo přepraveno nejen do všech krajů Německa, nýbrž i do Ruska a Ameriky a tam spotřebováno.“

V článku „Was weiß man vom Salzwedeler Baumkuchen?“ (Co je známo o „Salzwedeler Baumkuchen“?), zveřejněného v „100 Jahre Salzwedeler Wochenblatt“ (100 let Salzwedelského týdeníku, 1932, s. 113) naleznete toto prohlášení:

„Každý, kdo prohlásí, že pochází z Salzwedelu, vyslechne v 99 ze 100 případů: Aha, takže jste ze stejného města jako ‚Baumkuchen!‘“

Tradice a pověst této speciality nejsou dotčeny. Skutečnost, že tradice a dobrá pověst této speciality nebyly přerušeny, dokládá mimo jiné to, že při průzkumu povědomí o produktu „Salzwedeler Baumkuchen“ na Mezinárodním zeleném týdnu v Berlíně v roce 2005 odpovědělo z 500 dotázaných 60,6 %, že označení „Salzwedeler Baumkuchen“ již jednou slyšelo nebo četlo, a z této skupiny zastávalo 92 % názor, že se „Salzwedeler Baumkuchen“ vyrábí pouze v Salzwedelu, přičemž 81 % přikládalo tomuto původu podstatný význam při rozhodování o koupi.

„Salzwedeler Baumkuchen“ se již přibližně 100 let odráží i v regionálních zvycích. O „Baumkuchen“ pojednávají písně a básně a při tradičních průvodech je jejich nedílnou součástí. V současnosti je „Baumkuchen“ důležitým lákadlem pro turisty a v několika pekařstvích je jeho výroba prezentována pro veřejnost. Od roku 2004 je volena královna „Baumkuchen“ a od téhož roku se každoročně slaví svátek „Baumkuchen“.

I v turistických průvodcích (viz Baedeker Deutschland, 1998, s. 98) a v reklamách je „Salzwedeler Baumkuchen“ vyzdvihován jako tradiční specialita města Salzwedel.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Pověst „Salzwedeler Baumkuchen“ se zakládá zejména na dlouhé tradici výroby tohoto produktu ve městě Salzwedel, na řemeslných dovednostech, které při ní byly vyvinuty, a vysoké kvalitě produktu a na jeho pevném místě v kulturním životě města, které je označováno rovněž jako „město Baumkuchen“ (viz Deutschland Spezialitätenküche, cit. d.). V případě „Salzwedeler Baumkuchen“ se proto jedná o regionální specialitu, jejíž pověst se rozhodujícím způsobem zakládá na úzkém sepětí s místem původu v Salzwedelu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/42039>

**Zveřejnění žádosti o změnu specifikace produktu na úrovni Unie, pokud jde o název v odvětví vína
podle čl. 97 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013**

(2021/C 269/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„MINIȘ“

PDO-RO-A0029-AM01

Datum podání žádosti: 2.4.2019

1. Žadatel a oprávněný zájem

Profesní sdružení PROVITIS

Toto profesní sdružení bylo založeno v souladu s nařízením vlády č. 26/2000 o sdruženích a nadacích, schváleným se změnami zákonem č. 246/2005. Je tvořeno producenty, kteří jsou fyzickými a právnickými osobami, a pokrývá více než 60 % oblasti chráněného označení původu (CHOP) Miniș. Je registrováno ve vnitrostátním rejstříku sdružení pod č. 17165/A/2007.

2. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- ☐ Název produktu
- ☒ Druh výrobku z révy vinné
- ☒ Souvislost
- ☐ Omezení při uvádění na trh

3. Popis a důvody ke změně

3.1. Zařazení nové moštové odrůdy jako hlavní odrůdy

Na seznam povolených odrůd byla jako hlavní odrůda přidána odrůda Cabernet Franc.

V důsledku toho byla změněna kapitola IV specifikace produkce a oddíl 1.7 jednotného dokumentu.

Zavedení odrůdy Cabernet Franc bylo vhodné z důvodu značných výnosů, jež tato odrůda na trhu s červeným vínem poskytuje. I když hlavní oblast její produkce leží na jihovýchodě Maďarska, druhý domov našla v CHOP Miniș, podél úpatí rumunského pohorí Zarandul, kde lze tradiční spotřebu této odrůdy doložit již v době, kdy byl tento region součástí Rakouska-Uherska.

V Rumunsku se tato odrůda pěstuje od roku 2008 a její první sklizeň v roce 2011 byla použita při tvorbě směsi s odrůdou Cabernet Sauvignon. Sledovatelnost jednoodrůdových vín vyrobených z této odrůdy je zavedena od sklizně v roce 2012 s cílem zařadit ji do skupiny odrůd, jež mohou nést CHOP Miniș.

V roce 2012 byl Cabernet Franc z vinic ve vesnici Covășanț na severní hranici oblasti, která produkuje nejlepší červená vína z oblasti Miniș, sklizen samostatně a vinifikován jako jediná odrůda.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Analytické údaje a výsledky senzorické analýzy za poslední čtyři roky vycházející z dokumentace o víně (která se používá s cílem zajistit sledovatelnost a monitorovat parametry jakosti vín) stanoví hodnoty, které kladou důraz na možný obsah alkoholu při sklizni, přičemž u vyráběných vín dosahuje objemová koncentrace alkoholu soustavně 13,5 %, úroveň kyselosti se obvykle pohybuje kolem 5,60 g/l a suchý extrakt činí více než 25 g/l. Směs obsahující 16% podíl odrůdy Fetească neagră v rámci sklizně v roce 2015 vínu přinesla další vlastnosti, jako jsou kořeněné a rustikální tóny, aniž by ovlivnila jeho ostatní vlastnosti.

3.2. *Zařazení nových druhů vína – jakostního šumivého vína a perlivého vína*

Do CHOP Miniș byly zahrnuty nové kategorie vína (jakostní šumivé víno a perlivé víno).

Byla změněna kapitola I specifikace produktu a oddíl 1.3 jednotného dokumentu.

K zavedení nových druhů vína vedlo opětovné osázení rozsáhlých ploch původními odrůdami vinné révy (např. Mustoasă de Măderat, Chardonnay). Některé z těchto odrůd rozvíjejí ovocný a svěží aromatický potenciál, který se nejlépe uplatňuje v jakostních šumivých vínech a v perlivých vínech.

Uvedení nových druhů vína také znamená obnovení tradičních způsobů zpracování těchto odrůd a vytvoření nové chuti na základě modernizovaných technologií, které, jsou-li uplatněny na tyto odrůdy, zvýrazňují jejich specifickou svěžest a střední až vysokou kyselost, jíž se některé z nich vyznačují (skladování při regulované teplotě s cílem zachovat svěžest a ovocnou chuť vína, zrání v dubových sudech na kalech s měsíční batonáží, zrání v sudu a poté v láhvi, vinifikace hroznů sklizených v určité nadmořské výšce, kde se nachází specifická úrodná půda s podloží tvořeným břidlicí, žulou a metamorfovanými horninami atd.).

Produkce nových kategorií vína v rámci CHOP Miniș je reakcí na diverzifikaci chutí spotřebitelů, které stále více tíhnou k novým druhům vína.

V souvislosti s investicemi a modernizací výrobní infrastruktury a technologií a s ohledem na podporu, kterou poskytují tradice a hodnoty tichých vín s CHOP Miniș, a významné zvýšení spotřeby šumivých vín má produkce jakostních šumivých a perlivých vín s CHOP stále větší smysl.

3.3. *Zařazení povolených odrůd pro výrobu jakostních šumivých vín a perlivých vín*

Specifikace produktu byla doplněna o odrůdy povolené pro nové druhy vína, jakostní šumivé víno a perlivé víno, z nichž některé, jako je Cadarcă a Mustoasă de Măderat, mají v oblasti Miniș zavedenou tradici, a to zejména v rámci oblasti Șiria-Măscu, a další, jako je Tămăioasă românească nebo Pinot gris, dávají vzniknout dobře strukturovaným, svěžím ovocným aromatům u jakostních šumivých vín.

V důsledku toho byla změněna kapitola IV specifikace produkce a oddíl 1.4 jednotného dokumentu.

Z bílých odrůd se pro výrobu šumivých vín používá zejména odrůda Mustoasa de Măderat, a to od roku 1974, kdy byla veškerá úroda hroznů z vinařské oblasti Miniș-Măderat dovezena do župy Sălaj, kde se v obci Șimleu Silvaniei vyrábělo proslulé šumivé víno Silvania. Vzhledem ke středomořskému klimatu zeměpisné oblasti vykazuje tato odrůda ve výrobě jakostního šumivého vína s CHOP dobré výsledky, pokud jde o zachování svěžesti a ovocné chuti.

3.4. *Uvedení analytických vlastností nových druhů vína – jakostního šumivého vína a perlivého vína*

Zařazení jakostního šumivého vína a perlivého vína znamená, že specifikaci produktu je třeba doplnit tak, aby obsahovala analytické vlastnosti příznačné pro přidáné druhy vín.

V důsledku toho byla změněna kapitola XI(a) specifikace produktu a oddíl 1.4 jednotného dokumentu.

Nové kategorie musí odrážet popis analytických parametrů, které jsou pro ně specifikovány.

3.5. Uvedení organoleptických vlastností nových druhů vína – jakostního šumivého vína a perlivého vína

Zařazení jakostního šumivého vína a perlivého vína v rámci CHOP Miniș znamená, že je třeba upřesnit organoleptické vlastnosti těchto druhů vína, udávající jejich vzhled, aroma a chuť, aby byly tyto kategorie podrobně uvedeny ve specifikaci produktu.

V důsledku toho byla změněna kapitola XI písm. b) specifikace produktu a oddíl 1.4 jednotného dokumentu.

3.6. Změna výnosu vína s cílem zohlednit jeho zvýšení

Produkce vína se zvýšila, maximálně ovšem do 15 000 kilogramů hroznů na hektar a 112,5 hektolitru vína na hektar.

V důsledku toho byly změněny kapitoly V a VI specifikace produkce a oddíl 1.5.2 jednotného dokumentu.

Mezi lety 2007 a 2017 byla značná plocha vymezená CHOP Miniș opětovně osázena rumunskými odrůdami vinné révy, a to jak tradičními odrůdami, tak jejich klony. V příznivých středomořských půdně-klimatických podmínkách oblasti zaznamenaly nové vinice, které zahájily produkci v roce 2011, nárůst výnosů ze sklizně u bílých i červených odrůd a sledování sklizně ukázalo, že je nutné upravit údaje o výrobě vína, tento nárůst však neovlivnil jakost ani vlastnosti vína vyráběného v rámci tohoto označení.

3.7. Uvedení technologií specifických pro výrobu jakostních šumivých vín a perlivých vín

Zavedení dvou druhů vín – jakostních šumivých vín a perlivých vín – vyžadovalo, aby byla specifikace produktu doplněna o představení technologií specifických pro výrobu jakostních šumivých vín a perlivých vín, včetně popisu výrobních metod používaných v CHOP Miniș.

Kapitola X specifikace produktu byla změněna, ale jednotný dokument nikoli.

3.8. Uvedení souvislosti se zeměpisnou oblastí u nových druhů vína – jakostního šumivého vína a perlivého vína

S cílem poskytnout lepší popis všech druhů vína byl popis souvislosti se zeměpisnou oblastí doplněn v návaznosti na zavedení dvou nových druhů vína, tj. jakostního šumivého vína a perlivého vína, aby se zajistilo, že každá kategorie bude podrobně popsána.

Byla změněna kapitola II specifikace produkce a oddíl 1.8 jednotného dokumentu.

Poloha vinic na kopcích nejenže poskytuje vynikající expozici, ale také vinnou révu vystavuje slunečnímu záření, které vede k nahromadění cukrů a polyfenolů v hroznech určených pro tichá bílá vína a antokyanů v hroznech určených pro tichá červená vína.

Údolí, v nichž se ranní rosa drží až do poledne, umožňují, aby se v hroznech bílých odrůd určených k výrobě základního vína, které se používá v jakostním šumivém a perlivém víně, uchovala správná kyselost.

Vinice nacházející se na úpatí svahů podél celého pásma kopců v těsné blízkosti přechodného skalnatého úpatí hřebene Zarand často bez ohledu na roční období halí mlha, zatímco suché podzimy podporují pomalé nahromadění cukrů v hroznech, které je zásadní podmínkou pro výrobu šumivých vín. Ve vinařské oblasti Miniș-Măderat činí průměrný úhrn slunečního svitu 1 955 hodin za rok, přičemž minimální doba pro vinnou révu je 1 300 hodin, což znamená, že oblast vymezená CHOP Miniș těží z vynikajících světelných podmínek.

3.9. Vyznačení nepovinných údajů týkajících se konkrétní technologie používané k výrobě jakostního šumivého vína na etiketě

Ustanovení o lahvování a označování jakostních šumivých vín byla doplněna tak, aby obsahovala údaje o kapacitách, při jejichž splnění může být lahvováno, a ročník sklizně v případě let, kdy je sklizeň zvláště příznivá, pokud jde o výnosy základního vína pro výrobu šumivých vín. Navíc byla specifikace produkce doplněna tak, aby u jakostních šumivých vín obsahovala údaje o konkrétních výrobních metodách, odrážejících technologie, jež se při jejich produkci skutečně používají. Ročník sklizně lze doplnit na etiketu, jestliže veškerá produkce základního vína používaného k získání jakostního šumivého vína pochází z konkrétní sklizně v jediném roce.

V důsledku toho byla změněna kapitola XII specifikace produkce a oddíl 1.9 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

„MINIŞ“

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

4. Popis vína (vín)

Analytické a organoleptické vlastnosti – tichá bílá/růžová vína

Tichá bílá vína jsou jasná, s barevnými odstíny od slámově žluté po světle žlutou / zelenožlutou, mají plnou chuť a aroma specifická pro odrůdu; jsou středně silná, se střední až vysokou kyselostí a dlouhou dochutí, mají ovocnou chuť s výrazným vjemem komplexu primárních chutí (exotické ovoce: liči, grapefruit, mango nebo karambola, plátky růží, vinný květ, čerstvě posečené seno, med).

Tichá růžová vína mají intenzivní zabarvení, které je pro danou oblast příznačné a díky němuž se vína snadno zařadí do oblasti Miniş a spojí se s ní. Barva je malinově nebo jahodově růžová, zářivá, vína mají chuť červeného lesního ovoce: ostružina, malina a planá jahoda, a dlouhotrvající dochuť, která je příznačná pro nejlepší z těchto vín.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Analytické a organoleptické vlastnosti – červená vína

Tichá červená vína mají intenzivní zabarvení s odstíny od jasné po tmavě červenou, jsou jasná, bohatá na třísloviny a antokyany, mají plnou chuť a vysokou kyselost, která vyžaduje dlouhou dobu zrání v sudu nebo v láhvi.

Mají komplexní, originální chuť s tóny zralého lesního ovoce, jako je červený rybíz, brusinka, ostružina a borůvka. Se zráním rozvíjejí diskrétní chuť vanilky, kávy nebo tabáku.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Analytické a organoleptické vlastnosti – jakostní šumivá vína

Jakostní šumivá vína se vyznačují jemností, svěžestí, přirozeností, při kvašení aromaty s náznaky medu, letních květin, lehce proschlého sena a autolyzovanými tóny, připomínajícími teplý chléb s chutnou křupavou kůrkou.

Vlastnosti:

- vizuální: u jakostních šumivých bílých vín jasné, průhledné, žluté až citronově žluté a u jakostních šumivých růžových vín lososově růžové až více či méně intenzivně oranžové.
- čichové: svěží, od jemných až po výrazné s ovocnými (exotické ovoce, sušená jablka) nebo květinovými tóny (bezový květ, růže).
- chuť: příjemně kyselá, se střední až vysokou kyselinkou; u jakostních šumivých růžových vín nízký obsah tříslovin, u jakostních šumivých bílých vín téměř nulový obsah tříslovin, lehké, jemné květinové tělo: bílé květy citronely, bílé lilie nebo bílé růže, ovocné: letní jablko, zrající sladké hrušky, bílý rybíz, bílé broskve, rostlinné: drcený list citronovníku, bezový květ, květ akátu nebo kořeněné: kopr, rebarbora, bazalka podle specifických aromat odrůdy použité při produkci.

Přetlak u jakostních šumivých vín činí nejméně 3,5 baru při 20 °C.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Analytické a organoleptické vlastnosti – perlivé víno

Vlastnosti:

- vizuální: jasné, průhledné, žlutozelené, u bílých vín jasné a u perlivého růžového vína lososově růžové až jasné jahodově růžové, s jemnou perlivostí.
- čichové: svěží, primární aroma pocházející z vybraných odrůd (bílé květy, bílé peckoviny, letní jablka nebo hrušky) musí být přítomná a harmonicky sladěna se sekundárními aromaty, založenými na procesu kvašení (kvasnice, sušenky, čerstvé těsto).
- chuť: kyselá, perlivá, s jemnými a přetrvávajícími bublinkami a chutí bohatou na primární květinová aroma (bílé květy: bez, akát, růže), ovocná (zelené jablko, bílá broskev, grapefruit, mango, liči), dobře vyvážená a s vyšší střední nebo výraznou dochutí.

Přetlak u perlivých vín dosahuje 1 až 2,5 baru při 20 °C.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7,00
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. **Enologické postupy**a. *Zvláštní enologické postupy*

Enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Použití kousků dubového dřeva

Při produkci vína se používají kousky dubového dřeva s cílem předat vínu jisté složky dubového dřeva. Používané kousky dřeva musí pocházet výlučně z druhů náležejících k rodu *Quercus*.

Rozměry dřevěných částic musí být takové, aby alespoň 95 % hmotnosti bylo zadrženo sítím, jehož oka mají rozměry 2 mm (neboli 9 mesh).

Limity stanovené pro určité látky:

- oxid uhličitý používaný pro víno opatřené CHOP Miniš nepřesáhne 2 g/l ve víně vyrobeném tímto způsobem
- kyselina citronová používaná pro víno opatřené CHOP Miniš nepřesáhne 1 g/l ve víně vyrobeném tímto způsobem
- kyselina metavinná používaná pro víno opatřené CHOP Miniš nepřesáhne 100 mg/l.

b. *Maximální výnosy*

Chardonnay, Cabernet franc, Pinot gris, Pinot noir, Sauvignon, Riesling de Rhin, Novac, Traminer roz, Tămăioasă românească

10 000 kg hroznů/ha

Cabernet Sauvignon, Merlot, Furmint

11 000 kg hroznů/ha

Burgund mare, Fetească regală, Riesling italian, Muscat Ottonel, Fetească neagră, Mustoasă de Măderat, Cadarcă, Syrah
15 000 kg hrozňů/ha

Chardonnay, Cabernet Franc, Novac, Pinot gris, Pinot noir, Riesling de Rhin, Sauvignon a Traminer roz, Tămăioasă românească

75,00 hektolitru na hektar

Cabernet Sauvignon, Furmint, Merlot

82,50 hektolitru na hektar

Burgund mare, Cadarcă, Fetească regală, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian a Syrah

112,50 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro produkci vín s CHOP Miniș zahrnuje tyto lokality v župě Arad:

- město Lipova: vesnice Radna,
- obec Păuliș: vesnice Barațca a Păuliș,
- obec Ghioroc vesnice Miniș, Ghioroc a Cuvin,
- obec Covăsânț: vesnice Covăsânț,
- obec Șiria: vesnice Șiria, Galșa a Mâsca,
- obec Târnova: vesnice Târnova a Drauț,
- město Ineu: vesnice Mocrea,
- město Pâncota: vesnice Pâncota a Măderat,
- obec Șilindia: vesnice Șilindia, Satu Mic a Luguzău.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger
Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă N – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmbă, Fekete budai

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Novac N

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămăioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămăioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka.

8. Popis souvislosti

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Úpatí pohoří Zarand tvoří specifický přírodní faktor dané odrůdy, který se jako region vyznačuje kamenitými půdami bohatými na železo a mikroprvky.

Vinice jsou obrácené převážně k jihu, výjimečně k jihozápadu a jihovýchodu. V důsledku toho se jednotlivé vinice, umístěné v téže zeměpisné délce a šířce a pěstující stejnou odrůdu vinné révy, vzájemně liší řadou topoklimatických vlastností. Mikroklima oblasti podléhá středomořským vlivům a vyznačuje se dlouhým teplým a suchým podzimem. Ekoklimatická data: průměrná roční teplota: 11,2 °C, roční úhrn srážek: 644 mm, suma aktivních teplot: 3 291 °C, celková doba trvání slunečního svitu: 1 490 h, úhrn aktivních srážek: 365 mm. Desetiletý průměr relativní vlhkosti je kolem 75 %.

Ve vinařské oblasti Miniș-Măderat obecně panuje mírné kontinentální podnebí se středomořskými vlivy, na něž působí podnební vlastnosti střední Evropy. Některé ekologické rysy oblasti vycházejí z přirozené ochrany, kterou poskytují Munții Zărandului (zarandské kopce), jihozápadní expozice, svahy, jejichž stoupání se pohybuje mezi 15 až 35 %, a specifické vlastnosti půdy. Zimy jsou obecně mírné, jaro rychle přechází v léto, zejména v posledních deseti až patnácti letech. V lednu a únoru průměrné měsíční teploty klesají pouze pod 0 °C a obvykle ne pod –2 °C. V době klíčové pro rozvoj kvality vína (červenec až září), tedy v době zrání hroznů, zůstává průměrná měsíční teplota na optimální úrovni nad 21 °C v červenci a srpnu a na 15,5 °C v září. Celková teplotní rovnováha, součet kladných teplot, dosahuje víceletého průměru 4 125 °C. Aktivní teplotní rovnováha dosahuje víceletého průměru 3 667 °C. Užitečná (účinná) teplotní rovnováha činí 1 558 °C, přičemž nejnižší, zaznamenaná v roce 1979, byla 1 102 °C, zatímco nejvyšší dosahovala 2 485 °C v roce 1995. Biologický limit u vinné révy je 1 000 °C. Průměrná teplota ve vegetačním období dosahuje 17,3 °C.

Druhy půdy převažující ve vinařské oblasti Miniș-Măderat jsou: 40 % eutrických regosolů spojených s 40 % eutrických litosolů a 20 % slabě zvětralých eutrických půd. Rovněž se zde vyskytují: eutrické hnědozemě, pseudo-sklovité hnědé podzolové půdy a černozem. V oblasti Miniș-Ghioroc se vyskytují regosolické půdy, litické půdy a hnědozemě. Zřídka se zde nacházejí hnědé hlinité, hnědé regosolické a koluviální půdy. Tyto typy půdy jsou vhodné pro extrakci minerálů, jichž vinná réva potřebuje malé množství, ale které hroznům dodávají jejich specifický charakter a kvalitu. Malé množství a škála mikroprvků této oblasti se projevují ve vysokých hodnotách obsahu suchého extraktu, který zřídka klesne pod 25 g/l.

Lidské faktory

Lidský faktor spočívá v tradici selektivní sklizně a sběru ve více fázích, kdy se upřednostňují odrůdy, které jsou vhodné pro pozdní sklizeň nebo sběr ve chvíli, kdy jsou hrozny napadeny uslechtilou plísní. Vliv lidského faktoru na výrobu jakostních šumivých vín a perlivých vín se projevuje v hospodaření s pozemky, z nichž na každém roste specifická odrůda.

Prořezávání a vedení vinné révy má dopad na produkci hroznů určených pro jakostní šumivá a perlivá vína, přičemž na pozemcích poskytujících výnosy pro výrobu těchto vín se využívá kordonové vedení, jelikož Guyotův systém, založený na tažních, nevede k rozvoji vysokých úrovní kyselosti.

Existenci vinařství v aradské oblasti dokládá biskup Gerardem ve svém díle „Deliberatio“. V roce 1038 věnovala královna Gizela Bavorská s královým souhlasem osm vinohradů nacházejících se na kopci Macra (dnes známém jako Mocrea) a stejný počet vinařů. V roce 1562 dosahoval desátek 141 000 litrů a obdělávaná půda přesahovala 700 hektarů. Lokalita Miniș se na vinařské mapě objevuje poprvé v roce 1212.

Na mezinárodní soutěž vín v Londýně v roce 1864 byla vybrána vína z jedenácti lokalit. Vybraná vína pocházela především z oblastí Miniș a Măderat a některá byla z roku 1785. Na Světové výstavě ve Vídni v roce 1873 získalo několik vzorků vína čestné medaile. O rok později vyhrálo v Londýně aromatické víno z obce Păuliș první cenu.

Odrůda Cadarcă byla poprvé připravena v roce 1744, nejprve v Miniși a následně v obcích Ghioroc, Păuliș a Cuvin.

Muzeum vinné révy a vína, které se nachází při minišské výzkumné a vývojové stanici v obci Ghioroc v aradské župě, je součástí aradského muzejního komplexu. Muzeum bylo založeno v roce 1988. Návštěvníci zde mohou vidět nástroje, vybavení, dokumenty a fotografie související s historií vinařství ve vinařské oblasti Miniș-Măderat.

Údaje o produktu

Tichá bílá a růžová vína získávaná v této oblasti jsou vysoce extraktivní, s průměrným obsahem cukru přesahujícím 25 g/l ve všech odrůdách a s vyšší kyselostí než v jiných rumunských vinařských oblastech; mají ovocné aroma grapefruitu a manga.

Tichá červená vína jsou díky železitému a vápenitému substrátu, na němž jsou vinice založeny, intenzivně zabarvena a jsou bohatá na třísloviny a antokyany, s aromaty maliny, plané jahody a ostružiny, mají plnou chuť a vysokou kyselost, která vyžaduje dlouhou dobu zrání v sudech i v lahvích. Nejkyselejší červená vína jsou ta získávaná z odrůd Cadarcă a Burgund Mare. Celková kyselost je nicméně vyvážená a vyniká během jablečno-mléčné fermentace. Je velmi vzácné, aby bylo tiché červené víno připraveno ke konzumaci, aniž by zrál po dobu nejméně šesti měsíců v dubovém sudu, zato doba, kterou vyžaduje zrání a vyzrávání, je delší než v jiných vinařských oblastech.

Jakostní šumivá vína (ovocné aroma letního jablka, zralé hrušky, bílé broskve, bezového květu) a perlivá vína (aroma letní hrušky, zeleného jablka, grapefruitu, růže) mají kyselost, která zaručuje jejich svěžest a schopnost zrání.

Mladá vína mají velmi svěží, květinové, ovocné a citrusové tóny, minerální tóny a perlivost, která je stálá a přetrvávající; zralá vína nabízejí řadu kulatých aromat, jako jsou aroma žlutého ovoce a koření.

Příčinná souvislost

Enoklimatický potenciál vinařské oblasti, v níž se nachází oblast vymezená CHOP Miniș, měřený indexem srážek, slunečního svitu a teplot (který má rozmezí 4 600 až 5 100), dosahuje hodnoty 4 666. To znamená, že tento region je vhodný zejména pro produkci červených a bílých tichých vín.

Poloha vinic na kopcích nejenže poskytuje skvělou expozici, ale také vinnou révu vystavuje slunečnímu záření, které vede k nahromadění cukrů a antokyanů v hroznech určených k výrobě tichých červených vín. Kvalita antokyanových pigmentů v odrůdě Cadarcă je o 60 % vyšší na svahu než na jeho úpatí.

Tichá červená vína získávaná z kamenitých železitých půd jsou jasně červené barvy s temně rubínovými tóny, velmi bohatá a výrazná. Rozdíly se také týkají celkové kyselosti, která je nižší na svazích kvůli nižšímu podílu kyseliny jablečné v hroznech.

Přírodní faktor příznačný pro vinice v obcích Păuliș, Covăsânt, Ghioroc a Cuvinunde, který se vyskytuje v mnoha červených odrůdách, dodává získávaným vínům intenzitu barvy, jemnost, tóny červeného lesního ovoce nebo akátových květů. Vína z původních odrůd jako Fetească neagră či Cadarcă nebo odrůdy jako Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc vinaři vyrábějí za pomoci tradičních vinařských technologií a koncepce minimálního zásahu, bez vybraných kvasinek, avšak za použití regulace teploty, se zráním ve velkých a poté v malých sudech, z nichž většina se používá podruhé nebo potřetí.

Tímto způsobem si jakostní šumivá vína uchovávají živost specifických aromat a kyselost, i když podstoupí proces sekundárního kvašení, kdy jsou obohacena o sekundární aroma (pečiva, pečeného chleba nebo kvasnic).

Jelikož je kyselost vyšší než v jiných rumunských vinicích, bílá tichá vína mají dobrý skladovací potenciál, a některá u nich jsou dokonce vhodná pro zrání a vyzrávání (Furmint, Chardonnay, Mustoasă de Măderat).

Jižní a východní část vinařské oblasti, v níž se nachází specifický typ vápencové půdy, dodává mnoha tichým červeným vínům intenzivní barvu a bohaté množství tříslovin a antokyanů (např. Cadarcă, Burgund mare), a tím vytváří trajektorii vyzrávání vína o délce nejméně šesti měsíců v sudu a ještě déle v láhvi.

Moderní technologie a regulace teploty se využívají při výrobě bílých vín za účelem zachování jejich svěžesti a ovocné chuti. Chardonnay zraje v dubových sudech na kalech s měsíční batonáží, zatímco Furmint zraje v malých sudech.

Enologické klima se středomořskými vlivy vytváří u tichých vín získávaných z bílých odrůd aromatické tóny, obohacuje je o flavonoidy a terpeny a posiluje hromadění cukrů. Koncentrace cukru je na svahu o 11 % a na náhorní plošině nebo terase o 8 % vyšší než v nížině.

Podnebí oblasti dodává hroznům a moštům přirozenou kyselost ideální pro výrobu šumivých a perlivých vín. Údolí, v nichž se v létě ranní rosa drží až do poledne, umožňují, aby si jakostní šumivá vína a perlivá vína zachovala správnou úroveň kyselosti. Pozemky vybrané za účelem produkce hroznů, které budou použity pro jakostní šumivá vína a perlivá vína, jsou ty, na nichž se v posledních letech pěstovaly klony s těmito vlastnostmi: vysoká kyselost (přes 6 g/l kyseliny vinné) a podstatně vyšší výnosy (ve srovnání s vinicemi před konverzí/rekonstrukcí) s nižším obsahem antokyanů a tříslovin ve srovnání s tradičními odrůdami, z nichž byly tyto klony vyšlechtěny.

Na úrovni pozemků zavedli vinaři rozdělení odrůd pro účely náležitého řízení sklizně, když je dosažena zralost, kterou enologové vyžadují pro výrobu a pro typ prořezávání a vedení vinné révy, který má na výrobu jakostního šumivého a perlivého vína příznivý dopad; styl prořezávání byl aktualizován, přičemž od kordonového vedení či jednoduchého či dvojitého Guyotova řezu se přešlo ke Guyotově-Poussardově řezu, který zajišťuje větší množství zralého tažně, jež poskytuje živiny potřebné k růstu pupenů. Guyotův-Poussardův řez používaný v nových vinicích zabraňuje tomu, aby docházelo k odstraňování zralé tažně, jelikož vinná réva je neustále ožívována každoročním prořezáváním a zelenou prací (ohýbání výhonů směrem od stonku, odstraňování nezralých nebo neplodných výhonů a prýtů).

9. Další zvláštní požadavky (balení, označování, jiné požadavky)

Podmínky uvádění na trh jakostních šumivých vín

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Ročník sklizně se smí uvést v označení jakostních šumivých vín, pouze pokud veškerý výnos základního vína pro výrobu vysoce kvalitního šumivého vína s CHOP Miniș pochází z hroznů sklizených v daném roce v oblasti vymezené pro CHOP Miniș, jestliže je to rok s obzvláště pozoruhodnou sklizní, která nabízí výjimečná vína.

Podle přání producentů mohou být k CHOP Miniș doplněny následující názvy vinic: BARAȚCA, PĂULIȘ, DEALU DAICONI, DEALU CURȚII, DEALU LUNG, DEALU SOARELUI, MINIȘ, GHIOROC, CUVIN, FAȚA CRUCII, COVĂȘANȚ, ȘIRIA, GALȘA, DEALUL CIREȘILOR, DEALUL ZĂNOAGA, DEALUL DOMNESC, MÂSCA, MĂDERAT, PÂNCOTA, DEALUL BOCRITA, ȘILINDIA.

Podmínky uvádění na trh jakostních šumivých vín

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Výraz „kvašeno v lahvích“ může být použit, pokud:

- dotyčný produkt získal oxid uhličitý vlivem druhotného alkoholového kvašení v lahvi,
- doba výrobního procesu včetně zrání v podniku, v němž byl produkt vyroben, od začátku kvašení způsobujícího přeměnu kupáže v jakostní šumivé víno nebyla kratší než devět měsíců,
- doba kvašení způsobující přeměnu kupáže v jakostní šumivé víno a doba neoddělení kupáže od kalů činila nejméně 90 dní.

Podmínky uvádění na trh jakostních šumivých vín

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Výrazy „kvašeno v lahvích tradiční metodou“ nebo „tradiční způsob“ nebo „klasická metoda“ nebo „tradiční klasická metoda“ mohou být použity, pouze pokud produkt:

- získal oxid uhličitý vlivem druhotného alkoholového kvašení v lahvi,
- zůstal nepřetržitě v kontaktu s kaly po dobu alespoň devíti měsíců v tomtéž podniku od okamžiku, kdy byla vytvořena kupáž,
- byl oddělen od kalů jejich odstředěním (degoržáží).

Výrazy „kvašeno v tancích“ nebo „kvašeno v nádobách/autoklávech“ mohou být použity, pokud produkt:

- podstoupil sekundární kvašení v akrotoforu / autoklávu / kvasném tanku / kvasné cisterně / kovové nádobě odolné vůči tlaku a byl poté přemístěn do jiných nádob pomocí filtrace, následované lahvováním (nekontinuální neboli Mariottiho/Charmatova metoda),
- prošel kvašením pomocí více propojených, ale hermeticky uzavřených nádob. Základní víno určené pro jakostní šumivé víno, biologicky odkysličené a dobře smíchané s tirážním likérem a kvasinkovým kalem, se nepřetržitě přidává do systému (metoda kontinuálního toku neboli metoda Asti).

Odkaz na specifikaci výrobku

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_minis_modif_cf_notif_908_11.05.2020_la_cererea_nr._1391_21.06.2017_no_track_changes.pdf

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2021/C 269/10)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO“

EU č.: PDO-IT-0603-AM01 – 26. února 2021

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Farro di Monteleone di Spoleto“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Špalda „Farro di Monteleone di Spoleto“ je místním ekotypem odrůdy *Triticum dicoccum*, který je charakteristický pro oblast produkce a který díky přizpůsobení se podnebí a půdě získal tyto jedinečné morfologické a fyziologické vlastnosti, které jej odlišují od špaldy získávané v jiných zeměpisných oblastech: jarní habitus. Výška rostliny je menší než 120 cm, střední úroveň odnože, polovzpřímený růst s jemnou odnoží, rostliny se slabými stonky a listy se sinavostí v míře slabé až střední, klas střední velikosti, spíše plochý, v plné zralosti barvy špinavě bílé, pluchy pevně přiléhající k obilkám, sklovité obilky s vydatným vrcholovým ochmýřením a zřetelným zakřivením, světle jantarově hnědé barvy, což je vlastnost, která propůjčuje všem výrobkům zvláštní povahu i po umletí. Na trhu jsou tyto druhy „Farro di Monteleone di Spoleto“: FARRO INTEGRALE (celozrnná špalda): podlouhlá zakřivená zrna světle jantarově hnědé barvy, oloupaná, na chuť hutná a suchá; FARRO SEMIPERLATO (poloperlovitá špalda): liší se od celozrnné špaldy lehkým obroušením povrchu obilky, která zůstává celá, je světlejší než celozrnná špalda a na chuť je měkčí, je proto určena do vývarů a do salátů; FARRO SPEZZATO (lámaná špalda): získává se ze zrn celozrnné špaldy zbavených pluch a rozlámaných na několik částí, poté oddělených na kalibrovaném sítu, má světle jantarově hnědou barvu, pro vzhled je typický sklovitý lom; SEMOLINO DI FARRO (špaldová krupice): získává se mletím celozrnné špaldy je jemnější než lámaná špalda, nikoli však prášková, má charakteristický sklovitý vzhled, v ústech se rozplývá a vyvolává pocit těstovitosti, má velmi světlou hnědou barvu.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Postupy při pěstování, oddělování, odstraňování pluch, leštění, drcení a mletí špaldy „Farro di Monteleone di Spoleto“ CHOP u čtyř tradičních typů (farro integrale, farro semiperlato, farro spezzato a semolino di farro) se musí nezbytně odehrát v oblasti produkce, aby nedošlo ke změně kvality a aby byly zajištěny typické vlastnosti produktu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Produkt „Farro di Monteleone di Spoleto“ se uvádí na trh v baleních o hmotnosti od 100 g do 25 kg, přičemž se pro všechny druhy produktu, tj. pro farro integrale, farro semiperlato, farro spezzato a semolino di farro, používají pouze materiály a technologie, které jsou v souladu s platnými právními předpisy. Všechna balení „Farro di Monteleone di Spoleto“ CHOP musí být zaplombovaná, obaly musí být nové, čisté, netoxické a musí vyhovovat platným právním předpisům EU a vnitrostátním předpisům. To platí i pro štítky nebo tištěné papírové materiály, které jsou do balení vkládány a jsou v kontaktu s produktem.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě loga označení musí být na štítcích balení jasným a čitelným potiskem uveden grafický symbol EU a příslušné nápisy a informace požadované zákonem. Logo představuje obdélník, v jehož jedné části se objevuje silueta vzpřímeného lva z profilu s dvěma špaldovými klasy v tlapě a v další části je šest špaldových klasů.

V případě, že je logo použito na štítcích, je nutné přísně dodržovat rozměry písma podle níže uvedeného zobrazení.



Připouští se však použití loga ve škále šedé barvy nebo v jednobarevném provedení.

Produkty, k jejichž přípravě se používá „Farro di Monteleone di Spoleto“ CHOP, mohou být i po zpracování prodávány v obalech nesoucích tento název, aniž by nesly logo EU. Uvedený odkaz na název musí obsahovat tuto větu: „Produkt obsahující Farro di Monteleone di Spoleto“. Výše uvedená ustanovení se použijí za podmínky, že chráněné označení původu, samo o sobě potvrzené, tvoří výhradní součást druhu *Triticum dicoccum* (Schübler) a že výše uvedený odkaz je proveden tak, že spotřebitel nemůže mít pochybnosti, že ochrana CHOP se týká výhradně dané složky, nikoli zpracovaného produktu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce „Farro di Monteleone di Spoleto“ CHOP se nachází v hornaté oblasti jihovýchodně od provincie Perugia a zahrnuje celé správní území obcí Monteleone di Spoleto a Poggiodomo a část správního území obcí Cascia, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera a Scheggino s nadmořskou výškou nejméně 700 m. n. m.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Oblast věnovaná pěstování tohoto produktu se vyznačuje příkrými vápencovými kamenitými pozemky ve výšce nejméně 700 m. n. m., kde v deštivých obdobích nedochází k zadržování vody. Půda má průměrné množství organických látek s vysokým obsahem fosforu a nízkým obsahem draslíku. Struktura náhorní planiny je výsledkem zvláštních klimatických podmínek na tomto území, kde panují dlouhé a velmi tuhé zimy s častými mrazy, které trvají až do května, jen s několika letními týdny s vysokými denními teplotami. Ekotyp „Farro di Monteleone di Spoleto“ těmto podmínkám úspěšně čelí, neboť se časem přizpůsobil.

Rysem, díky němuž je „Farro di Monteleone di Spoleto“ CHOP jedinečné, jsou světle jantarově hnědé obilky, které jsou sklovité a tvrdé se zbytkovou moučnatostí. Ploché krátké zašpičatělé klasy s nepříliš dlouhými a lehce rozbíhavými hranami dotvářejí charakteristický obraz tohoto produktu.

Zvláštní fyzikální a organoleptické vlastnosti „Farro di Monteleone di Spoleto“ a zejména typické jantarově zbarvené, sklovité obilky je možno přičítat kombinaci půdních a klimatických podmínek oblasti produkce, zejména vápencovým kamenitým pozemkům ve výšce nad 700 m. n. m., které právě svou polohou na strmých svazích zabraňují zadržování vody během deštivých období. Uskutečněné pokusy a vědecké studie ukázaly, že výsledkem použití osiva „Farro di Monteleone di Spoleto“ v jiných oblastech Valnerina je produkt, který časem ztrácí specifické vlastnosti. To svědčí o výrazné ekotypizaci spojené s oblastí produkce a způsobené mimo jiné tak velkou územní izolací, že vznikla specifická místní odrůda. Stačí se totiž přesunout na jiné, nepříliš vzdálené území, aby se totéž zrna změnilo ze sklovitého v moučnaté. Je to rostlina s jarním habitem přizpůsobená k výsevu koncem zimy v horských oblastech, kde strmé vápencové kamenité pozemky bohaté na fosfor a chudé na draslík zabraňují zadržování vody během deštivých období. Podnebí je typicky horské s velmi tuhými zimami s častými mrazy, které trvají až do května, a s jen několika letními týdny s vysokými denními teplotami. „Farro di Monteleone di Spoleto“ se časem přizpůsobilo těmto klimatickým podmínkám a úspěšně jim odolává. Spojení mezi produktem a oblastí, v níž se pěstuje, je ještě zřejmější díky historickým antickým nálezům. V Monteleone di Spoleto v „hrobce s dvojspřezím“ (etruská hrobka z 6. století př. n. l.) byly nalezeny pozůstatky obilnin, mimo jiné i špaldové klasy náležející velmi pravděpodobně k odrůdě, která se dnes pěstuje v Monteleone di Spoleto, neboli *Triticum dicoccum*. To svědčí o jejím velkém rozšíření a používání v obilnářství té doby. V oblasti Monteleone di Spoleto umožnil průzkum v archivu shromáždit a zachovat dokumentární důkazy, které potvrzují, že až do 16. století bylo pěstování špaldy velmi rozšířené. V následujících stoletích se její pěstování stalo zemědělskou zvyklostí oblasti, která trvá až do dnešních dnů. Zdá se tedy zřejmé, že v průběhu věků se zásadní stala schopnost člověka obdělávat půdu a zvolit správnou dobu na setí a sklizeň. Tato schopnost předávaná z otce na syna, která umožňovala stále zlepšovat a zvyšovat úrodu této vynikající obiloviny, jež nemá energetické a osvěžující vlastnosti zajisté o nic horší než ostatní obiloviny. Tradiční recepty na vývary a polévky pro slavnostní a zvláštní příležitosti nakonec přispěly k ocenění tohoto produktu v širokém měřítku.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Konsolidované znění specifikace produktu je k dispozici na této webové stránce: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

přímo na úvodní stránce webu Ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità“ (Jakost – na obrazovce vpravo nahoře), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS