

Úřední věstník

Evropské unie

C 69



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

10. února 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 69/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands) ⁽¹⁾	1
2022/C 69/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10372 — SHV Energy/UGI International Holding/JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 69/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10411 — ABM / YKA / HEBEI MAURI) ⁽¹⁾	3
2022/C 69/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10387 — MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT) ⁽¹⁾	4
2022/C 69/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10547 — VOITH GROUP / VOITH HYDRO) ⁽¹⁾	5
2022/C 69/06	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10569 — KKR / GIP / CYRUSONE) ⁽¹⁾	6

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 69/07	Směnné kurzy vůči euru — 9. února 2022	7
2022/C 69/08	Souhrn rozhodnutí Evropské komise týkajících se povolení k uvedení na trh za účelem použití a/nebo k použití látek uvedených v příloze XIV nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek (Zveřejněno podle čl. 64 odst. 9 nařízení (ES) č. 1907/2006) ⁽¹⁾	8

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2022/C 69/09	Souhrn rozhodnutí Evropské komise týkajících se povolení k uvedení na trh za účelem použití a/nebo k použití látek uvedených v příloze XIV nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek (<i>Zveřejněno podle čl. 64 odst. 9 nařízení (ES) č. 1907/2006</i>) ⁽¹⁾	9
--------------	--	---

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2022/C 69/10	Výzvy k předkládání návrhů a související činnosti v kontextu pracovního programu ERI na rok 2022 v rámci programu Horizont – rámcového programu pro výzkum a inovace (2021–2027)	10
--------------	--	----

SOUDNÍ ŘÍZENÍ

Soudní dvůr ESVO

2022/C 69/11	Rozsudek Soudního dvora ze dne 23. listopadu 2021 ve věci E-16/20 — Q a další v. norská vláda zastoupená odvolací komisí pro přistěhovalectví (<i>Utlendingsnemnda – UNE</i>) (zachování práva pobytu – nevlastní dítě, státní příslušník státu EHP – odvozená práva pro pečujícího rodiče, který je státním příslušníkem třetí země – zneužití práv – účelový sňatek – nařízení (EU) č. 492/2011 – směrnice 2004/38/ES)	11
2022/C 69/12	Rozsudek Soudního dvora ze dne 10. listopadu 2021 ve věci E-17/20 — Zvonimir Cogelja v. Ředitelství pro zdraví (<i>Embætti landlæknis</i>), (volný pohyb osob a služeb – směrnice 2005/36/ES – doklad o dosažené kvalifikaci – vydání dokladu – příslušný úřad)	12

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2022/C 69/13	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10601 – WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	13
--------------	--	----

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 69/14	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	15
2022/C 69/15	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	20
2022/C 69/16	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	28

⁽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.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 69/01)

Dne 9. 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 32021M10154. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10372 – SHV Energy/UGI International Holding/JV)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 69/02)

Dne 21. prosince 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 32021M10372. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10411 – ABM / YKA / HEBEI MAURI)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 69/03)

Dne 18. ledna 2022 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 32022M10411. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10387 – MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 69/04)

Dne 17. prosince 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 32021M10387. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10547 – VOITH GROUP / VOITH HYDRO)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 69/05)

Dne 27. ledna 2022 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 němčině 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 32022M10547. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10569 – KKR / GIP / CYRUSONE)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 69/06)

Dne 4. února 2022 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 32022M10569. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie 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⁾

9. února 2022

(2022/C 69/07)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1435	CAD	kanadský dolar	1,4514
JPY	japonský jen	132,04	HKD	hongkongský dolar	8,9106
DKK	dánská koruna	7,4437	NZD	novozélandský dolar	1,7107
GBP	britská libra	0,84255	SGD	singapurský dolar	1,5349
SEK	švédská koruna	10,4075	KRW	jihokorejský won	1 365,72
CHF	švýcarský frank	1,0555	ZAR	jihoafrický rand	17,5281
ISK	islandská koruna	142,20	CNY	čínský juan	7,2759
NOK	norská koruna	10,0585	HRK	chorvatská kuna	7,5285
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	16 390,99
CZK	česká koruna	24,288	MYR	malajsijský ringgit	4,7853
HUF	maďarský forint	352,94	PHP	filipínské peso	58,603
PLN	polský zlotý	4,5135	RUB	ruský rubl	85,5289
RON	rumunský lei	4,9449	THB	thajský baht	37,404
TRY	turecká lira	15,5510	BRL	brazilský real	6,0198
AUD	australský dolar	1,5933	MXN	mexické peso	23,4719
			INR	indická rupie	85,5765

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

Souhrn rozhodnutí Evropské komise týkajících se povolení k uvedení na trh za účelem použití a/nebo k použití látek uvedených v příloze XIV nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek

(Zveřejněno podle čl. 64 odst. 9 nařízení (ES) č. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 69/08)

Rozhodnutí o udělení povolení

Odkaz na rozhodnutí ⁽¹⁾	Datum rozhodnutí	Název látky	Držitelé povolení	Číslo povolení	Povolené použití	Datum uplynutí období přezkumu	Odůvodnění rozhodnutí
C(2022)524	3.2.2022	bis(2-methoxyethyl) ether (diglym) číslo ES 203-924-4; číslo CAS 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/2/0	Jako nosné rozpouštědlo ve směsi a následné aplikaci leptadla obsahujícího naftalenid sodný pro úpravu fluoropolymerových povrchů při zachování strukturní celistvosti výrobku (interní postupy)	3. února 2034	V souladu s čl. 60 odst. 2 nařízení (ES) č. 1907/2006 je riziko náležitě kontrolováno. Nejsou k dispozici žádné vhodné alternativy.
				REACH/22/2/1	Jako nosné rozpouštědlo při aplikaci leptadla obsahujícího naftalenid sodný pro úpravu fluoropolymerových povrchů při zachování strukturní celistvosti výrobku (postupy následných uživatelů)		

⁽¹⁾ Rozhodnutí je dostupné na internetových stránkách Evropské komise na adrese: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_cs

⁽¹⁾ Úř. věst. L 396, 30.12.2006, s. 1.

**Souhrn rozhodnutí Evropské komise týkajících se povolení k uvedení na trh za účelem použití a/nebo k použití látek uvedených v příloze XIV nařízení
Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek**

(Zveřejněno podle čl. 64 odst. 9 nařízení (ES) č. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 69/09)

Rozhodnutí, kterým se částečně uděluje povolení

Odkaz na rozhodnutí ⁽¹⁾	Datum rozhodnutí	Název látky	Držitelé povolení	Číslo povolení	Povolené použití	Datum uplynutí období přezkumu	Odůvodnění rozhodnutí
C(2022)523	10.2.2022	bis(2-methoxyethyl) ether (diglym) číslo ES: 203-924-4 číslo CAS: 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/1/0	Jako nosné rozpouštědlo v aplikaci leptadla obsahujícího naftalenid sodný pro úpravu fluoropolymerových povrchů při zachování strukturní celistvosti výrobku, pokud jde o SE2 a SE5 (postupy následných uživatelů) Nepovolené použití	3. února 2026	Riziko je náležitě kontrolováno v souladu s čl. 60 odst. 2 nařízení (ES) č. 1907/2006. Nejsou k dispozici žádné vhodné alternativy.
					Jako nosné rozpouštědlo ve směsi a následné aplikaci leptadla obsahujícího naftalenid sodný pro úpravu fluoropolymerových povrchů při zachování strukturní celistvosti výrobku (interní postupy) Jako nosné rozpouštědlo v aplikaci leptadla obsahujícího naftalenid sodný pro úpravu fluoropolymerových povrchů při zachování strukturní celistvosti výrobku, pokud jde o SE1, SE3 a SE4 (postupy následných uživatelů)	Nepoužije se	V žádosti nebylo prokázáno, že riziko je náležitě kontrolováno v souladu s čl. 60 odst. 2 nařízení (ES) č. 2006/1907. V žádosti nebylo prokázáno, že v souladu s čl. 60 odst. 4 nařízení (ES) č. 1907/2006 socioekonomické přínosy převažují nad riziky pro lidské zdraví a životní prostředí plynoucími z použití příslušné látky.

⁽¹⁾ Rozhodnutí je dostupné na internetových stránkách Evropské komise: Authorisation (europa.eu)

⁽¹⁾ Úř. věst. L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

**Výzvy k předkládání návrhů a související činnosti v kontextu pracovního programu ERI na rok 2022
v rámci programu Horizont – rámcového programu pro výzkum a inovace (2021–2027)**

(2022/C 69/10)

Oznamujeme tímto zahájení výzev k předkládání návrhů a souvisejících činností v kontextu pracovního programu ERI na rok 2022 v rámci programu Horizont – rámcového programu pro výzkum a inovace (2021–2027).

Komise přijala pracovní program ERI na rok 2022 rozhodnutím C(2022) 701 ze dne 7. února 2022.

Očekávají se návrhy pro tyto výzvy. Pracovní program ERI na rok 2022, včetně příslušných lhůt a přidělených rozpočtových prostředků, je dostupný na internetových stránkách „Funding & tender opportunities“, kde jsou rovněž uvedeny informace o náležitostech těchto výzev k předkládání návrhů a souvisejících činností a pokyny pro žadatele, jak návrhy předkládat:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

SOUDNÍ ŘÍZENÍ

SOUDNÍ DVŮR ESVO

ROZSUDEK SOUDNÍHO DVORA

ze dne 23. listopadu 2021

ve věci E-16/20

Q a další v. norská vláda zastoupená odvolací komisí pro přistěhovalectví (Utlendingsnemnda – UNE)*(zachování práva pobytu – nevlastní dítě, státní příslušník státu EHP – odvozená práva pro pečujícího rodiče, který je státním příslušníkem třetí země – zneužití práv – účelový sňatek – nařízení (EU) č. 492/2011 – směrnice 2004/38/ES)*

(2022/C 69/11)

Ve věci E-16/20, Q a další v. norská vláda zastoupená odvolací komisí pro přistěhovalectví (Utlendingsnemnda – UNE) – ŽÁDOST podle článku 34 Dohody mezi státy ESVO o zřízení Kontrolního úřadu a Soudního dvora podaná Soudnímu dvoru okresním soudem v Oslu (Oslo tingrett) ohledně výkladu směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/38/ES ze dne 29. dubna 2004 o právu občanů Unie a jejich rodinných příslušníků svobodně se pohybovat a pobývat na území členských států, o změně nařízení (EHS) č. 1612/68 a o zrušení směrnic 64/221/EHS, 68/360/EHS, 72/194/EHS, 73/148/EHS, 75/34/EHS, 75/35/EHS, 90/364/EHS, 90/365/EHS a 93/96/EHS, a zejména čl. 7 odst. 1 písm. b), čl. 12 odst. 3 a článku 35, Soudní dvůr ve složení Páll Hreinsson, předseda (soudce-zpravodaj), Per Christiansen a Bernd Hammermann, soudci, vynesl dne 23. listopadu 2021 rozsudek, jehož výrok zní:

1. Dítě státního příslušníka státu EHP, který dříve pracoval v jiném státě EHP, a rodič pečující o toto dítě, který je státním příslušníkem třetí země, dovozují právo pobytu na základě článku 10 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 492/2011 ze dne 5. dubna 2011 o volném pohybu pracovníků uvnitř Unie. To platí bez ohledu na to, zda je dítě společným potomkem státního příslušníka státu EHP a manžela/manželky, nebo zda je dítě pouze manžela/manželky.
2. Dítě, jež je potomkem pouze manžela/manželky státního příslušníka státu EHP, který/která je státním příslušníkem třetí země, a jemuž bylo přiznáno právo pobytu na základě článku 10 nařízení (EU) č. 492/2011 díky státnímu příslušníkovi státu EHP jakožto referenční osobě, si zachovává takové právo pobytu, i když státní příslušník státu EHP požádal o rozvod s rodičem tohoto dítěte.
3. Pokud orgány státu EHP zjistí, že manželství mezi státním příslušníkem státu EHP a státním příslušníkem třetí země představuje účelový sňatek, může stát EHP přijmout veškerá potřebná opatření k odeprání, pozastavení nebo odnětí práv vyplývajících z takového zneužití. Veškerá taková opatření však musí být přiměřená a spojená s procesními zárukami.

ROZSUDEK SOUDNÍHO DVORA

ze dne 10. listopadu 2021

ve věci E-17/20

Zvonimir Cogelja v. Ředitelství pro zdraví (*Embætti landlæknis*),*(volný pohyb osob a služeb – směrnice 2005/36/ES – doklad o dosažené kvalifikaci – vydání dokladu – příslušný úřad)*

(2022/C 69/12)

Ve věci E-17/20, Zvonimir Cogelja v. Ředitelství pro zdraví (*Embætti landlæknis*) – ŽÁDOST podle článku 34 Dohody mezi státy ESVO o zřízení Kontrolního úřadu a Soudního dvora podaná k Soudnímu dvoru okresním soudem v Reykjavíku (*Héraðsdómur Reykjavíkur*) ohledně výkladu směrnice Evropského parlamentu a Rady 2005/36/ES ze dne 7. září 2005 o uznávání odborných kvalifikací, a zejména ustanovení článku 25 ve spojení s čl. 3 odst. 1 písm. c) a články 21 a 26 směrnice, začleněné do Dohody o Evropském hospodářském prostoru, Soudní dvůr ve složení Páll Hreinsson, předseda, Per Christiansen (soudce-zpravodaj) a Bernd Hammermann, soudci, vynesl dne 10. listopadu 2021 rozsudek, jehož výrok zní:

Aby mohl příslušný úřad státu EHP vydat doklad o dosažené kvalifikaci pro specializovanou lékařskou odbornou přípravu v souladu s článkem 25 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2005/36/ES ze dne 7. září 2005 o uznávání odborných kvalifikací, musí být schopen posoudit a potvrdit splnění požadavků pro vydání tohoto dokladu. To je možné, pokud stát EHP nabízí specializovanou lékařskou odbornou přípravu, která splňuje minimální požadavky podle směrnice 2005/36/ES, na svém vlastním území. V opačném případě musí mít příslušný úřad zaveden systém, který zajišťuje ověření souladu s požadavky stanovenými v článku 25 směrnice 2005/36/ES, například musí mít osnovy nebo rovnocenný materiál popisující úplný program vzdělávání a odborné přípravy. Pokud tomu tak není, nesmí příslušný úřad takový doklad o dosažené kvalifikaci podle směrnice 2005/36/ES vydat.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.10601 – WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 69/13)

1. Komise dne 26. ledna 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Warburg Pincus LLC („Warburg Pincus“, USA),
- Oxford Properties Asia Holdings I Pte. Ltd. („Oxford Properties“, Kanada),
- Hale Capital Group Pty Ltd („Hale“, Austrálie).

Podniky Warburg Pincus a Oxford Properties získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Hale.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Warburg Pincus: globální soukromá kapitálová společnost, která působí v řadě odvětví, včetně spotřebitelských služeb, energetiky, finančních služeb, zdravotní péče, průmyslových a podnikatelských služeb, nemovitostí a technologií,
- podniku Oxford Properties: vlastnictví, rozvoj a správa nemovitého majetku. Oxford Properties patří do realitní sekce společnosti OMERS Administration Corporation („OMERS“), správce penzijního plánu důchodového zabezpečení veřejných zaměstnanců Ontaria („Ontario Municipal Employees Retirement System Primary Pension Plan“) a správce penzijních fondů,
- podniku Hale: rozvoj a správa portfolia investic do průmyslových nemovitostí v asijsko-tichomořském regionu.

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:

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

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

M.10601 – WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 69/14)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„GIRESUN TOMBUL FINDIĞI“**EU č.: PDO-TR-02419 – 26. dubna 2018****CHOP (X) CHZO ()****1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Giresun Tombul Findiği“

2. Členský stát nebo třetí země

Turecko

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

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

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

„Giresun Tombul Findiği“ je lískový ořech druhu *Corylus avellana* L., který se uvádí na trh ve skořápce nebo jako vyloupaný lískový ořech: ve skořápce, vyloupaný syrový a vyloupaný pražený.

Kultivar „Giresun Tombul Findiği“ by měl tvořit nejméně 90 % sortimentu v zemědělském podniku, přičemž kultivary „Sivri Findik“, „Kalinkara Findik“ a „Palaz Findik“ jsou povoleny v maximální výši 10 %.

Skořápka Giresun Tombul Findiği je: kulatá, poměrně světlá, hnědě zbarvená, na vrcholku lehce ochmýřená a po stranách zploštělá. Jádro je kulaté, nevláknité, má světlou lesklou slupku, vnější obal neproniká do jádra a lze ho snadno odloupnout.

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Tabulka 1

Některé fyzikální vlastnosti produktu „Giresun Tombul Fındığı“

Specifikace		Ve skořápce	Vyloupaný syrový	Vyloupaný pražený
Velikost (průměr šířky, mm)	Velký	16–18	13–15	13–15
	Střední	14–16	11–13	11–13
	Malý	12–14	9–11	9–11
Obsah vody, v %	max.	7	6	3
1 kg/počet sušených plodů		—	500–700	—
Tloušťka skořápky (mm)	min.–max.	0,70–1,25	—	—
Poměr jader, v %	min.–max.	47,5–55	—	—
Loupatelnost vnějšího obalu, v %	min.–max.	—	—	90–100

Tabulka 2

Některé chemické vlastnosti produktu „Giresun Tombul Fındığı“

Specifikace		Ve skořápce	Vyloupaný syrový	Vyloupaný pražený
Celkový poměr lipidů v plodu, v %	min.–max.	56,0–68,0	56,0–68,0	57,0–70,0
Celkový poměr proteinů v plodu, v % (faktor, N = 6,25)	min.–max.	14,0–21,0	14,0–21,0	14,4–21,6
Kyselina olejová, v % (g/100 g oleje)	min.–max.	77,0–85,0	77,0–85,0	—
Vitamín E (mg/100 g oleje)	min.–max.	28,0–45,0	28,0–45,0	—

Organoleptické vlastnosti:

Chuť, vůně a aroma, které v ústech zanechává syrová a pražená forma produktu „Giresun Tombul Fındığı“, jsou velmi intenzivní. Lískové ořechy se snadno žvýkají a nezanechávají v ústech pocit sucha., přičemž je cítit olej z ořechů. Navíc při polykání nezanechávají hořkou chuť.

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

Lískové ořechy „Giresun Tombul Fındığı“ se pěstují v tradičních extenzivních sadech na svažitých, někdy terasovitých pozemcích. Kultivar se pěstuje na vícekmenných dřevinách v zahradách, kde nadmořská výška nepřesahuje 750 metrů.

Všechny postupy včetně výsadby mladých dřevin, hnojení, řezu, sklizně, loupání a sušení by měly probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

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 obalu lískových ořechů „Giresun Tombul Findiği“ musí být čitelně a nesmazatelným způsobem napsány nebo vytištěny tyto informace:

- obchodní název a adresa, zkrácený název a adresa nebo registrovaná ochranná známka společnosti,
- číslo šarže,
- název produktu – „Giresun Tombul Findiği“,
- čistá hmotnost
- a logo:



- úřední hologram pravosti.

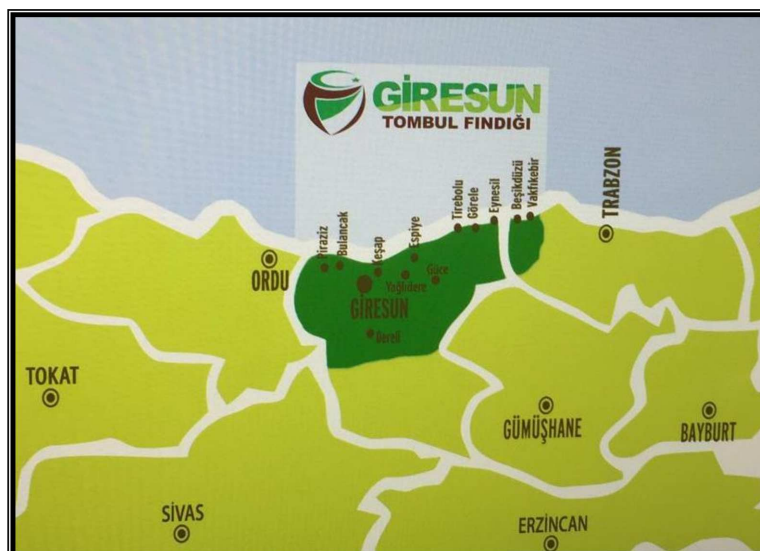
4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce, sběru, skladování, loupání, třídění a kalibrace lískových ořechů „Giresun Tombul Findiği“ zahrnuje níže uvedená města provincií Giresun a Trabzon:

- a) v provincii Giresun: Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doğankent, Görele, Çanakçı, Eynesil, Giresun;
- b) v provincii Trabzon: Beşikdüzü a Vakfikebir.

Všechny obce v těchto okresech jsou zahrnuty do oblasti produkce.

Zeměpisné souřadnice výše uvedených lokalit se nacházejí mezi 37°50' a 39°12' východní délky a mezi 40°07' a 41°08' severní šířky.



Obrázek 1. Oblast produkce lískových ořechů „Giresun Tombul Findiği“: část obcí Giresun a Trabzon.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Nejdůležitějšími charakteristickými vlastnostmi produktu „Giresun Tombul Findiği“ jsou výrazná chuť a vůně, vysoký obsah oleje, tloušťka skořápky, vysoký podíl jader a loupateľnost vnějšího obalu. Stojí za nimi přírodní i lidské faktory.

Lískové ořechy se v Turecku dělí do dvou kategorií: jakost Giresun a jakost Levant. Pouze lískové ořechy vypěstované v zeměpisné oblasti jsou definovány jako jakost Giresun (prémiová) a jsou od zemědělců vykupovány za vyšší cenu. Ořechy vypěstované v jiných částech Turecka jsou definovány jako jakost Levant (druhořadá).

Přírodní faktory

Z faktorů, které ovlivňují vlastnosti produktu „Giresun Tombul Findiği“, je nejdůležitější podnebí. Tyto faktory mají vliv na tloušťku skořápky, vysokou výtěžnost loupání (vysoký poměr jader) a snadnou loupateľnost vnějšího obalu po pražení v peci.

Podnebí

Podnebí v oblasti je vlhké subtropické s teplými a vlhkými léty a chladnými a vlhkými zimami. Průměrná roční teplota v provincii Giresun je 14,1 °C, přičemž v období od ledna do dubna klesá v průměru na 7,1–11,3 °C a v období od června do srpna dosahuje 20,1–23,2 °C. Tyto teploty jsou optimální pro rozkvět lísek a pro rozvoj a zrání jejich plodů „Giresun Tombul Findiği“. Průměrná roční rychlost větru v regionu Giresun je 4,3 km/hod. Vítr a teplota jsou obzvláště důležité během období opylení a oplodnění a mají přímý vliv na tvorbu a vývoj plodu. Průměrný počet deštivých dnů v Giresunu je 160,6, průměrně zde naprší 1 401 mm srážek za rok a v období od června do srpna dosahuje počet hodin slunečního svitu za den 2,6–3,4 hodin. Toto množství srážek a počet hodin slunečního svitu za den jsou dostatečné k tomu, aby ořechy dosáhly minimální vhodné hmotnosti a poměru lipidů a složení mastných kyselin. Počet hodin slunečního svitu zajišťuje vysoký obsah kyseliny olejové, vitamínu E a aroma.

Vlhkost

V období tvorby plodu a jeho zrání se relativní vlhkost vzduchu pohybuje mezi 76–76,3 %. Tato relativní vlhkost ovlivňuje i kvalitu lískových ořechů, protože jejich biochemické vlastnosti (obsah lipidů, proteinů, chuť a vůně) se vyvíjejí právě v tomto období. Díky této specifické vlhkosti vzduchu je skořápka lískových ořechů „Giresun Tombul Findiği“ tenká a dá se snadno sloupnout.

Půda

Půdní vlastnosti regionu Giresun splňují minimální podmínky pro pěstování lískových ořechů. Lískové ořechy rostou nejlépe na hlubokých, úrodných, dobře odvodněných půdách s pH mezi 6,0–7,5 a mezi vhodné půdní typy patří jílovité, písčitohlinité půdy. Vlastnosti půdy ovlivňují velikost jádra a tloušťku skořápky lískových ořechů „Giresun Tombul Findiği“.

Lidské faktory

Pěstování lískových ořechů v provinciích Giresun a Trabzon sahá až do starověku. Zemědělci dlouho prováděli selekci a vegetativní množení genotypů. „Giresun Tombul Findiği“ je místní odrůda, která vznikla přirozeným výběrem. Zemědělci tuto odrůdu pěstovali na svých zahradách z 90 % kvůli jejím vlastnostem, jako je chuť, výnos, tenká skořápka a vysoká míra bělosti, a ostatní odrůdy vysazovali pouze na podporu opylení.

Sklizeň

Pěstitelé jsou schopni správně určit dobu sklizně na základě pozorování žloutnutí slupek, hnědnutí (červenání) ¾ skořápky, rozvoje vůně a chuti specifické pro kultivar a opadu trsů. Dalším kritériem sklizně je, aby obsah vody v lískových ořeších klesl pod 30 %. Správné zrání je velmi důležité pro vývoj chemických vlastností, jako jsou hodnoty lipidů a proteinů, a fyzikálních vlastností, jako je barva skořápky, výtěžnost a loupateľnost vnějšího obalu.

Sklizeň se provádí strásáním a sběrem ořechů ze země nebo ručním sběrem ořechů z výhonků. Ořechy se sklízí se slupkami, ukládají se na mlat a suší se, dokud obsah vody nedosáhne 12 %. Poté se ořechy oddělují od slupek pomocí mlátiček a suší se tak dlouho, dokud obsah vody v jádrech neklesne pod 6 %. Pěstitelé lískových ořechů „Giresun Tombul Findiği“ pokračují v těchto postupech sklizně již stovky let a nové technologie (jako je oddělování slupek) používají pouze tehdy, pokud nemají vliv na vlastnosti plodů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

—

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 69/15)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Manchuela“

PDO-ES-A0046-AM03

Datum oznámení: 18. listopadu 2021

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Přizpůsobení terminologie u analytického parametru „zbytkový cukr“ platným předpisům

Popis:

V souladu s ustanoveními článku 20 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 ze dne 17. října 2018, ve kterém se stanoví určení celkového obsahu cukru vyjádřeného s ohledem na fruktózu a glukózu, se analytický parametr „zbytkový cukr“ nadále označuje jako „celkový obsah cukru vyjádřený jako obsah fruktózy a glukózy“.

Změna se týká bodu 2.1.1 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Druh změny: standardní

Tato změna spočívá v úpravě terminologie používané ve vztahu k fyzikálně-chemickým vlastnostem a není spojena s žádnou změnou konečného výrobku – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislostech a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění:

Jedná se o přizpůsobení uvedeným předpisům.

2. Začlenění oddílu o červeném víně

Popis:

Doplňuje se druh vína „Vino Tinto“ (červené víno) a z oddílu „Červená vína starší jednoho roku, vína Crianza, Reserva a Gran Reserva“ se vyjímají vína starší jednoho roku (název oddílu tedy nově zní „Červená vína Crianza, Reserva a Gran Reserva“), jelikož se vyrábí druh vína, který má analytické vlastnosti definované v oddíle o mladých červených vínech, ale organoleptické vlastnosti, které se liší od organoleptických vlastností mladých červených vín i červených vín Crianza, Reserva a Gran Reserva. Z tohoto důvodu se doplňují zvláštní organoleptické vlastnosti pro tento druh červeného vína.

Změna se týká bodu 2.1.2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Druh změny: standardní

Tato změna není spojena s žádnou změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislostech a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odůvodnění:

Současná situace na trhu s vínem vede k tomu, že se vyrábějí vína s určitými vlastnostmi, které ve specifikaci nefigurují. Daný druh vína se již několik let zkouší a interní degustační komise pro označení původu Manchuela se domnívá, že si předmětná vína uchovávají vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti mezi víny s CHOP Manchuela a vymezenou oblastí.

3. Revize analytických parametrů**Popis:**

Snižuje se minimální hodnota pro barevnost červených vín. V oblasti produkce vymezené pro chráněné označení Manchuela se vedle sebe pěstují různé moštové odrůdy – na jedné straně Garnacha Tintorera, která přirozeně dává vína s velmi vysokým barevným potenciálem, a na druhé straně Monastrell a Garnacha tinta, které dávají jemnější vína se střední intenzitou barvy.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Druh změny: standardní

Tato změna není spojena s žádnou změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění:

V posledním desetiletí si trhy obecně žádají jednodruhová vína s větší ovocností, která by oslovila nové generace spotřebitelů, jež se zapojují do kultury vína.

Enologové v každém vinařství musí mít k dispozici nástroje potřebné k výrobě vín, jež by v mezích vlastností, které jsou pro oblast produkce a povolené odrůdy příznačné, oslovovala domácí i zahraniční trhy.

Snížení minimální hodnoty pro intenzitu barvy červených vín neznamena snížení jejich kvality, ale právě naopak rozšíření možností různých moštových odrůd v dané oblasti, které umožní získávat jemnější, komplexnější a atraktivnější vína.

4. Předefinování organoleptických vlastností**Popis:**

Mění se znění organoleptických popisů.

Změna se týká bodu 2.2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Druh změny: standardní

Změna spočívá v úpravě organoleptických vlastností, aby je bylo možné lépe ověřovat v rámci senzorické analýzy, a není spojena s jakoukoli změnou produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění:

Jelikož při certifikační práci se začala aplikovat norma UNE-EN-ISO 17065, je nutné upravit organoleptický popis chráněných vín tak, aby existovala spojitost mezi jejich vlastnostmi a deskriptory, které může hodnotit senzorický panel splňující kritéria stanovená v normě UNE-EN-ISO 17025.

5. Definování organoleptických vlastností v návaznosti na začlenění červeného vína (Vino Tinto)**Popis:**

Vzhledem k začlenění nového druhu vína je nutné definovat jeho organoleptické vlastnosti.

Změna se týká bodu 2.2 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Druh změny: standardní

Tato změna není spojena s žádnou změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění:

Popis nového druhu vína začleněného pod CHOP.

6. Přizpůsobení zvláštních enologických postupů u bílých a červených vín

Popis:

Změna se týká bodu 3 specifikace produktu a bodu 5 jednotného dokumentu.

Bod 3.1 Bílá vína: ruší se specifická podmínka, že víno se vyrábí v nerezových nádobách. V oblasti Manchuela se totiž víno vyrábí i v jiných než ocelových nádobách, a ze srovnání vyplývá, že kvalita je stejná.

Bod 3.4 Mladá červená vína („vinos tintos jóvenes“): vypouští se výraz „bez matolin“, neboť zkušenosti ukázaly, že přítomnost matolin snižuje kvalitu těchto vín.

Bod 3.5. Doplnují se enologické postupy u červeného vína („Vino Tinto“): Po úpravě druhů vín a přidání červeného vína se upřesňují enologické postupy při jeho výrobě.

Bod 3.13. Doplnují se enologické postupy při výrobě ledového vína („Vino de Hielo“). Ledové víno může být bílé, růžové a červené a kteréhokoli druhu, který je zahrnut ve specifikaci (joven, roble, crianza, fermentado en barrica atd.), a pro jeho výrobu se používá kterákoli z odrůd povolených pro označení původu Manchuela.

Druh změny: standardní

Tato změna není spojena s žádnou změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění:

S ledovými víny se v oblasti vymezené pro označení původu Manchuela již několik let experimentuje a interní degustační komise pro toto označení rozhodla, že se jedná o víno vhodné pro zařazení mezi vína krytá specifikací, neboť se vyznačuje vysokou kvalitou a silným vyjádřením odrůdy použité pro jeho výrobu.

7. Zařazení odrůd Tardana/Planta Nova, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca a Touriga Nacional

Popis:

Do specifikace se zařazují tyto moštové odrůdy: Tardana/Planta Nova, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca a Touriga Nacional.

Změna se týká bodu 6 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění, protože odrůdy jsou zařazovány jako vedlejší.

Druh změny: standardní

Tato změna není spojena s žádnou změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění:

Uvedené odrůdy se v oblasti vymezené pro označení Manchuela pěstují již několik let a potvrdilo se, že vína vyráběná z kultivarů, jako jsou Tardana, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca a Touriga Nacional, mají vysokou kvalitu. Interní degustační komise pro označení původu Manchuela po řadu let sledovala vývoj a kvalitu těchto vín a bylo rozhodnuto, že vína vykazují kvalitu, kterou požaduje specifikace, a že dané kultivary tedy mohou být zařazeny mezi povolené odrůdy.

8. Aktualizují se informace o příslušných předpisech a schválených certifikačních orgánech

Popis:

V bodě 8 odstavcích 1, 2 a 3 a v bodě 9.2 odstavcích 3 a 9 se odkaz na zrušené předpisy nahrazuje odkazem na předpisy, které jsou aktuálně v platnosti.

Změna se týká bodů 8 a 9.2 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Druh změny: standardní

Jedná se o aktualizaci. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění:

Je třeba aktualizovat odkazy na právní předpisy.

9. Změna ustanovení o označování – doplnění výrazu „Vino de hielo“ a odstranění dvou tradičních výrazů.

Popis:

Doplňuje se výraz „Vino de hielo“ pro víno vyrobené podle bodu 3.13 specifikace, přičemž analytické parametry tohoto vína odpovídají parametrům stanoveným pro různé druhy vín, neboť ledové víno může být bílé, růžové a červené a kteréhokoli druhu, který je do specifikace zahrnut (joven, roble, crianza, fermentado en barrica atd.). Ruší se tradiční výrazy „Superior“ a „Rancio“.

Změna se týká bodu 8 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

Druh změny: standardní

Tato změna není spojena s žádnou změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění:

Je třeba stanovit podmínky používání výrazu „vino de hielo“ a odstranit výrazy, které se nepoužívají.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názyvy)

Manchuela

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. Popis vína (vín)

1. *Bílé víno (Vino Blanco), bílé víno fermentované v sudu (Blanco Fermentado en Barrica) a růžová vína (Rosado), suchá*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína mají žlutou barvu a nedosahují jantarového odstínu, jsou čirá a jiskrná, plná primárních aromat.

Vína fermentovaná v sudu jsou čirá, se středně intenzivními primárními aromaty, která jsou vyvážena aromaty získanými v sudu, a vyznačují se dochutí připomínající primární a sudová aromata.

Růžová vína mají růžovou barvu ve všech jejích odstínech a jsou čirá a průzračná. Vyznačují se primárními aromaty. Jsou vyvážená, případně s osinou kyselosti a/nebo hořkosti.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Celkový maximální obsah oxidu siřičitého je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Bílé víno (Vino Blanco), bílé víno fermentované v sudu (Blanco Fermentado en Barrica) a růžová vína (Rosado), polosuchá, polosladká a sladká*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pokud jde o vzhled a vůni, podobají se suchým vínům téhož druhu. Jejich chuť je vyvážená, případně s osinou kyselosti a/nebo hořkosti (bez přílišné slabosti či přemíry).

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Celkový maximální obsah oxidu siřičitého je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Červená vína (*Vinos Tintos*): *mladé (Joven)*, *fermentované v sudu (Fermentación en Barrica)*, *z dubového sudu (Roble)*, *vyrobené karbonickou macerací (Maceración Carbónica)* a *červené (Tinto)*, *suchá*.

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená vína s charakterem a s barvou v odstínech červené s fialkovými tóny, až s nádechy oranžové, hnědé či granátové. Vyznačují se čistými primárními a/nebo rostlinnými aromaty. Jejich chuť je dlouhá, vytrvalá a pestrá.

Vína fermentovaná v sudu jsou čirá, se středně intenzivními primárními aromaty (ovocnými a/nebo květinovými), která jsou vyvážená aromaty získanými v sudu, jsou vyvážená a vyznačují se dochutí připomínající primární a sudová aromata.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Celkový maximální obsah oxidu siřičitého je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. Červená vína „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Zralá vína mají červenou barvu, patrně může být světle hnědé nebo okrové lemování, jsou čirá. Přítomna jsou čistá primární a terciární aromata a mohou se objevit i aromata džemů. Chuť je čistá, vyvážená, se střední až silnou tříslovinou a vytrvalou harmonickou dochutí.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 160 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

5. *Bílá a růžová jakostní šumivá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jedná se o bílá nebo růžová vína, čirá a jiskrná, s pěnou tvořenou drobnými dlouhotrvajícími bublinkami. Vína se vyznačují primárními a/nebo sekundárními aromaty, patrné mohou být též tóny evokující případné uložení v sudu. Chuť je vyvážená, středně vytrvalá, s dochutí připomínající primární a/nebo sekundární aromata.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Celkový maximální obsah oxidu siřičitého je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,66
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**5.1 *Zvláštní enologické postupy**Zvláštní enologický postup*

U bílých vín lehká macerace moštu za studena a odkalení. Kvašení při řízené teplotě < 18 °C v nádržích nebo v dubových sudech, úplné nebo částečné (alespoň ze 75 %).

U růžových vín macerace po dobu 4 až 12 hodin při teplotě < 24 °C. Odkalení moštu a pomalá fermentace po dobu nejméně 5 dnů při řízené teplotě < 18 °C.

U mladých červených vín macerace moštu na slupkách po dobu nejméně 48 hodin při řízené teplotě < 28 °C. Scezení a lisování, pokračující kvašení při řízené teplotě < 25 °C.

Ledové víno: Hrozny musí být z keře sklizeny při teplotě ≤ -5 °C (tj. zmrzlé) a zmrzlé se také lisují, bez předchozího odstopkování.

Zrání v sudech.

5.2 *Maximální výnosy a výlisnost*

1. Bílé odrůdy s vedením na hlavu nebo Gobelet
7 860 kg hroznů na hektar
2. Bílé odrůdy s vedením na hlavu nebo Gobelet
55 hektolitřů na hektar
3. Modré odrůdy s vedením na hlavu nebo Gobelet
6 430 kg hroznů na hektar
4. Modré odrůdy s vedením na hlavu nebo Gobelet
45 hektolitřů na hektar

5. Bílé odrůdy s vedením na drátěnce
11 430 kg hroznů na hektar
6. Bílé odrůdy s vedením na drátěnce
80 hektolitrů na hektar
7. Modré odrůdy s vedením na drátěnce
10 000 kg hroznů na hektar
8. Modré odrůdy s vedením na drátěnce
70 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisně se jedná o území na jihovýchod od provincie Cuenca a na severozápad od provincie Albacete mezi řekami Júcar a Cabriel.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. **Popis souvislosti**

Oblast produkce se nachází mezi údolími dvou řek a vyznačuje se jílovitými půdami na podloží tvořeném vápencovými usazeninami obou toků, vysokými teplotami, téměř úplnou absencí srážek mezi květnem a zářím a velkým množstvím hodin slunečního svitu. V těchto podmínkách se prosadila původní odrůda Bobal a vznikají zde vína s dobrou a velkou aromatickou intenzitou, s ovocnými a květinovými tóny, s vynikající kyselostí a silnou intenzitou barvy. Vyráběná vína se od jiných vín liší živou barvou odolnou vůči času, která je dána vynikajícím zastoupením polyfenolů a nízkým pH (vysokým celkovým obsahem polyfenolů bez dlouhé macerace).

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách jakostních šumivých vín s chráněným označením původu „Manchuela“ se mohou používat označení „Premium“ a „Reserva“.

Je-li víno vyrobeno v souladu s bodem 3.13, lze použít označení „Vino de Hielo“ (ledové víno), přičemž analytické parametry u tohoto vína musí odpovídat parametrům stanoveným pro jednotlivé druhy vín (ledové víno může být bílé, růžové a červené a kteréhokoli druhu, který je do specifikace zahrnut, tj. joven, roble, crianza, fermentado en barrica atd.).

Odkaz na specifikaci produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_condiciones_manchuela_20210421_mp.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**

(2022/C 69/16)

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

„Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“

EU č.: PDO-ES-0078-AM03 – 15. února 2021

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“

2. Členský Stát nebo třetí země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

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

Sušené šunky (kýty a plece) jsou masné produkty získané zpracováním (solením, omytím, vyrovnáním, sušením a zráním) vepřové kýty a plece.

Morfologické vlastnosti

Sušená šunka z kýty a z plece se vyznačuje těmito morfologickými vlastnostmi:

- a) Tvar: protáhlá, štíhlá, na okrajích zaoblená kýta i s kopýtkem. Může zůstat celá potažená kůží nebo být seříznutá do tvaru písmene V, jehož vrcholek leží v ose kýty nebo plece;
- b) Hmotnost: po uplynutí minimální stanovené doby výroby 7 kg a vyšší v případě sušené kýty, 4,5 kg a vyšší v případě sušené plece.

Smyslové vlastnosti

Povrch šunky může být pokrytý typickou plísní nebo být úplně čistý a potřený olejem nebo sádlem. Vzhled povrchu řezu:

- a) Barva: červená, na řezu lesklá, s tukem částečně prorostlým do svalové tkáně;
- b) Maso: jemná chuť, nepříliš slaná;
- c) Tuk: mazlavá konzistence, lesklý, bílé až nažloutlé zabarvení, aromatický, příjemná chuť.

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

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

Krmiva

Producenti krmiv určených pro prasata spadající pod předmětné CHOP se musí nacházet v zeměpisné oblasti vymezené územím provincie Teruel a sousedních provincií Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón a Tarragona.

Základ výživy prasat tvoří obiloviny, které představují nejméně 50 % základních surovin obsažených v krmivu a v rámci možností pocházejí z oblasti produkce.

Původ surovin používaných v závodech pro výrobu krmiv bude posuzovat a jejich dostupnost ověřovat kontrolní orgán na základě údajů o produkci.

Suroviny

Pro výrobu sušené šunky s předmětným chráněným označením původu jsou vhodné kříženci těchto plemen prasat:

v samičí linii: plemene Landrace, Large White nebo jejich kříženci; v samčí linii: plemene Duroc.

Kýty a plece vhodné pro výrobu sušené šunky s daným CHOP pocházejí ze zvířat narozených a vykrmených v zemědělských podnicích v provincii Teruel. Porážka a bourání probíhají v zařízeních rovněž na území provincie Teruel.

Kýty a plece pro výrobu sušené šunky s daným CHOP nesmí pocházet ze zvířat určených pro plemenitbu.

Samci musí být před zahájením výkrmu kastrování a samice nesmí být v době porážky v říji.

K výrobě sušené šunky (z kýty a plece) s CHOP lze použít výhradně části jatečných zvířat vážících těsně po porážce nejméně 86 kg a s tloušťkou vrstvy hřbetního sádla, měřenou v bederní oblasti na úrovni špičky kýty, od 16 do 45 milimetrů.

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

Kroky v oblasti produkce:

- Živočišná produkce
- Porážka a bourání

Fáze výrobního procesu:

- Solení
- Mytí
- Vyrovnávání
- Sušení
- Zrání

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

Regulační rada, bez jakékoliv diskriminace, udělí povolení k prodeji balené sušené šunky z kýty a z plece bez kosti, buď naporcované, nebo nakrájené na plátky, registrovaným sušárnám a balárnám z vymezené oblasti produkce, které splňují požadavky uvedené ve specifikaci a prošly příslušnou kontrolou a certifikací.

Oblast, v níž lze provádět tyto úpravy produktu a jeho následné balení, je omezena na vymezenou oblast produkce z čistě technických důvodů, neboť změna podmínek, za kterých je produkt skladován a za kterých se s ním manipuluje, by mohla ovlivnit jeho kvalitu.

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

Součástí obchodního označení každého podniku musí být povinně nápis: „Denominación de origen protegida Jamón de Teruel“, resp. „Denominación de origen protegida Paleta de Teruel“, podle toho, zda se jedná o šunku z kýty, nebo plece.

Šunky v celku určené ke spotřebě musí být kromě očíslované etikety s logem CHOP opatřeny vypálenou pečeti s osmicípou hvězdou a slovem „TERUEL“.

Tato označení musí být provedena přímo v závodě způsobem, který neumožňuje jejich opětovné použití.

Na obalu naporcované nebo na plátky nakrájené šunky bez kosti (ať už z kýty, nebo z plece) musí být umístěn číslovaný kontrolní štítek s logem CHOP a slovem „Jamón“ nebo „Paleta“, podle toho, zda se jedná o šunku z kýty, nebo z plece.

Lze povolit také uvedení informací z číslovaného kontrolního štítku v obchodním označení, pokud o to podnik požádá.

Činnosti spojené se správným používáním chráněného označení původu a slova TERUEL se týkají všech bez rozdílu. Etikety (papírové proužky) a kontrolní štítky se vydávají automaticky pro všechny produkty, které prokazatelně splňují podmínky specifikace produktu, v souladu s informacemi vydávanými kontrolním orgánem odpovědným za certifikaci. Tímto způsobem je zaručen nediskriminační přístup ke všem zúčastněným subjektům.

Označení celých kusů, vykostěných kusů, porcí nebo plátků produktu s předmětným chráněným označením může obsahovat následující nepovinné údaje, pokud produkt splňuje dané podmínky:

v případě sušené kýty:

— „Más de 18 meses“, je-li minimální doba výroby 79 týdnů a hmotnost v době třídění činí 8 kg a více.

— „Más de 22 meses“, je-li minimální doba výroby 96 týdnů a hmotnost v době třídění činí 9 kg a více.

v případě sušené plece:

— „Más de 10 meses“, je-li minimální doba výroby 44 týdnů a hmotnost v době třídění činí 5 kg a více.

— „Más de 11 meses“, je-li minimální doba výroby 48 týdnů a hmotnost v době třídění činí 5,5 kg a více.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce neboli zeměpisnou oblast tvoří provincie Teruel.

Oblast výroby sušené šunky z kýty a plece tvoří území obcí v provincii Teruel, které leží v průměrné nadmořské výšce nejméně 800 m, přičemž ve výšce nejméně 800 m n. m. musí ležet především sušárny. Měření průměrné nadmořské výšky se provádí pomocí digitálního modelu terénu (DMT) nebo podobnou metodou a absolutní nadmořská výška sušárny se měří pomocí aragonského systému pro teritoriální informace SITAR nebo jiného systému podobného typu. U obou měření se připouští odchylka v maximální výši 6 %.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Produkt „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“ vděčí za svou výbornou kvalitu především podmínkám, kterým jsou zvířata vystavena před porážkou, během ní i po ní. Rozlišuje se však zeměpisná oblast, v níž se chovají, porážejí a bourají prasata – dále oblast produkce, a zeměpisná oblast, kde se vyrábí sušená šunka – dále oblast výroby.

Přírodní faktory

Pro oblast výroby sušené šunky je charakteristické kontinentální klima se středomořskými vlivy, s dlouhými a studenými zimami a silnými mrazy v rozsáhlých oblastech. Klima je suché, s mnoha dny s jasnou oblohou. Roční úhrn srážek se pohybuje okolo 400 mm, prší zhruba 70 dnů v roce.

Průměrná roční teplota je 12 °C, průměrná maxima přitom dosahují 37 °C a minima –10 °C. Rozdíl mezi průměrnými letními a zimními teplotami je 19 °C. Období bez mrazů trvá od května do října. Tyto podmínky jsou příhodné pro vznik masného průmyslu.

Šunka zraje za výborných klimatických podmínek vlastních zeměpisné oblasti výroby – tedy v suchu a chladu, což jsou ideální podmínky pro šunku vynikající pověsti.

Lidské faktory

Španělský přírodovědec, právník a historik Jordán de Asso se ve svém díle Historie politické ekonomie Aragonie (Historia de la Economía Política de Aragón, 1798) zmiňuje o „vepřích chovaných v obci Partido de Albarracín, velmi ceněných pro jemnou chuť. Tato zvířata velmi milují listy asfodelu neboli *Asphodelus ramosus*, a proto se pro ně jeho listy suší na zimu.“ Navzdory nevelkému počtu, avšak díky své vysoké hmotnosti, do které byla před porážkou vykrmena, představovala „rodinná“ prasata pro teruelské venkovské domácnosti skutečný poklad, neboť byla základem jejich jídelníčku po celý rok.

Prasata byla hlavní živočišnou surovinou, která díky zvláštnímu krmení, občas doplněnému žaludy, spolu se studeným a suchým klimatem hornatých oblastí Jiloca, Albarracín, Gúdar a Maestrazgo, dala vzniknout silné tradici výroby masa a sušené šunky vysoké kvality. Tato prasata již pochopitelně zmizela, zůstalo ale umění a znalosti mnoha tradičních chovatelů, kteří se svými zkušenostmi dokázali na tuto tradici navázat a zachovat u nových plemen prasat vlastnosti těch původních (jako bylo původně keltské plemeno Molinesa nebo tučné plemeno Morellana s typickým iberským trupem), a zachovat tak dědictví minulosti v podobě velmi kvalitních mas.

Coby základní charakteristika tohoto CHOP vyniká bezpochyby skutečnost, že se místním chovatelům podařilo zhodnotit znalosti svých předků a vyšlechtit z plemen Landrace, Large White a Duroc ideální plemeno. Výsledné hybridní plemeno má díky křížení uvedených plemen řadu předností. Jeho morfologické vlastnosti do velké míry závisí na kritériích selekce rodičů.

Tyto společné znalosti doplňují zkušenosti osob, které provádějí porážku a které vybírají zvířata s vědomím, že aby se šunka mohla stát produktem s chráněným označením, musí jatečně upravené tělo nejen vážit nejméně 86 kg, ale musí také mít stanovenou vrstvu hřbetního sádla (měřenou u špičky kýty). I během bourání jsou pak třeba znalosti a je nutné dohlížet na to, aby při porcování těla nedošlo k narušení celistvosti kýty a plece, na vykapání, neporušenost kůže, přepravu do sušárny a klasifikaci jednotlivých kusů, a dále kontrolovat vnitřní teplotu a hmotnost, aby byly výsledné produkty homogenní a přijatelné pro vlastní výrobce šunky, neboť k výrobě produktu budou použity pouze nepoškozené kusy se správným obsahem tuku.

Nabyté znalosti a zkušenosti se uplatňují i během procesu solení, kdy maso musí být v kontaktu se solí po dobu 0,65 až 1 dne na kilogram čerstvé váhy, aby se rozvinula příjemná, jemná a nepřiliš slaná chuť. Podobně se při tomto způsobu solení zúročuje schopnost využít vlastnosti klimatu, které v oblasti panuje.

V teruelské oblasti existuje bezpočet starých tradičních receptur. Profesori Antonio Beltrán a José Manuel Porquet, etnologové a gastronomové, ve svých gastronomických pojednáních uvádějí typické teruelské recepty na pokrmy s teruelskou šunkou: například „teruelskou česnečku“ se šunkou nakrájenou na kostičky nebo „šunku s rajčaty na teruelský způsob“. Nelze zapomenout ani na „regaños“, oblíbený pokrm během svátku Vaquilla del Ángel, který se připravuje z listového těsta potřeného olejem a pokladeného plátky šunky a červené papriky a zapéká se v troubě nebo se smaží.

5.2. Specifičnost produktu

- Plemeno Duroc se vyznačuje optimálním tempem růstu, divokostí, plodností a vysokou efektivností krmiva. Maso tohoto plemene je silně prorostlé tukem, a tedy velmi kvalitní.
- Landrace jsou zvířata nadprůměrného vzrůstu, která se díky své délce a velikosti dobře hodí pro výrobu produktu s předmětným CHOP. Toto plemeno je především dobře stavěné, má vysoké denní váhové přírůstky, vysoký index efektivity krmiv a silnou vrstvu hřbetního sádla.

- Large White je adaptabilní plemeno, velmi plodné, se správným indexem efektivity krmiv a růstu. Jeho maso je vysoce kvalitní, šťavnaté, s dobrou texturou, stavbou i barvou.

Díky křížení s plemenem Duroc, zvláštní výživě založené na obilovinách a vysoké hmotnosti jatečných zvířat se četným tradičním chovatelům podařilo zúročit své znalosti a zkušenosti a s využitím moderních technik vytvořit plemeno, které je dobrým základem pro vysoce kvalitní produkt, jakým šunka „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“ je.

Základní kvalitativní vlastnosti, které ji odlišují od ostatních produktů stejného typu, se projevují už u čerstvých kusů určených pro sušení:

- mírně vyšší pH s pomalejším poklesem,
- tmavší zabarvení,
- vyšší schopnost zadržovat vodu,
- větší šťavnatost,
- vyšší stupeň prorůstání tuku do svalové tkáně (vyšší % intramuskulárního tuku),
- nižší obsah nasycených mastných kyselin v sádle,
- jemnější textura, a tedy jemnější maso (prorostlejší a šťavnatější),
- vhodnější pro konzervaci a sušení.

Hotový produkt se vyznačuje nižší slaností a výraznější „zralou“ chutí, jak je popsáno v bodě 3.2.

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

Při výrobě masných produktů musí být surovina podrobena několika konzervačním technikám, jako je zejména solení a dehydratace, aby byl konečný produkt mikrobiologicky stabilní. Přírodní podmínky, jako je nadmořská výška, srážkovost a teploty vzduchu, které panují v oblasti výroby, spolu s používanými postupy, předávanými z generace na generaci, dávají vzniknout specifickým senzorickým vlastnostem místních produktů, zejména:

- jemné chuti díky nízkému obsahu soli, který je následkem použitého způsobu solení, kdy se kusy masa při velmi nízkých teplotách a za sucha pokrývají solí, a to pouze na nezbytně dlouhou dobu, aby byl průnik soli optimální,
- vyrovnávání následující po fázi solení, rovněž při velmi nízkých teplotách,
- červené zabarvení, na řezu lesklé, způsobené mírnými teplotami vzduchu během sušení. Sušení probíhá v souladu s klimatickými podmínkami charakteristickými pro provincii Teruel – obecně chladným vzduchem s nízkou průměrnou vlhkostí, což umožňuje pomalé a vyvážené sušení. To se zároveň odráží i v intenzivním zrání, při kterém se rozvíjí výrazná chuť a aroma a také jemná textura masa, které se dobře žvýká. Procesu pomalého sušení a intenzivního zrání napomáhá intramuskulární tuk,
- manipulace v posledních fázích zrání zvyšuje proteolytickou a lipolytickou enzymatickou aktivitu, díky níž se zjemňuje a dotváří vůně, chuť a textura masa i tuku,
- mazlavá konzistence, lesklý, bílý až nažloutlý zabarvení, aromatický, příjemná chuť, a to díky vhodnému genotypu prasat v samčí linii (plemeno Duroc), krmivu se zvýšeným obsahem obilovin, vysoké hmotnosti jatečných zvířat, což znamená, že maso je optimální – „ani staré, ani mladé“, a optimálnímu obsahu intramuskulárního tuku.

Všechny uvedené vlastnosti jsou pro daný produkt specifické a odlišují jej od jiných produktů stejného typu a jsou výsledkem kombinace přírodních faktorů a činnosti zpracovatelů popsaných v bodě 5.1.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

https://www.aragon.es/documents/20127/60698021/Pliego+de+Condiciones+de+la+denominaci%C3%B3n+de+origen+protegida+Jam%C3%B3n+de+Teruel_Paleta+de+Teruel+-+Consolidado.pdf/07d33dfc-1bfe-e48f-3c2e-18c4502a3578?t=1611235730833

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS