

Úřední věstník

Evropské unie

C 62



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

20. února 2023

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 62/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10935 – DNB / DANSKE BANK / SB1 / EIKA / BALDER / VIPPS / MOBILEPAY) ⁽¹⁾	1
2023/C 62/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10786 – BNP PARIBAS / CACEIS / JV) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 62/03	Směnné kurzy vůči euru – 17. února 2023	3
--------------	---	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2023/C 62/04	Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antisubvenčních opatření	4
--------------	---	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 62/05	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	6
2023/C 62/06	Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014	13

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení

(Věc M.10935 – DNB / DANSKE BANK / SB1 / EIKA / BALDER / VIPPS / MOBILEPAY)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 62/01)

Dne 21. října 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 32022M10935. 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.10786 – BNP PARIBAS / CACEIS / JV)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 62/02)

Dne 21. prosince 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 32022M10786. 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⁾

17. února 2023

(2023/C 62/03)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0625	CAD	kanadský dolar	1,4366
JPY	japonský jen	143,18	HKD	hongkongský dolar	8,3349
DKK	dánská koruna	7,4464	NZD	novozélandský dolar	1,7123
GBP	britská libra	0,88888	SGD	singapurský dolar	1,4231
SEK	švédská koruna	11,1983	KRW	jihokorejský won	1 383,32
CHF	švýcarský frank	0,9896	ZAR	jihoafrický rand	19,2650
ISK	islandská koruna	154,10	CNY	čínský juan	7,3081
NOK	norská koruna	11,0150	IDR	indonéska rupie	16 160,70
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,7090
CZK	česká koruna	23,715	PHP	filipínské peso	58,831
HUF	maďarský forint	386,61	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,7773	THB	thajský baht	36,741
RON	rumunský lei	4,9165	BRL	brazilský real	5,5487
TRY	turecká lira	20,0478	MXN	mexické peso	19,7313
AUD	australský dolar	1,5560	INR	indická rupie	88,0210

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antisubvenčních opatření

(2023/C 62/04)

1. Podle čl. 18 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1037 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dovozem subvencovaných výrobků ze zemí, které nejsou členy Evropské unie ⁽¹⁾, Komise oznamuje, že pokud nebude zahájen přezkum v souladu s následujícím postupem, pozbudou níže uvedená vyrovnávací opatření platnosti dnem uvedeným v tabulce níže.

2. Postup

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum. Tato žádost musí obsahovat dostatečné důkazy o tom, že subvencování a újma pravděpodobně přetrvávají nebo se obnoví, pokud opatření pozbudou platnosti. Pokud by se Komise rozhodla dotyčná opatření přezkoumat, bude poté dovozcům, vývozcům, zástupcům země vývozu a výrobcům v Unii poskytnuta příležitost doplnit, vyvrátit nebo objasnit tvrzení obsažená v žádosti o přezkum.

3. Lhůta

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum z výše uvedených důvodů tak, aby byla doručena Evropské komisi, Generálnímu ředitelství pro obchod, na adresu European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België ⁽²⁾ kdykoli ode dne zveřejnění tohoto oznámení, avšak nejpozději tři měsíce před datem uvedeným v tabulce níže.

4. Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 18 odst. 4 nařízení (EU) 2016/1037.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 55.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbyetí platnosti ⁽¹⁾
Určité pneumatiky, nové nebo protektorované, z kaučuku, používané pro autobusy nebo nákladní automobily a s indexem zatížení převyšujícím 121	Čínská lidová republika	Antisubvenční clo	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1690 ze dne 9. listopadu 2018, kterým se ukládají konečná vyrovnávací cla na dovoz určitých pneumatik, nových nebo protektorovaných, z kaučuku, používaných pro autobusy nebo nákladní automobily a s indexem zatížení převyšujícím 121, pocházejících z Čínské lidové republiky a kterým se mění prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1579, kterým se ukládá konečné antidumpingové clo a s konečnou platností vybírá prozatímní clo uložené na dovoz určitých pneumatik, nových nebo protektorovaných, z kaučuku, používaných pro autobusy nebo nákladní automobily, s indexem zatížení převyšujícím 121, pocházejících z Čínské lidové republiky a kterým se zrušuje prováděcí nařízení (EU) 2018/163 (Úř. věst. L 283, 12.11.2018, s. 1)	13. 11. 2023

(¹) Opatření pozbývá platnosti o půlnoci (00:00) dne uvedeného v tomto sloupci.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2023/C 62/05)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Haut-Médoc“

PDO-FR-A0710-AM05

Datum oznámení: 23. listopadu 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Oficiální zeměpisný kodex

S ohledem na oficiální zeměpisný kodex z roku 2022 byl aktualizován seznam obcí nacházejících se v zeměpisné oblasti a oblasti v bezprostřední blízkosti.

Jedná se o čistě redakční změnu a zeměpisná oblast se nezměnila.

V důsledku této změny se pozměnily body 6 a 9 jednotného dokumentu.

2. Odrůdy určené k úpravě

Do specifikace byly doplněny odrůdy Arinarnoa N, Castets N, Marselan N a Touriga nacional N. Tyto odrůdy jsou pozdní, což může v souvislosti s globálním oteplováním představovat výhodu. Kromě toho jsou tyto odrůdy málo citlivé na hnilobu a také na padlí a perenosporu. Tyto čtyři odrůdy jsou schopny produkovat barevná, komplexní, plná a strukturovaná vína, která odpovídají charakteristikám červených vín s označením Médoc.

Tyto odrůdy mohou tvořit nejvýše 5 % odrůdové skladby a 10 % ve směsi.

Jednotný dokument se nemění.

3. Spon výsadby mezi kmínky

Minimální vzdálenost mezi kmínky v téže řadě se snižuje z 0,80 na 0,70 m.

Na základě tohoto opatření lze zvýšit hustotu výsadby, což umožňuje větší konkurenci mezi révou a lepší kvalitou hroznů.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Řez

U révy se sponem mezi kmínky 0,70 až 0,80 m se upravují pravidla řezu.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

5. Agroenvironmentální ustanovení

Doplňují se různá ustanovení týkající se životního prostředí.

- Odumřelé keře musí být z pozemků odstraněny; jakékoli skladování těchto keřů křovin na pozemcích je zakázáno.
- Před novou výsadbou musí každý producent provést fyzikálně-chemickou analýzu půdy pěstebního pozemku, aby měl k dispozici všechny informace k zjištění stavu vinice a jejího potenciálu.
- Cílem pěstebních postupů je zachovat vlastnosti fyzického a biologického prostředí, které je základním rysem daného území.
- Je zakázáno chemické odplevelování mezí.
- Je zakázáno celkové chemické odplevelování pozemků.
- Každý producent vypočítá a eviduje svůj index četnosti ošetření.

Těmito změnami se lépe zohlední poptávka po ochraně životního prostředí a po snížení používání přípravků na ochranu rostlin.

Jednotný dokument se nemění.

6. Zrání

První možné datum počátku procesu zrání se mění z 31. května po sklizni na 31. března po sklizni.

Kratší doba zrání umožňuje vyniknout ovocnější chuti a vyrábět jak lehce pitelná vína, tak sofistikovanější archivní vína.

Taková situace má rovněž vliv na datum uvedení na spotřebitelský trh.

Rovněž vyžaduje změnu souvislosti.

Jednotný dokument se mění v bodě 8.

7. Přechodná opatření

Z textu byla odstraněna přechodná opatření, která už neplatí.

Jednotný dokument se nemění.

8. Hlavní body ke kontrole

K hlavním bodům ke kontrole se doplňuje doplňkový objem pro jednotlivé producenty.

Jednotný dokument se nemění.

9. Údaje o kontrolním orgánu

Znění odkazu na kontrolní subjekt bylo revidováno, aby bylo v souladu se zněním použitým v jiných specifikacích produktu. Tento pozměňovací návrh je čistě redakční povahy.

Jednotný dokument se nemění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT**1. Název (názvy)**

Haut-Médoc

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Kategorie výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína (vín)

STRUČNÝ POPIS

Vína mají minimální přirozený obsah alkoholu 11 % objemových.

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 13 % objemových.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) v každé šarži vína, sudového nebo baleného, uváděné na trh nepřesahuje 3 g/l.

Obsah těkavých kyselin v každé šarži vína, sudového nebo baleného, uváděné na trh před datem 1. října v roce následujícím po roce sklizně nepřesahuje 12,25 miliekvivalentů na litr (0,60 gramu na litr vyjádřeno jako H_2SO_4). Po tomto datu je maximální obsah těkavých kyselin stanoven na 16,33 miliekvivalentů na litr (0,80 gramu na litr vyjádřeno jako H_2SO_4).

Celkový obsah SO_2 v každé šarži sudového vína nepřesahuje 140 mg/l.

Obsah kyseliny jablečné v každé šarži vína, sudového nebo baleného, nepřesahuje 0,20 g/l.

Jedná se o tichá červená vína intenzivní barvy, tříslovinová, která se skvěle hodí ke zrání. Zpravidla pocházejí ze směsí, většinou s převažujícím podílem odrůdy Cabernet Sauvignon N. Tato odrůda dodává vínům kořeněné tóny, které se v případě zrání v sudech snoubí s vanilkovými tóny. Odrůda Merlot N dodává vínům kulatou a jemnou chuť a aroma červených plodů. Strukturu a komplexnost vína může posílit odrůda Cabernet franc N nebo Petit verdot N (které v letech velké zralosti dodávají svěžest).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

5.1 Zvláštní enologické postupy

1. Hustota a spon

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 6 500 rostlin na hektar. Spon mezi řadami je nejvýše 1,80 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,70 metru.

2. Pravidla řezu

Pěstební postupy

Řez je povinný. Provádí se nejpozději ve stádiu rozvinutých listů (stádium 9 podle Lorenze).

Na vinicích, na nichž je réva vysázena ve vzdálenosti více než 0,80 metru mezi kmínky v řadě se provádí řez těmito technikami:

- řez na dva tažně, dvojitý Guyotův řez nebo také medocký řez s nejvýše pěti očky na tažni,
- jednoduchý Guyotův řez nebo smíšený Guyotův řez s nejvýše sedmi očky na keř,
- krátký řez na čípek ve tvaru čtyřramenného vějíře nebo dvouramenného kordonu s nejvýše dvanácti očky na keř nebo jednoramenného kordonu s nejvýše sedmi očky na keř.

Na vinicích, na nichž je réva vysázena ve vzdálenosti 0,70 až 0,80 m mezi kmínky v řadě, se mohou provádět pouze řezy ve tvaru jednoramenného kordonu, vějíře s nejvýše čtyřmi rameny a jednoduchým Guyotovým řezem. Kromě toho lze tuto révu seříznout na nejvýše sedm oček na keř.

3. Obohacování

Zvláštní enologické postupy

Metody obohacování zahušťováním jsou povoleny do výše limitní hodnoty koncentrace 15 %.

Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 13 % objemových.

5.2 Maximální výnosy

65 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území níže uvedených obcí departementu Gironde, a to na základě úředního zeměpisného kodexu („code officiel géographique“) platného k 1. lednu 2022: Arcins, Arsac, Avensan, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Sainte-Hélène, Soussans, Le Taillan-Médoc a Vertheuil.

7. Moštová odrůda (moštové odrůdy)

Cabernet franc N

Cabernet–Sauvignon N

Carménère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. Popis souvislostí

Zeměpisná oblast kontrolovaného označení původu „Haut-Médoc“ se rozkládá na levém břehu řeky Garonny a poté Gironde v širší aglomeraci Bordeaux. Tato oblast se táhne od obce Le Taillan-Médoc na jihu až po Saint-Seurin-de-Cadourne na severu v délce téměř 50 kilometrů a jen o něco málo přes deset kilometrů z východu na západ. Zeměpisná oblast tak odpovídá části zeměpisné oblasti kontrolovaného označení původu „Médoc“ a zahrnuje obce situované nad ústím Gironde, což vysvětluje název tohoto označení. Zahrnuje 28 obcí departementu Gironde.

Navzdory převažujícímu atlantskému podnebí se říční břehy „Haut-Médoc“ odlišují od severnějších obcí oblasti Médoc relativním vyrovnáním výkyvů ročních období a také mírnými srážkami. Tyto příznivé klimatické faktory má na svědomí tepelný regulační vliv Atlantského oceánu a ústí Gironde.

Oceánské podnebí, které v některých letech provází deštivé podzimní tlakové níže, nebo naopak horký a slunečný konec podzimu, stojí za výraznými ročníky. Hlavní vlastnosti jsou však především spojovány s typickou geologií této sedimentární pánve, originální geologickou historií její půdy, reliéfem a topografií a také současnými pedologickými složkami vinic.

Zhodnocování světoznámého specifického rázu vinařské půdy oblasti Médoc zajišťují generace vinařů. V průběhu historie tak vinaři díky svým důkladným znalostem zdejších půd a neustálému zlepšování jejich vlastností dokonale zvládnutými metodami odvodňování rozvinuli pěstební postupy, jež jsou produkci archivního červeného vína co nejlépe přizpůsobeny. Pokrok v oblasti hygieny a mechanizace vinic nezměnily ochotu vinařů zachovat vinařské postupy, jejichž cílem je produkovat typická uznávaná archivní červená vína.

Historicky se oblast „Haut-Médoc“ zaměřovala na různé odrůdy vybírané podle toho, jak se hodí do vyvážených směsí pro výrobu archivních vín. Vinaři z této oblasti tak na určité typy půdy vysazovali konkrétní odrůdy: odrůdu Merlot N na koluviální půdy, odrůdu Carmenère N na těžké chudé a suché půdy, odrůdu Cabernet franc N na vyvěřelé vápence nebo suché písčité půdy, příznivé rovněž pro odrůdu Cot N, a odrůdu Petit verdot N na hnědozem. Pokud jde o hlavní odrůdu směsi, již je Cabernet-Sauvignon N, daří se jí na hlubokých těžkých půdách.

Tato rozmanitost předpokládá selektivní vedení vinice s omezeným sponem mezi řadami a zcela vyváženým maximálním zatížením pozemku a rostlin révy.

Pověst a proslulost vín oblasti „Haut-Médoc“ je založena zejména na různých zatříděních, díky nimž se historicky ustálily pojmy „cru“ (vinice) a „château“ (zámek), a jejich kvalitativní hierarchii. V roce 1647, kdy rada „Jurade de Bordeaux“ vydala první zatřídění vín oblasti Guyenne v historii, byla vína z farností „Médoc“ již proslulá. Za vlády Ludvíka XV. bylo toto zatřídění zpřesněno podle regionů tím, že se rozdělilo nejprve podle farností a následně podle vinic. V 19. století byla logika zatřídění vinic v regionu Bordeaux stvrzena u příležitosti světové výstavy dokumentem „Classement des Vins de Bordeaux“ (Zatřídění vín v Bordeaux) z roku 1855.

Pověst vín „Haut-Médoc“ se opírá, mimo jiné, o pět „zatříděných vinic“ (crus classées) v rámci zeměpisné oblasti kontrolovaného označení původu.

Ve 20. století se zatřídění „cru bourgeois du Médoc“ v roce 1932 vztahovalo na 444 vinic, z nichž 153 náleželo ke kontrolovanému označení původu „Haut-Médoc“.

Červená vína, která se těší označení „Haut-Médoc“, jsou intenzivní barvy, s vysokým obsahem tříslovin a zpravidla pocházejí ze směsí, v nichž většinou převažuje odrůda Cabernet-Sauvignon N. Ta jim dodává kořeněné tóny, jež se v případě zrání v sudech, které je rozšířenější než u kontrolovaného označení původu „Médoc“, dokonale snoubí s tóny vanilky. Odrůda Merlot N dodává vínům kulatou a jemnou chuť a aroma červených plodů. Strukturu a komplexnost vína může posílit odrůda Cabernet franc N nebo Petit verdot N, která v letech velké zralosti dodává svěžest.

Způsob vedení vinice umožňuje získávat velmi zralé a zdravé hrozny, přičemž výnosy jsou omezovány. Je proto možná dlouhá macerace, díky které se získávají kýžená silná vína. Pro jejich zjemnění je třeba, aby zrála. Vína z oblasti „Haut-Médoc“ se pak skvěle hodí k archivaci.

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

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, je tvořena územími těchto obcí v departementu Gironde podle oficiálního zeměpisného kodexu ze dne 1. ledna 2022: Bégadan, Blaignan-Prignac, Civrac-en-Médoc, Couquègues, Gaillan-en-Médoc, Jau-Dignac-et-Loirac, Lesparre-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Queyrac, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzens-de-Médoc, Valeyrac a Vensac.

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro výrobu a zrání vín, je tvořena územími těchto obcí v departementu Gironde podle oficiálního zeměpisného kodexu ze dne 1. ledna 2022: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-Les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelvieu, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquègues, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogean, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligneux, Lustrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Porte-de-Benauges, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquette, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte,

Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salaunes, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Le Verdon-sur-Mer, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac a Yvrac.

Větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování může upřesňovat širší zeměpisnou jednotku „Vin de Bordeaux-Médoc“ nebo „Grand Vin de Bordeaux-Médoc“.

Rozměry písma použitého pro toto označení nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7d0de082-8fed-40e1-8ea7-5603f5525abd

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

(2023/C 62/06)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Sdělení o schválení standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, který pochází z členského státu

(nařízení (EU) č. 1151/2012)

„Vinagre del Condado de Huelva“

Č. EU: PDO-ES-0724-AM02 – 14.11.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. Název produktu

„Vinagre del Condado de Huelva“

2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří

Španělsko

3. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, España Tel. +34 955032278, Fax +34 955032112.

E-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

4. Popis schválené změny (schválených změn)

Tuto změnu specifikace produktu je třeba považovat za „standardní změnu“, protože nemá vliv na chráněné označení původu, nedotýká se souvislosti ani nezvyšuje omezení pro uvádění daného produktu na trh, jak je stanoveno v čl. 53 odst. 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 1151/2012.

Touto změnou se mění jednotný dokument.

Ve specifikaci byly schváleny tyto změny:

— Mění se odstavec B.2) Surovina: víno.

Octy s chráněným označením původu se vyrábějí z certifikovaných vín s chráněným označením původu „Condado de Huelva“, přičemž rozhodujícím a rozlišujícím faktorem je jejich původ a nemusí se jednat výlučně o bílá a líkérová vína, neboť označení původu „Condado de Huelva“ nesou i jiné druhy certifikovaných vín.

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

Uvádějí se produkty, které mohou být přidány při procesu výroby nebo zrání a jejichž vymezení má pomoci umožnit ověření sledovatelnosti a stanovení organoleptických, fyzikálních a chemických vlastností konečného produktu.

- Mění se odstavec B.3) Analytické vlastnosti octů.

Ke sjednocení kritérií pro používání údajů týkajících se obsahu redukujících činidel v octech se upřesňuje použití těchto údajů, aby spotřebitelé nebyli uváděni v omyl. Rovněž se zohledňuje, že pokud přesahuje obsah redukujících činidel 60 g/l, může se obsah kyseliny octové snížit a obsah zbytkového alkoholu zvýšit, a proto jsou vymezeny příslušné výjimky.

Naproti tomu se odstraňuje obsah popela, protože u zralejších octů se obsah popela zvyšuje, s čímž je spojeno zlepšení jejich kvality. Není tedy důvod obsah popela omezovat.

Obsah acetinu se uvádí v soulad s obsahem acetinu v jakostních octech.

Vzhledem k tomu, že při výrobě nezrajících octů se většinou používá metoda submerzního kvašení v průmyslových fermentorech, byly parametry sušiny a zbytkového alkoholu sladěny s právní úpravou platnou pro vinné octy.

- Mění se odstavec B.4) Druhy octa.

Název odstavce B.4) byl nahrazen názvem Organoleptické vlastnosti, čímž se sjednocují organoleptická kritéria pro všechny octy se záměrem zvýšit jejich objektivitu a zjednodušit hodnocení. Také se přijímá koncepce stanovená pro jiná chráněná označení původu, což přispěje k harmonizaci s ostatními specifikacemi produktů v Andalusii.

Ostatní typologické vlastnosti se přesouvají do nového odstavce B.5).

- Odstavec D.1) Prohlášení se zrušuje.

Tento odstavec odkazuje na prohlášení, která mají podávat vinařství zapsaná u regulační rady. Prohlášení jsou společná pro všechna označení původu spravovaná regulační radou a jsou upřesněna ve vyhlášce ze dne 6. dubna 2018, kterou se schvalují pravidla fungování regulační rady pro chráněná označení původu „Condado de Huelva“ a „Vinagre del Condado de Huelva“ a označení původu „Vino Naranja del Condado de Huelva“. Tento odstavec se proto z důvodu zamezení duplicitě vypouští.

- Mění se odstavec D.2) Evidenční kniha.

Název odstavce se z důvodu vypuštění odstavce D.1) přečíslovává. V odstavci jsou uvedeny rejstříky, v nichž musí být zapsána vinařství. Pro chráněné označení původu totiž existují i další rejstříky společností, které nejsou vinařstvími, a proto nemají povinnost vést evidenční knihy.

- Mění se odstavec E.2) Vinagre Condado de Huelva Viejo.

S ohledem na změny v kategoriích vín ve specifikaci CHOP „Condado de Huelva“ se tento odstavec mění, aby se zohlednilo přidávání různých druhů vína při zrání octa.

Druh „Vinagre Añada“ se zrušuje a nahrazuje výrazem „Gran Reserva“, aby byla specifikace uvedena do souladu s chráněnými označeními původu octů z Andalusie.

- Mění se odstavec F.1) Povolené postupy a odstavec F.2) Zakázané postupy.

Kritéria pro povolené a zakázané postupy se harmonizují a sladují s platnou právní úpravou pro octy, tj. královským nařízením 661/2012 ze dne 13. dubna, kterým se stanoví norma jakosti pro výrobu a prodej octů.

- Mění se odstavec G.3) Souvislost s lidským faktorem.

Tento odstavec se mění s cílem zohlednit druhy octů a zrání, které jsou uvedeny v předchozích odstavcích.

- Mění se šestý a sedmý pododstavec odstavce G.4) Příčinná souvislost.

Mění se druh vína tak, aby zahrnoval i další vína s CHOP „Condado de Huelva“, která se také používají v procesu obohacování. Aby se zabránilo nesrovnalostem, odstraňuje se dále odkaz na minimální obsah těkavé kyseliny u zrajících octů, protože podle odstavce B.3) písm. a) mohou mít sladké a polosladké octy celkový obsah kyseliny octové 60 g/l.

- Mění se odstavec H) Ověření souladu se specifikací.

Aktualizují se odkazy na určený příslušný orgán odpovědný za kontroly a webová stránka se seznamem subjektů odpovědných za ověřování souladu se specifikací produktu.

- Mění se odstavec I) Označování.

Aby se zajistilo odpovídající používání údajů, popisují se podmínky a požadavky, které musí být splněny ke správnému používání těchto údajů.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Vinagre del Condado de Huelva“

Č. EU: PDO-ES-0724-AM02 – 14.11.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Vinagre del Condado de Huelva“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

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

„Vinagre del Condado de Huelva“ je vinný ocet vzniklý octovým kvašením vína s chráněným označením původu „Condado de Huelva“.

Níže se definují fyzikální a chemické vlastnosti „Vinagre del Condado de Huelva“.

1. Hodnoty zjištěné při analytické kontrole zrajících octů s chráněným označením se musí pohybovat v níže uvedených rozmezích:

- celkový obsah kyseliny octové nejméně 70 g/l, s výjimkou sladkých nebo polosladkých octů, u nichž může být celkový obsah kyseliny octové nejméně 60 g/l;
- obsah rozpustné sušiny nesmí být nižší než 1,3 g/l a stupeň kyseliny octové;
- obsah acetinu nesmí být nižší než 80 mg/l;
- obsah zbytkového alkoholu nesmí být vyšší než 3 % vol., s výjimkou sladkých a polosladkých octů, u nichž nesmí být vyšší než 4 % vol.;
- polosladké zralé octy musí mít obsah redukčních činidel nejméně 60 g/l;
- sladké zralé octy musí mít obsah redukčních činidel nejméně 150 g/l.

2. Hodnoty zjištěné při analytické kontrole nezrajících octů s chráněným označením se musí pohybovat v níže uvedených rozmezích:

- celkový obsah kyseliny octové nejméně 60 g/l;
- obsah rozpustné sušiny nesmí být nižší než 1,20 g/l a stupeň kyseliny octové;

- c) obsah acetinu nesmí být nižší než 35 mg/l;
- d) obsah zbytkového alkoholu nesmí být vyšší než 1,5 % vol.

Níže se definují organoleptické vlastnosti „Vinagre del Condado de Huelva“:

Octy s chráněným označením původu „Vinagre del Condado de Huelva“ jsou světle žluté až sytě mahagonové barvy a v závislosti na obsahu redukčních činidel mají čirý až hustý vzhled. Vyznačují se intenzivní vůní s převládajícími vinnými tóny, v případě zralých octů s alkoholickými a dřevitými aromaty, a příjemnou chutí, která doznívá v ústech.

Jedná se o tyto druhy chráněných octů:

1. Vinagre Condado de Huelva:

Ocet vzniklý octovým kvašením vína s chráněným označením původu „Condado de Huelva“.

2. Vinagre Condado de Huelva Viejo:

Jedná se o produkt „Vinagre del Condado de Huelva“, který zraje v menších či větších dubových sudech a obsahuje příměs vín s chráněným označením původu „Condado de Huelva“.

Podle typu a délky zrání se dále rozlišují tři poddruhy.

2.1 *Vinagre Solera o Crianza*:

Jedná se o produkt „Vinagre del Condado de Huelva“ zrající po dobu nejméně šesti měsíců s použitím tradičního dynamického nebo statického postupu.

2.2 *Vinagre Reserva*.

Jedná se o produkt „Vinagre del Condado de Huelva“ zrající po dobu nejméně dvou let s použitím tradičního dynamického nebo statického postupu.

2.3 *Vinagre Gran Reserva*.

Jedná se o produkt „Vinagre del Condado de Huelva“ zrající v dřevěných nádobách po dobu nejméně deseti let.

3. U zralých octů popsaných výše se rozlišují následující druhy sladkých a polosladkých octů:

- Vinagre Viejo al Pedro Ximénez: ocet, do něhož se přidává víno Pedro Ximénez nebo hroznový mošt odrůdy Pedro Ximénez.
- Vinagre Viejo al Moscatel: ocet, do něhož se přidává víno Moscatel nebo hroznový mošt odrůdy Moscatel.

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

Surovinou pro výrobu octa je certifikované víno s chráněným označením původu „Condado de Huelva“, do něhož se může přidat:

- a) čerstvý hroznový mošt;
- b) hroznový mošt ze zaslých hroznů;
- c) hroznový mošt z čerstvých hroznů, jehož kvašení bylo zastaveno přidáním alkoholu;
- d) hroznový mošt ze zaslých hroznů, jehož kvašení bylo zastaveno přidáním alkoholu;
- e) zahuštěný hroznový mošt;
- f) rektifikovaný moštový koncentrát;
- g) redukce produktů uvedených v písmenech a), b), c) a d).

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené 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

Etikety a kontrolní pásky chráněných produktů musí být ověřeny a registrovány regulační radou.

Všechny obaly, v nichž se octy uvádí na trh, musí být opatřeny kontrolními páskami nebo rozlišujícími očíslovanými pečeti vydanými regulační radou, případně očíslovanými etiketami na zadní straně ve shodě s předpisy, které určí regulační rada, a takovým způsobem, aby je nebylo možné podruhé použít.

Je výslovně zakázáno použití jakýchkoli údajů, které by mohly poškodit pověst chráněného označení původu a obraz o jeho kvalitě, a použití údajů, které by v zájmu vyzdvižení vlastností daného octa výslovně či nepřímo znevažovaly pověst jiných chráněných octů.

Výraz „semidulce“ (polosladký) se může používat na etiketě u octů s obsahem redukčních činidel v rozmezí od 60 g/l do 150 g/l.

Výrazy „dulce“ (polosladký) a „balsámico“ (balzamikový) se mohou používat na etiketě u octů s obsahem redukčních činidel vyšším než 150 g/l.

Výraz „joven“ (mladý) lze použít pro octy, které nebyly podrobeny zrání.

Opatření regulační rady, pokud jde o užívání těchto etiket, nesmí být v žádném případě diskriminační vůči kterémukoli hospodářskému subjektu, který splní specifikaci.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Chráněné označení původu „Vinagre del Condado de Huelva“ se vztahuje na administrativní území obcí Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor a Villarrasa, které se nacházejí v nížině rozkládající se podél dolního toku řeky Guadalquivir a hraničící s národním parkem Doñana.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

a) Přírodní souvislost

Pro octy Condado de Huelva je určující zejména krajina, v níž se vyrábějí a v níž zrají; zásadním a jedinečným způsobem jsou přitom ovlivňovány blízkostí národního parku Doñana, který bývá označován za část „plic Evropy“ a který dal oblasti Condado de Huelva pojmenování „kraj Doñana“.

Oblast Condado de Huelva se nachází v nížině rozkládající se podél toku řeky Guadalquivir a zaujímá plochu jihovýchodního kvadrantu provincie Huelva mezi pohořím Sierra de Aracena a pobřežím, na pomezí národního parku Doñana.

Oblast produkce a zrání octa se rozkládá na nížinatém či mírně zvlněném povrchu, jehož stoupání nikde nepřesáhne 17 %, s nadmořskou výškou dosahující od 50 m na jihu až ke 180 m na severu a s půdou, která se vlivem složení mateční horniny vyznačuje stejnorodou strukturou.

Díky svému zeměpisnému umístění patří oblast Condado de Huelva do pásma středomořského podnebí, avšak vzhledem ke konfiguraci terénu je region přístupný i vlivu Atlantického oceánu, což mu dodává prvky oceánského podnebí. Podnebí je proto poměrně vlhké.

— průměrná maximální teplota je poměrně stálá, a sice 22,5 °C,

— průměrná minimální teplota se pohybuje mezi 9,8 °C a 11,9 °C,

— průměrná roční teplota se pohybuje mezi 15,8 °C a 16,9 °C,

- množství srážek je proměnlivé a pohybuje se v rozmezí 810 mm až 716 mm,
- délka slunečního svitu se pohybuje v rozmezí 3 000 až 3 100 hodin skutečného svitu,
- relativní vlhkost dosahuje hodnot od 60 % do 80 %.

b) Souvislost s lidským faktorem

Octy produkované v Condado de Huelva lze rozdělit do dvou typů:

- První typ, který vzniká octovým kvašením vína s chráněným označením původu „Condado de Huelva“, a to průmyslovou metodou submerzního kvašení a tradiční metodou povrchového kvašení, která je založena na přítomnosti bakterií octového kvašení ve víně k octovému kvašení.
- Podmínkami kvašení uplatňovanými za účelem získání octa metodou submerzního kvašení je kvasná teplota od 28 do 33 °C a přiměřené provzdušnění jak z hlediska jakosti, tak z hlediska množství.
- Druhý typ, nazvaný „Vinagre Viejo“, který se podle doby zrání a postupu použitého pro zrání dále dělí na tři poddruhy, a sice „Vinagre Solera o Crianza“, „Vinagre Reserva“ a „Vinagre Gran Reserva“.

Architektura sklepů, v nichž zrání probíhá, je přizpůsobena tomu, aby v nich bylo možné po celý rok zajistit stálou teplotu 15–18 °C, co nejvyšší relativní vlhkost od 60 % do 80 %, řádné větrání a příhodnou dispozici; toho lze dosáhnout tak, že jsou sklepy vybaveny vysokými střešními a správně orientovanými okny a že jsou v teplých dnech podlahy svlažovány pomocí utěrek – to vše vede k vytvoření mikroklimatu, které je nezbytné pro optimální zrání našich octů.

V oblasti Condado de Huelva se používají menší či větší sudy ze dřeva amerického dubu, které mají pro zlepšení jakosti octů během zrání rozhodující význam. Porézní struktura dubového dřeva umožňuje styk octa se vzdušným kyslíkem, a tím i oxidaci, která prospívá jeho vyzrání.

Během zrání dochází ke změnám chemického složení zrajícího octa, které jsou určující pro změnu jeho vlastností. Dochází přitom k následujícím procesům:

- odpařování,
- přímé vyluhování dřeva,
- reakce mezi složkami dřeva a zrajícího octa,
- reakce mezi sloučeninami obsaženými ve zrajícím octu,
- chemické procesy, např. oxidace a hydrolýza.

5.2 Specifičnost produktu

Octy chráněné označením původu „Vinagre del Condado de Huelva“ pocházejí z octového kvašení vína s chráněným označením původu „Condado de Huelva“, které v závislosti na tom, zda jsou vystaveny zrání nebo ne, se mohou zahrnout do octů Vinagres Condado de Huelva a Vinagres Viejos Condado de Huelva.

a) Vinagre Condado de Huelva:

Ocet vzniklý octovým kvašením vína s chráněným označením původu „Condado de Huelva“.

b) Vinagre Condado de Huelva Viejo:

Jedná se o produkt „Vinagre del Condado de Huelva“, který zraje v menších či větších dubových sudech a obsahuje příměs vín s chráněným označením původu „Condado de Huelva“.

Podle typu a délky zrání se dále rozlišují tři poddruhy.

- *Vinagre Solera o Crianza*
- Jedná se o produkt „Vinagre del Condado de Huelva“ zrající po dobu nejméně šesti měsíců s použitím tradičního dynamického nebo statického postupu.

- *Vinagre Reserva*
- Jedná se o produkt „Vinagre del Condado de Huelva“ zrající po dobu nejméně dvou let s použitím tradičního dynamického nebo statického postupu.
- *Vinagre Gran Reserva*
- Jedná se o produkt „Vinagre del Condado de Huelva“ zrající v dřevěných nádobách po dobu nejméně deseti let.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

Produkt „Vinagre del Condado de Huelva“ vděčí za své typické vlastnosti zejména surovině, z níž se vyrábí, a sice vínu s chráněným označením původu „Condado de Huelva“, jehož vlastnosti jsou rozhodujícím způsobem ovlivňovány nejen původní odrůdou „Zalema“, která je v dané zeměpisně vymezené oblasti původní a jedinečná, ale rovněž metodami zpracování a zrání v oblasti Condado de Huelva.

Díky zeměpisné poloze oblasti, na niž se chráněné označení původu vztahuje, je navíc proces oxidace usnadňován vysokou relativní vlhkostí, mírnými teplotami a vysokým obsahem kyslíku ve vzduchu, který je zapříčiněn blízkostí Atlantického oceánu a národního parku Doñana.

Přístup vzdušných proudů je možný díky nížinatému nebo jen mírně zvlněnému povrchu terénu. Umístění a architektura sklepů umožňují řádné větrání, jehož cílem je podpořit pronikání kyslíku dubovým dřevem, z něhož jsou sudy zhotoveny.

Uvedené klimatické podmínky dokonce umožňují zrání octa na uzavřených nádvořích v sousedství sklepů.

Vlastnosti octů jsou vyjádřeny hodnotou následujících parametrů:

- obsah zbytkového alkoholu je důsledkem obohacování octa vínem s chráněným označením původu „Condado de Huelva“,
- porézní struktura dřeva, které je používáno pro výrobu menších či větších sudů, je optimální pro zajištění styku octa se vzdušným kyslíkem a tím i pro umožnění octového kvašení,
- u zrajících octů se v důsledku odpařování snižuje objem, čímž se zvyšuje podíl sušiny; tento proces je podporován rovněž množstvím prvků vyluhovaných ze dřeva a také reakcí mezi složkami dřeva a zrajícího octa,
- ve sklepech, v nichž ocet zraje, se stírají podlahy utěrkou, což je postup, který umožňuje zajistit takové podmínky prostředí, za nichž je během celého procesu zrání zachována relativní vlhkost a teplota, což podporuje proces vyžrávání octů a omezuje zmenšování objemu octa v důsledku odpařování,
- Během procesu zrání dochází vlivem hydrolýzy způsobené etanolem a vodou k rozkladu ligninu obsaženého ve dřevě. Hydrolýza představuje hlavní prostředek, který umožňuje, aby byly složky obsažené v materiálu sudů přeneseny do octa, a ovlivnily tak vůni a barvu zrajících octů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Specifikaci lze konzultovat po přístupu na úvodní stranu internetových stránek Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (<https://lajunta.es/3vr71>) následující cestou: „Temas“ / „Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“ / „Calidad“ / „Denominaciones de calidad“/ „Vinagres“, nebo prostřednictvím tohoto odkazu: <https://lajunta.es/3wnd5>

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS