

Úřední věstník

Evropské unie

C 96



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

15. března 2023

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 96/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11002 – BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE) ⁽¹⁾	1
2023/C 96/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL) ⁽¹⁾	2
2023/C 96/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11048 – MACQUARIE / BCI / ECU ENERGY) ⁽¹⁾	3

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 96/04	Směnné kurzy vůči euru – 14. března 2023	4
--------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2023/C 96/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10969 – XXXLUTZ / HOME24) ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2023/C 96/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11023 – ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	7
2023/C 96/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV) ⁽¹⁾	9

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 96/08	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	10
2023/C 96/09	Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013	22
2023/C 96/10	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	30

⁽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.11002 – BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 96/01)

Dne 1. března 2023 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 32023M11002. 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.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL)****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 96/02)

Dne 1. března 2023 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 32023M11039. 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.11048 – MACQUARIE / BCI / ECU ENERGY)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 96/03)

Dne 10. března 2023 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 32023M11048. 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⁾

14. března 2023

(2023/C 96/04)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0737	CAD	kanadský dolar	1,4689
JPY	japonský jen	144,09	HKD	hongkongský dolar	8,4248
DKK	dánská koruna	7,4447	NZD	novozélandský dolar	1,7198
GBP	britská libra	0,88054	SGD	singapurský dolar	1,4428
SEK	švédská koruna	11,2880	KRW	jihokorejský won	1 402,36
CHF	švýcarský frank	0,9784	ZAR	jihoafrický rand	19,3931
ISK	islandská koruna	151,10	CNY	čínský juan	7,3758
NOK	norská koruna	11,3350	IDR	indonéská rupie	16 492,99
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,8177
CZK	česká koruna	23,791	PHP	filipínské peso	59,134
HUF	maďarský forint	391,50	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,6878	THB	thajský baht	37,010
RON	rumunský lei	4,9218	BRL	brazilský real	5,6136
TRY	turecká lira	20,3732	MXN	mexické peso	20,0920
AUD	australský dolar	1,6052	INR	indická rupie	88,4310

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.10969 – XXXLUTZ / HOME24)****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 96/05)

1. Komise dne 7. března 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- LSW GmbH („LSW“, Rakousko), kontrolovaného podnikem LSW Privatstiftung („LSWPS“, Rakousko),
- SGW-Immo-GmbH („SGW-Immo“, Rakousko), kontrolovaného podnikem WSF Privatstiftung („WSFPS“, Rakousko),
- home24 SE („home24“, Německo).

Spojení se uskutečňuje na základě veřejné nabídky.

Podniky LSW a SGW-Immo získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem home24.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Společnosti LSWPS a WSFPS působí také prostřednictvím společné kontroly podniku XXXLutz KG v maloobchodním prodeji nábytku, osvětlení a dalších výrobků pro domácnost ve specializovaných prodejnách v mnoha zemích EU,
- home24 je internetový obchod, který působí v odvětví maloobchodu s nábytkem, bytovým zařízením a zbožím pro domácnost v kontinentální Evropě a Brazílii.

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.

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

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

M.10969 – XXXLUTZ / HOME24

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

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

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

Poštovní adresa:

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.11023 – ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 96/06)

1. Komise dne 8. března 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Aéroports de Paris S.A. („ADP“, Francie),
- JCDecaux S.E. („JCDecaux“, Francie),
- Media Aéroports de Paris („JV“, Francie).

Podniky ADP a JCDecaux získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem JV.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- ADP: společnost odpovědná za modernizaci, provoz a rozvoj pařížských letišť Charles de Gaulle, Orly a Le Bourget, jakož i některých civilních letišť v regionu Ile-de-France a v zahraničí,
- JCDecaux: francouzská skupina působící po celém světě v odvětví venkovní reklamy.

3. Předmětem podnikání JV bude: komerční využití reklamních ploch na pařížských letištích Charles de Gaulle, Orly a Le Bourget (ve Francii), na letištích Antalya a Bodrum-Milas (v Turecku) a na letišti Queen Alia v Ammánu (v Jordánsku).

4. 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.

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

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

M.11023 – ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV

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

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

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

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

Poštovní adresa:

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 96/07)

1. Komise dne 13. února 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Orange Espagne S.A.U. („**OSP**“, Španělsko), kontrolovaného podnikem Orange S.A. („**Orange**“, Francie),
- MASMOVIL Ibercom S.A.U. („**MASMOVIL**“, Španělsko), kontrolovaného podnikem Lorca JVCo Limited („**Lorca**“, Spojené království).

Podniky Orange a Lorca získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad nově založeným společným podnikem kombinujícím OSP a MASMOVIL.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- **Orange** je francouzský globální telekomunikační operátor působící na španělském telekomunikačním trhu prostřednictvím své dceřiné společnosti OSP. OSP poskytuje mobilní a pevné telekomunikační služby domácnostem, zákazníkům z řad podniků a velkoobchodním zákazníkům ve Španělsku.
- **LORCA** je holdingová společnost ovládající MASMOVIL. MASMOVIL je telekomunikační operátor usazený ve Španělsku. MASMOVIL poskytuje pevné a mobilní telekomunikační služby především domácnostem ve Španělsku.
- Nově založený **společný podnik** bude kombinovat podniky OSP a MASMOVIL, působící v oblasti mobilních a pevných telekomunikačních služeb.

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.

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

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

M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV

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

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

Poštovní adresa:

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

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2023/C 96/08)

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

„Méntrida“**PDO-ES-A0047-AM04****Datum oznámení: 15.12.2022**

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

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

Popis:

Analytický parametr „zbytkový cukr“ se nově označuje jako „celkový obsah cukru vyjádřený jako obsah glukózy a fruktózy“. Tyto změny byly provedeny v oddíle o analytických vlastnostech všech konečných produktů.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku. 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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Uvést znění do souladu s textem uvedeným v 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.

2. Změna analytických vlastností vín, snížení hodnot intenzity barvy

Popis:

Snížení hodnot intenzity barvy.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku. Jednotný dokument se nemění.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

V oblasti produkce vymezené pro CHOP „Méntrida“ se vedle sebe pěstují různé moštové odrůdy – na jedné straně Cabernet Sauvignon, který přirozeně dává vína s velmi vysokým barevným potenciálem, a na druhé straně Garnacha, která dává jemnější vína se střední intenzitou barvy. V posledním desetiletí si trhy obecně žádají ovocnější jednodrudivá vína, která by oslovila nové generace spotřebitelů, jež se zapojují do kultury vína. To je odůvodněno obecným trendem poptávky po atraktivnějších, svěžejších, výraznějších a elegantnějších produktech s dosažitelnými vlastnostmi vyplývajícími z jemného a citlivého nakládání s hrozny při výrobě moštu, čímž se zabrání nadměrné extrakci aromat a šťáv ze struktury rostlin, která by mohla vínu dodat nežádoucí rostlinné vůně a chuti. Enologové v každém vinařství musí mít k dispozici nástroje potřebné k výrobě vín, která by v rámci vlastností, jež oblast produkce a odrůdy nabízejí, oslovovala domácí i zahraniční trhy. Tato změna je nezbytná z důvodu úprav, k nimž došlo v posledních letech u vín a jejich analytických vlastností v důsledku změn ve výrobních systémech a výrobních metodách za účelem jejich přizpůsobení změně klimatu. Snížení minimální hodnoty pro intenzitu barvy červených vín neznamená snížení jejich kvality, ale právě naopak rozšíření možností různých moštových odrůd v dané oblasti, které umožní získávat jemnější, komplexnější a atraktivnější vína.

3. Změna analytických vlastností bílých vín a bílých vín s označením „Roble“ (dub)

Popis:

Zvýšení minimálního skutečného obsahu alkoholu a minimálního celkového obsahu alkoholu u bílých vín a bílých vín s označením „Roble“.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku 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 souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Změny týkající se obsahu alkoholu představují drobné úpravy vyplývající z nových enologických technologií a obchodních požadavků spotřebitelů.

4. Zahrnutí bílého vína zrajícího v sudech

Popis:

Do kategorie „víno“ se navrhuje zahrnout nový druh, a to „BÍLÉ VÍNO ZRAJÍCÍ V SUDECH“.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku 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 souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Uspokojení současné poptávky po tomto druhu produktu na domácím i mezinárodním trhu. Tato možnost představuje rozšíření portfolia bílých vín s velmi oceňovanými organoleptickými nuancemi, komplexností a potenciálem pro archivaci.

5. Snížení mezní hodnoty obsahu těkavých kyselin u bílých vín

Popis:

Změny týkající se obsahu těkavých kyselin v druzích „bílé víno“ a „bílé víno s označením Roble“ spočívají ve změně hodnoty na 12,5 meq/l.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku 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 souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Jde o drobné úpravy vyplývající z nových enologických technologií a obchodních požadavků spotřebitelů.

6. **Zahrnutí červeného vína zrajícího v sudech**

Popis:

Do kategorie „víno“ se navrhuje zahrnout nový druh, a to „ČERVENÉ VÍNO ZRAJÍCÍ V SUDECH“.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku 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 souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Cílem je uspokojit současnou poptávku po mladých vínech s jemnou vůní dřeva, a to jak na domácím trhu, tak na mezinárodních trzích, a vyhovět technickým požadavkům na manipulaci s většími objemy v nádržích. Tato možnost představuje rozšíření portfolia červených vín s velmi oceňovanými organoleptickými nuancemi, komplexností a potenciálem pro archivaci.

7. **Předefinování organoleptických vlastností**

Popis:

Nová formulace organoleptických vlastností vín.

Změna se týká bodu 2.2 specifikace výrobku 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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Cílem navrhovaných změn organoleptických vlastností vín s chráněným označením původu „Méntrida“, které doplňují analytická hodnocení různých produktů, je usnadnit a objasnit vjemy a výrazy nezbytné k jejich řádné charakterizaci a hodnocení. Jelikož se při certifikační práci 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. Změny jsou rovněž odůvodněny možností učinit specifikaci produktu pro spotřebitele přístupnější a srozumitelnější. Usnadní se tím i její pochopení při distribuci prostřednictvím nových komunikačních a informačních kanálů a zároveň bude možné zajistit, aby byla úzce propojená s vinařským odvětvím.

8. Vymezení organoleptických vlastností u nových druhů „červené víno zrající v sudech“ a „bílé víno zrající v sudech“

Popis:

Doplňuje se organoleptický popis nových druhů vín.

Změna se týká bodu 2.2 specifikace výrobku. 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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Vzhledem k začlenění dvou nových druhů vín je nutné definovat jejich organoleptické vlastnosti.

9. Úprava výnosu při extrakci moštu nebo vína a jeho oddělování od matolin

Popis:

V souvislosti se specifickými okolnostmi mechanizované sklizně, kdy je třeba zohlednit hmotnost třapin, se navrhuje upravit hodnotu výnosu při extrakci moštu nebo vína tak, aby nepřesáhla 74 litrů moštu nebo vína na 100 kilogramů sklizených hroznů.

Změna se týká bodu 3 specifikace výrobku a bodu 5.1 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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Pokud se sklizeň provádí mechanicky, je možné hmotnost třapin kompenzovat objemem sklizených hroznů.

10. Přizpůsobení zvláštních enologických postupů u bílých a červených vín zrajících v sudech

Popis:

Začleňují se enologické postupy použitelné pro tyto nové druhy vín.

Změna se týká bodu 3 specifikace výrobku a bodu 5.1 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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Za účelem začlenění chemických a organoleptických vlastností bílých vín zrajících v sudech a červených vín zrajících v sudech je nezbytné stanovit i příslušné enologické postupy.

11. Rozšíření vymezené oblasti

Popis:

Vymezená oblast byla rozšířena o devět obcí, které všechny patří do provincie Toledo. Na severozápad od současné hranice, která sousedí s obcemi El Real de San Vicente a Castillo de Bayuela, se navrhuje začlenit obce La Iglesuela, Almendral de la Cañada, Hinojosa de San Vicente, Marrupe, Sotillo de las Palomas, Buenaventura, Navamorcuede a Sartajada, které jsou ohraničeny okresem Sierra de San Vicente a řekou Tiétar na severozápadní hranici autonomní oblasti Kastilie-La Mancha. Na jihozápad od současné hranice, která sousedí s obcí San Martín de Pusa, se navrhuje začlenit obec Santa Ana de Pusa, která se nachází v okrese La Jara, což je možno považovat za rozšíření oblasti kolem řeky Pusa.

Změna se týká bodu 4 specifikace výrobku a bodu 6 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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Příslušné obce by se měly začlenit, protože mají na svých územích vinice s odrůdou Garnacha Tinta, která zde byla vysazena před více než 50 lety a v minulosti nebyla dostatečně obchodně přitažlivá. Tyto oblasti navíc sousedí s obcemi vymezenými ve stávající specifikaci, což zajišťuje kontinuitu pěstitelského prostředí a tedy i splnění stávajících podmínek pěstování vína. V oblasti je dostatek slunečního světla i srážek, což zajišťuje optimální dozrávání hroznů i koncentraci cukrů. Nově začleněné vinice proto splňují požadavky na pěstování kvalitních hroznů, stejně jako okolní vinice a vinařské oblasti. Půdní vlastnosti a klima devíti obcí, které se mají začlenit, jsou podobné jako v případě obcí, které již zeměpisnou oblast označení tvoří.

Z historického hlediska existoval trend, že vinařské oblasti v těchto obcích se přeměňovaly na oblasti využívané k jiným účelům nebo byly dokonce opouštěny. Obchodní zájem o hrozny pocházející ze starých vinic s nízkou produkcí, které umožňují produkci vysoce kvalitních vín, však probudil úsilí o uznání přidáné hodnoty těchto vinic a o jejich začlenění do oblasti produkce CHOP „Méntrida“.

12. Přidání nových odrůd

Popis:

Přidání červených odrůd Garnacha Peluda, Garnacha Tintorera a Moravia Agria a bílých odrůd Garnacha Blanca.

Změna se týká bodu 6 specifikace výrobku. 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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Poptávka po bílých odrůdách roste díky schopnosti oblasti produkce vyrábět vysoce kvalitní bílá vína s označením „Roble“ a „Crianza“, vína zrající v sudu a šumivá vína. Z toho důvodu se navrhuje přidat odrůdu Garnacha Blanca. Stejně tak je třeba zahrnout do skupiny schválených odrůd pro CHOP „Méntrida“ červené odrůdy Garnacha Peluda (synonymum Garnacha Gris), Garnacha Tintorera a Moravia Agria, které se dobře přizpůsobily oblasti produkce, aby se tak rozšířila nabídka produktů různé jakosti a diverzifikovala identita vín vyrobených v zeměpisné oblasti. Jedná se o povolené odrůdy v oblasti Kastilie-La Mancha, které byly v zeměpisné oblasti vysazeny před rokem 2000, ačkoliv na malé ploše, která se v současnosti považuje za zásobárnu vhodného a organicky přizpůsobeného rostlinného materiálu, který lze použít k získávání vín s kvalitou očekávanou u vín s CHOP „Méntrida“.

13. Změny povoleného výnosu

Popis:

Maximální přípustná odchylka pro příležitostné změny výnosu v některých hospodářských letech je stanovena na $\pm 15\%$ stanovených maximálních hodnot, a to v závislosti na klimatických podmínkách převládajících v těchto letech. Kromě toho, mají-li se hrozny použít k výrobě vín s označením „Vino de Pueblo“, snižují se maximální hektarové výnosy o 20 %.

Změna se týká bodů 5 a 8 specifikace výrobku a bodu 5.2 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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Účelem navrhované změny je výjimečně umožnit úpravu maximálních hektarových výnosů v jednotlivých hospodářských letech, je-li to vzhledem ke krátkodobým environmentálním hlediskům nutné. V případě snížených odhadů sklizně pro CHOP v důsledku nepříznivých povětrnostních podmínek s místním dopadem lze povolit vyšší maximální povolené výnosy s cílem vyvážit celkovou produkci vín s tímto CHOP. Naopak, pokud odhady sklizně naznačují mimořádně vysoké výnosy, které překračují maximální povolený výnos, je možné příslušný povolený výnos snížit, aby se zachovala celková kvalita produkce vína s tímto CHOP. Výše uvedené limity povoleného výnosu na hektar může regulační rada v určitých hospodářských letech změnit na základě kladné technické zprávy, a to v těchto mezích:

- zvýšení až o 15 % výnosů stanovených před začátkem sklizně,
- snížení až o 15 % výnosů stanovených před 30. červnem daného hospodářského roku.

Účelem nižšího výnosu u vín s označením „Vino de Pueblo“ je větší specializace a lepší identifikace s pěstitelskými oblastmi a technikami spojenými s odlišnou kvalitou.

14. Uznání zeměpisné jednotky, která je větší než oblast produkce

Popis:

Na etiketě vína s označením původu „Mérida“ lze uvést název „Toledo“ jako název větší zeměpisné jednotky, a to s použitím stejně velké nebo menší velikosti písma jako v tomto označení.

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

Druh změny: standardní. Touto změnou se doplňuje další prvek označování uvedený v článku 55 nařízení (EU) 2019/33, a přestože se stanoví možnost uvádět na etiketě jiný zeměpisný název, nenese to s sebou změnu chráněného názvu „Mérida“. Větší zeměpisná jednotka je doplňujícím údajem, jenž spotřebiteli poskytuje dodatečnou informaci o původu produktu. Tento nepovinný údaj na etiketě také v žádném případě nepředstavuje omezení, co se týče uvádění na trh, a proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Podle rozhodnutí regionálního ministerstva zemědělství, vodohospodářství a rozvoje venkova ze dne 18. října 2019, kterým se vymezuje větší zeměpisná jednotka „Toledo“ pro vína s chráněným označením původu „Mérida“ a kterým se stanoví pravidla pro používání tohoto výrazu, lze u vín s tímto označením původu použít zeměpisnou jednotku „Toledo“ jako název provincie, v níž se nachází celá oblast produkce, jako širší zeměpisnou jednotku než oblast produkce, aby se přesněji uvedlo, kde se oblast produkce nachází, a aby se spotřebitelům poskytly dodatečné informace o původu produktu. Smyslem uvádění této informace na etiketách je doplnit a rozšířit informace o původu vín. Tyto informace příznivě ovlivní obraz vín v očích spotřebitelů a významně posílí územní, kulturní a tradiční vazbu s odvětvím vinařství v severní části provincie Toledo.

15. Uznání menších zeměpisných jednotek

Popis:

Menší zeměpisné jednotky, které lze uvést na etiketě, zahrnují názvy všech obcí, které tvoří zeměpisnou oblast produkce CHOP „Mérida“. Tyto menší zeměpisné jednotky se budou uvádět spolu s výrazem „Vino de Pueblo“, přičemž budou vyžadovány zvláštní zadní etikety a/nebo pečete.

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

Druh změny: standardní. Touto změnou se doplňuje další prvek označování uvedený v článku 55 nařízení (EU) 2019/33, a přestože se stanoví možnost uvádět na etiketě jiné zeměpisné názvy, nenese to s sebou změnu chráněného názvu „Méntrida“. Uvedení menších zeměpisných jednotek je doplňujícím údajem, jenž spotřebiteli poskytuje informaci navíc o původu produktu. Tyto nepovinné termíny na etiketě rovněž v žádném případě nepředstavují omezení uvádění na trh. Navrhovaná změna proto není zahrnuta do žádného z druhů považovaných za změny na úrovni Unie, které jsou popsány v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Účelem odkazu na menší zeměpisné jednotky nacházející se ve vymezené oblasti produkce je poskytnout podrobnější a přesnější informace o původu vína, a posílit tak jeho propojení s daným územím. Tato informace příznivě ovlivní obraz vín v očích spotřebitelů. Možnost nepovinně uvádět na etiketách vín s CHOP „Méntrida“ názvy menších zeměpisných jednotek, konkrétně názvy obcí ve vymezené zeměpisné oblasti, se zavádí v reakci na žádosti vinařů, jelikož spotřebitelé si dnes stále více cení informací o tom, odkud produkt pochází.

16. Aktualizace informací 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 specifikace výrobku. 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. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Odkazy na právní předpisy je třeba aktualizovat.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

Méntrida

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, bílé víno s označením „Roble“ a bílé víno zrající v sudech

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína mají světle/slámově žlutou barvu, jsou čirá a zářivá, se zlatavými tóny v závislosti na odrůdě a případně i na času stráveném v sudu. Aromata jsou čistá, střední nebo vysoké intenzity a ovocná, někdy s tóny dřeva. Chuť je lahodná a aromatická, a v případě vína, které zraje v sudech, dlouhá a stálá.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

** Celkový obsah oxidu siřičitého: bude upraveno podle ustanovení přílohy I B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Polosuché, polosladké a sladké bílé víno, bílé víno s označením „Roble“, bílé víno zrající v sudech

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva a vůně jsou podobné barvě a vůni u suchých vín téže odrůdy.

Chuť: vína jsou vyvážená, pokud jde o obsah alkoholu, kyselin a zbytkového cukru.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

** Celkový obsah oxidu siřičitého: bude upraveno podle ustanovení přílohy I B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Suché, polosuché, polosladké a sladké růžové víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Světle růžová až jahodová barva, zářivá a živá. Silné aroma s nádechem jahod, malin a ovoce.

Svěží, ovocná, vyvážená.

Vína uváděná na trh bez filtrace i stabilizace jsou vizuálně „slabě zakalená“, zatímco jejich chuť může být plnější a silnější.

Minimální obsah alkoholu u suchých vín: 11,5 % objemových

- * Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.
- ** Celkový obsah oxidu siřičitého: bude upraveno podle ustanovení přílohy I B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	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)	

4. Suché červené víno, červené víno s označením „Roble“ a červené víno zrající v sudech a vína „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vysoký obsah alkoholu. Barva třešňově červená, tmavě granátová nebo tmavě červená, s třpytivými odstíny fialové na hladině nebo s rubínově či třešňově červenými odstíny, s oranžovými či cihlově červenými tóny. Ovocná chuť (ostružiny, rybíz), případně s květinovými tóny, někdy s tóny koření nebo dřeva. Víno je plné a aromatické, s dobře integrovanými taniny. Během svého přechovávání v dubových sudech je víno na první ochutnání silné. Struktura a tělo vína je kvalitní, s intenzivní ovocnou chutí a dřevitými tóny charakteristickými pro dřevo. Dlouhé a intenzivní finále.

- * Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.
- ** Těkavá kyselost s možným překročením o 1 meq/l pro každý stupeň alkoholu nad 11 % objemových a pro každý rok zrání až po maximálně 16,6 meq/l.
- * Siřičitany: 200 mg/l, pokud jsou cukry > 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)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. Polosuché, polosladké a sladké červené víno, červené víno s označením „Roble“ a červené víno zrající v sudech

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva a vůně jsou podobné barvě a vůni u suchých vín téže odrůdy.

Chut: vína jsou vyvážená, pokud jde o obsah alkoholu, kyselin a zbytkového cukru.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

** Celkový obsah oxidu siřičitého: bude upraveno podle ustanovení přílohy I B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934.

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)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Šumivé víno červené, bílé a růžové

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jemné a vytrvalé perlení. Čistá a ovocná aromata. Vína „Reserva“ mají intenzivní aromata. Víno je v ústech vyvážené, příjemné, lehké a čerstvé.

Bílá vína mají světle zlatavé odstíny a v případě vín „Reserva“ odstíny zlaté. Růžová vína mají růžové tóny a v případě vín s označením „Reserva“ cihlové tóny. Červená vína mají fialové a třpytivé tóny, u vín „Reserva“ jsou tóny dřeva.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. ENOLOGICKÉ POSTUPY

5.1. Zvláštní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

K extrakci moštu a vína a k jeho oddělení od matolin se používá tlak nižší než 2,5 kg/cm² tak, aby výnos nepřekročil 70 litrů vína ze sklizených 100 kg hroznů nebo 74 litrů vína ze sklizených 100 kg hroznů v případě mechanizované sklizně.

U bílých vín se mošty fermentují bez pevných částí hroznů a při teplotách nižších než 20 °C. U červených vín je minimální doba macerace moštu za přítomnosti slupky 48 hodin.

U vín určených ke zrání se alkoholová fermentace provádí při teplotě nepřesahující 30 °C. Během zrání zůstává víno v dubových sudech o objemu nejvýše 330 litrů.

Aby se mohlo použít označení „bílé víno zrající v sudu“, musí víno zrát po dobu nejméně dvou měsíců v sudech o objemu nejméně 200 litrů a nejvýše 2 000 litrů, v případě červených vín zrajících v sudech nesmí objem přesáhnout 5 000 litrů.

5.2. Maximální výnosy

1. Vinice s vedením Gobelet nebo vedením na hlavu

7 150 kilogramů hroznů na hektar

2. Vinice s vedením Gobelet nebo vedením na hlavu – ruční sklizeň

50 hektolitru na hektar

3. Vinice s vedením Gobelet nebo vedením na hlavu – mechanizovaná sklizeň

53 hektolitru na hektar

4. Vinice s vedením na drátěnce

12 850 kilogramů hroznů na hektar

5. Vinice s vedením na drátěnce – ruční sklizeň

90 hektolitru na hektar

6. Vinice s vedením na drátěnce – mechanizovaná sklizeň

95 hektolitru na hektar

7. Vinice s vedením Gobelet nebo vedením na hlavu pro výrobu vína s označením „Vino de Pueblo“

5 720 kilogramů hroznů na hektar

8. Vinice s vedením Gobelet nebo vedením na hlavu pro výrobu vína s označením „Vino de Pueblo“ – ruční sklizeň

40 hektolitru na hektar

9. Vinice s vedením Gobelet nebo vedením na hlavu pro výrobu vína s označením „Vino de Pueblo“ – mechanizovaná sklizeň

42 hektolitru na hektar

10. Vinice s vedením na drátěnce pro výrobu vína s označením „Vino de Pueblo“

10 280 kilogramů hroznů na hektar

11. Vinice s vedením na drátěnce pro výrobu vína s označením „Vino de Pueblo“ – ruční sklizeň

72 hektolitru na hektar

12. Vinice s vedením na drátěnce pro výrobu vína s označením „Vino de Pueblo“ – mechanizovaná sklizeň

76 hektolitru na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezená zeměpisná oblast se nachází na severu provincie Toledo a tvoří ji obce Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almendral de la Cañada, Almorox, Arcicollar, Argés (pouze polygony 3 a 5), Barcience, Bargas, Buenaventura, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (pouze polygony 17 a 18), Hinojosa de San Vicente, Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, La Iglesuela, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Marrupe, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Navamorcuende, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Ana de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Sartajada, Sotillo de las Palomas, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) a Yuncillos.

7. Moštová odrůda (odrůdy)

GARNACHA TINTA

8. Popis souvislosti

8.1. Víno

Výrazně kontinentální klima se vyznačuje dlouhými studenými zimami, teplými léty a velmi vzácnými srážkami, jakož i písčitymi půdami, které jsou kyselé a obsahují velmi málo vápnitého podílu, což umožňuje produkovat vína s vysokým obsahem alkoholu a sušiny, dužnatá, s tělem a plná.

8.2. Jakostní šumivé víno

Zeměpisné prostředí umožňuje pěstovat odrůdy uvedené v bodě 6 této specifikace, které jsou základem pro plnost a vyváženost vín. Sucho a velký počet hodin slunečního svitu jsou základem pro přirozený objemový obsah alkoholu, který umožňuje produkovat vína s definovaným obsahem alkoholu. Vína uvedená v předchozím bodě se používají jako základní víno pro výrobu šumivého vína. Proto jsou informace uvedené v tomto odstavci použitelné rovněž na tato vína.

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 etiketě vína s označením původu „Méntrida“ lze uvést název „Toledo“ jako název větší zeměpisné jednotky, a to s použitím stejně velké nebo menší velikosti písma jako v tomto označení.

Označení vín s CHOP „Méntrida“ může obsahovat výraz „Vino de Pueblo“, za kterým následuje název obce, která je součástí vymezené zeměpisné oblasti pro CHOP „Méntrida“

Odkaz na specifikaci produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_AM04_PC_MENTRIDA_20220607.pdf

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(2023/C 96/09)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Vin de la Corrèze“

PGI-FR-A1127-AM03

Datum podání žádosti: 20.12.2017

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení č. 1308/2013 – Změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. Změna názvu

Seskupení žadatelů podalo žádost o zapsání názvu „Corrèze“ jakožto CHOP pro některá vína, jež se v současnosti produkují jako CHZO „Vins de la Corrèze“.

Francouzské orgány měly za to, že tato žádost splňuje požadované zákonné podmínky, a současně s touto žádostí předložily žádost o zapsání názvu „Corrèze“ jakožto CHOP.

Název „Vins de la Corrèze“ se změní na „Pays de Brive“, což odkazuje na produkční oblast – patří sem jak historické prvky spojené s produkcí vína s CHZO v tomto departementu, tak půdní a klimatické podmínky, které jsou pro produkci vína příznivé. Díky tomu se vína nebudou zaměňovat s víny s CHOP „Corrèze“. Všechny výskyty tohoto názvu ve specifikaci produktu a v jednotném dokumentu se proto odpovídajícím způsobem mění.

Název chráněného zeměpisného označení odpovídá oblasti kolem města Brive-la-Gaillarde a přírodní oblasti tvořené pánví Brive, což odpovídá historické oblasti vinic. Nadmořská výška zde na rozdíl od zbytku regionu Limousin jen zřídka přesahuje 300 m.n.m.

2.2. Zrušení kategorie vín z hroznů zaschlých mimo keř

Ze specifikace CHZO se vypouštějí vína, která budou od nynějška vyráběna pouze v rámci chráněného označení původu „Corrèze“.

Všechna ustanovení specifikace týkající se těchto produktů byla proto zrušena:

— bod 3.2 „Specifické analytické normy“ a 3.3 „Organoleptický popis“. Bod „Popis vína nebo vín“ jednotného dokumentu se odpovídajícím způsobem aktualizuje;

— bod 4 „Zeměpisné oblasti“. Bod „Vymezená oblast“ jednotného dokumentu se aktualizuje;

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

- bod 5 „Odrůdy“: odkaz na seznam klasifikovaných odrůd se vypouští, zároveň se na seznam hlavních odrůd přidává 7 odrůd (viz podrobnosti o těchto změnách);
- bod 6 „Vedení révy“. Bod „Pěstování“ jednotného dokumentu se odpovídajícím způsobem mění;
- bod 7 „Sklizeň“. Bod „Popis vína nebo vín“ jednotného dokumentu se odpovídajícím způsobem mění (minimální obsah cukru hroznů ve fázi sklizně);
- bod 8 „Maximální výnos produkce“. Bod „Maximální výnosy“ v jednotném dokumentu se odpovídajícím způsobem aktualizuje;
- bod 9 „Zpracování“. To má dopad na bod „Enologický postup“ jednotného dokumentu;
- bod 10 „Datum uvedení na spotřebitelský trh“. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument;
- v kapitole 2 „Vnitrostátní požadavky“ se zrušují ohlašovací povinnosti a hlavní body kontroly týkající se vín z hroznů zaschlých mimo keř. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument;

V bodě „Další ustanovení týkající se označování“ jednotného dokumentu se zrušuje výraz „Vino ze zaschlých hroznů“ u vín z hroznů zaschlých mimo keř.

2.3. Vypuštění kategorie šumivých vín

Specifikace CHZO byla změněna s cílem vypustit ustanovení týkající se šumivých vín poté, co je zrušila Státní rada.

Všechna ustanovení specifikace týkající se těchto produktů byla proto zrušena:

Pozměněné body specifikace produktu a jejich dopad na jednotný dokument jsou uvedeny níže:

- kapitola 1 bod 3.1 první odstavec (jednotný dokument se mění v bodech „Druhy výrobků z révy vinné“ a „Popis vína nebo vín“);
- kapitola 1 bod 5 (jednotný dokument se nemění);
- kapitola 1 bod 11 (jednotný dokument se mění v bodě „Souvislost se zeměpisnou oblastí“).

2.4. Změna zeměpisné oblasti produkce

Oblast produkce CHZO, která pokrývala celé území departementu Corrèze, se zúžila na menší počet obcí (celkem 66), které leží v pánvi Brive. Tyto obce jsou uvedené v bodě 4 specifikace produktu „Zeměpisné oblasti“ a v jednotném dokumentu v bodě „Vymezená zeměpisná oblast“.

Vypouští se 216 obcí (na základě úředního zeměpisného kodexu):

Affieux, Aix, Albignac, Albussac, Alleyrat, Ambrugeat, Les Angles-sur-Corrèze, Argentat-sur-Dordogne, Arnac-Pompadour, Aubazines, Auriac, Bar, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Beaumont, Bellechassagne, Benayes, Beynat, Beyssac, Beyssenac, Bonnefond, Bort-les-Orgues, Bugeat, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, Chamberet, Chamboulive, Chameyrat, Champagnac-la-Noaille, Champagnac-la-Prune, Chanac-les-Mines, Chanteix, Chapelle-Spinasse, La Chapelle-aux-Brocs, La Chapelle-Saint-Géraud, Le Chastang, Chaumeil, Chavanac, Chaveroche, Chenailler-Mascheix, Chirac-Bellevue, Clergoux, Combressol, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Confolent-Port-Dieu, Cornil, Corrèze, Couffy-sur-Sarsonne, Courteix, Dampniat, Darazac, Darnets, Davignac, Egletons, L'Eglise-aux-Bois, Espagnac, Espartignac, Estivaux, Eyburie, Eygurande, Eyrein, Favars, Feyt, Forgès, Gimel-les-Cascades, Gouilles,

Gourdon-Murat, Grandsaigne, Gros-Chastang, Gumond, Hautefage, Le Jardin, Lacelle, Lagnac-sur-Rondelles, Lafage-sur-Sombre, Lagarde-Marc-la-Tour, Lagleygeolle, Lagraulière, Laguenné-sur-Avalouze, Lamazière-Basse, Lamazière-Haute, Lamongerie, Lanteuil, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Lestards, Liginac, Lignareix, Lostanges, Le Lonzac, Lubersac, Madranges, Marcillac-la-Croisille, Margerides, Masseret, Maussac, Meilhards, Ménoire, Mercœur, Merlines, Mestes, Meymac, Meyrignac-l'Eglise, Millevaches, Monceaux-sur-Dordogne, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Montaignac-Saint-Hippolyte, Montgibaud, Moustier-Ventadour, Naves, Neuvic, Neuville, Orgnac-sur-Vézère, Orliac-de-Bar, Palazinges, Palisse, Pandrignes, Péret-Bel-Air, Pérols-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Le Pescher, Peyrelevade, Peyrissac, Pierrefitte, Pradines, Reygade, Rilhac-Treignac, Rilhac-Xaintrie, La Roche-Canillac, Roche-le-Peyroux, Rosiers-d'Egletons, Sadroc, Saint-Angel, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-Elvert, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Clément, Saint-Eloy-les-Tuileries, Saint-Etienne-aux-Clos, Saint-Etienne-la-Geneste, Saint-Exupéry-les-Roches, Sainte-Fortunade, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Germain-Lavolps, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-les-Courbes, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Hilaire-Peyroux, Saint-Hilaire-Taurieux, Saint-Jal, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Julien-le-Vendômois, Sainte-Marie-Lapanouze, Saint-Martial-de-Gimel, Saint-Martial-Entraygues, Saint-Martin-la-Méanne, Saint-Martin-Sepert, Saint-Merd-de-Lapleau, Saint-Merd-les-Oussines, Saint-Mexant, Saint-Pantaléon-de-Lapleau, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-la-Croisille, Saint-Pardoux-le-Neuf, Saint-Pardoux-le-Vieux, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Paul, Saint-Priest-de-Gimel, Saint-Privat, Saint-Rémy, Saint-Salvador, Saint-Setiers, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Sulpice-les-Bois, Saint-Sylvain, Saint-Victour, Saint-Ybard, Saint-Yrieix-le-Déjalat, Salon-la-Tour, Sarrau, Sarroux - Saint Julien, Ségur-le-Château, Seilhac, Sérandon, Sérilhac, Servièrès-le-Château, Sexcles, Sornac, Soudaine-Lavinadière, Soudeilles, Soursac, Tarnac, Thalamy, Toy-Viam, Treignac, Troche, Tudeils, Tulle, Ussel, Uzerche, Valiergues, Veix, Veyrières, Viam, Vigeois, Vitrac-sur-Montane.

2.5. Změna seznamu povolených odrůd

Ustanovení o odrůdové skladbě byla revidována tak, aby byla přesnější a aby byl stanoven úplný seznam povolených odrůd s přihlédnutím k zavedeným odrůdám a současným postupům. V bodě 5 specifikace „Odrůdy“ se vypouští odkaz na seznam klasifikovaných odrůd, jakož i rozlišení mezi vedlejšími a hlavními odrůdami. Existuje tedy již pouze stručný seznam povolených odrůd révy.

- pro růžová vína nebyl stanoven seznam odrůd. Byl vypracován seznam společný se seznamem červených vín, který odpovídá předchozímu seznamu hlavních odrůd červených vín, do něhož se doplňují odrůdy Fer N, Jurançon N, Gamay N, Pinot N, Tannat N;
- u bílých vín jsou převzaty odrůdy z předchozího seznamu hlavních odrůd a doplňuje se Sauvignon gris G a Muscat à petits grains blancs B.

Tyto odrůdy se doplňují do bodu „Hlavní odrůda (odrůdy)“ jednotného dokumentu.

2.6. Jablečno-mléčné kvašení tichých červených vín

Doplňuje se požadavek, aby červená vína dokončila jablečno-mléčné kvašení v okamžiku uvedení ke spotřebě s maximálním množstvím 0,4 g/l kyseliny jablečné, a to ze dvou důvodů:

- díky jablečno-mléčnému kvašení jsou vína jemnější a kulatější,
- v zájmu stability a kvality vín, protože hrozí, že k malolaktickému kvašení by docházelo i po plnění do lahví.

Specifikace se mění v kapitole I bodě 9 a jednotný dokument se mění v bodě „Popis vína nebo vín“.

2.7. Souvislost s oblastí původu

S cílem sladit souvislost s oblastí původu se změnou názvu, s revizí zeměpisné oblasti a s vypuštěním ustanovení o vínech, na nichž se může uvádět výraz „Vins issus de raisins passerillés hors souche“ (víno z hroznů zaschlých mimo keř), a o šumivých vínech se tato položka zrevidovala.

Specifikace se mění v kapitole I bodě 11 a jednotný dokument se mění v bodě 8.

2.8. Oprava věcné chyby

Byla opravena věcná chyba týkající se názvu subjektu pověřeného kontrolou, který je uveden v kapitole 3 specifikace produktu: ve specifikaci předložené v roce 2011 se v prvním odstavci kapitoly 3 uváděl Qualisud, ale v druhém odstavci téže kapitoly Qualifrance.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

2.9. Redakční změny

Ve všech případech se k výrazu „vins de raisins surmûris“ (vína z přezrálých hroznů) doplňují slova „sur souche“ (na keři). Jedná se o přesnější vyjádření. V jednotném dokumentu se tím mění pouze bod „Souvislost se zeměpisnou oblastí“. V bodě „Popis vína nebo vín“ jednotného dokumentu se u těchto produktů doplňují dvě informace:

- zakazují se veškeré metody obohacování nebo zahušťování, jako jsou sušárny nebo komory na sušení, kryokonzentrace nebo reverzní osmóza, které jsou již uvedeny v bodě „Zvláštní enologické postupy“ jednotného dokumentu;
- upřesňuje se organoleptický popis: jedná se o polosladká a sladká bílá vína, výrazně aromatická, s medovými a máslovými tóny, v souladu s popisem uvedeným v bodě 3.3 „Organoleptický popis“ specifikace.

2.10. Popis vín

Popis vín byl přepracován za účelem jeho doplnění.

Tato změna specifikace měla dopad na jednotný dokument v bodě 4.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

Pays de Brive

2. Druh zeměpisného označení

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

16. Vína získaná z přezrálých hroznů.

4. Popis vína (vín)

1. Tichá červená, růžová a bílá vína

STRUČNÝ POPIS

Suchá bílá vína světlé žluté barvy se zelenými odlesky se vyznačují ovocnými a květinovými aromaty. Mají ovocnou a minerální chuť, jsou silná a intenzivní. Bílá polosuchá vína mají mírně sladkou chuť a slámově žlutou barvu se zelenými odlesky. Vůně připomíná žluté ovoce a citrusy. Jsou ovocná a jemná, přesto si zachovávají jiskru. Červená vína se často vyznačují rubínovou až granátovou barvou s více či méně zřetelnými odlesky fialové. Červená vína

vyráběná z révy na břidlicovém podloží jsou silná a živá s vůní rybízu a koření. Červená vína vyráběná z révy na jílovito-vápenitých půdách jsou jemná a harmonická, s aromaty kandovaného ovoce. Červená vína musí projít jablečno-mléčným kvašením, výjimku představují pouze vína s označením „primeur“ nebo „nouveau“. Ve fázi uvádění na trh mají všechny šarže červených vín obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,4 g/l. Červená vína se často vyznačují světlým až sytým zbarvením. Mají vůni květin a žlutého ovoce. Chuť je svěží, může být různě sladká. Nejsou-li hodnoty stanoveny, musí být dodrženy mezní hodnoty stanovené platnými evropskými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Vína získaná z přezrálých hroznů.

STRUČNÝ POPIS

Bílá vína jsou jemná a sladká (víno z hroznů přezrálých na keři) se vyznačují výraznou žlutou, zářivou barvou se zlatými odlesky a bohatými aromaty, jejichž základem jsou ovocné tóny (kdoule, broskve), květinové aroma a medové a máslové tóny. Buket je kulatý a plný, sladkost proměnlivá. Celkový obsah alkoholu činí nejméně 15 % objemových, obsah zkvasitelných cukrů činí nejméně 51 g/l. Nejsou-li hodnoty stanoveny, musí být dodrženy mezní hodnoty stanovené platnými evropskými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
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

a. Zvláštní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

U vín vyráběných z přezrálých hroznů se zakazují veškeré metody obohacování nebo zahušťování, jako jsou sušárny nebo komory na sušení, kryokonzentrace nebo reverzní osmóza.

b. *Maximální výnosy*

1. Tichá vína a vína vyrobená z přezrálých hroznů

80 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína s chráněným zeměpisným označením „Pays de Brive“ probíhá v následujících obcích departementu Corrèze:

Allasac, Altillac, Astillac, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brignac la Plaine, Brive la Gaillarde, Chabrignac, La Chapelle-aux-Saints, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Cosnac, Cublac, Curemonte, Donzenac, Estivals, Jugeals-Nazareth, Juillac, Larche, Lascaux, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-sur-Couze, Louignac, Malemort, Mansac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Nespouls, Noailhac, Noailles, Nonards, Objat, Perpezac le Blanc, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Rosier de Juillac, Saillac, Saint Aulaire, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint Bonnet la Riviere, Saint-Cernin-de-Larche, Saint Cyprien, Saint Cyr la Roche, Sainte-Féréole, Saint-Julien-Maumont, Saint Pantaléon de Larche, Saint Robert, Saint-Solve, Saint Viance, Ségonzac, Sioniac, Turenne, Ussac, Varetz, Vars sur Roseix, Végenne, Vignols, Voutezac, Yssandon.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – Malbec

Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gamay N

Jurançon noir N – Dame noire

Merlot N

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Segalin N

Semillon B

Tannat N

8. **Popis souvislosti**

Pánev Brive se nachází na jihozápadě departementu Corrèze. Jedná se o 60 kilometrů dlouhou a 10 až 20 kilometrů širokou propadlinu, které se táhne ze severozápadu na jihovýchod. Pánev je přirozeně ohraničena ze severu na východ krystalickým reliéfem Francouzského středohoří, na jihozápadě oblastí Périgord Blanc a na jihu oblastí Causse de Martel.

Tato oblast leží v nízké nadmořské výšce, je dobře chráněná. Vyznačuje se jihofrancouzským, oceánským podnebím s malým množstvím dešťových srážek a blíží se podnebí akvitánskému. Léta jsou teplá a zimy mírné; omezení představují mrazy, které se mohou objevit i během pozdního jara, a naopak brzký výskyt mrazů na podzim.

Tato oblast tvoří mozaiku, kde se od severovýchodu po jihozápad na pískovcovém nebo břidlicovém podloží rozprostírají kyselé hnědé půdy, na slínovitém vápencovém podloží pak vápenaté hnědé půdy a mělké vápenaté hnědé půdy v oblasti Causse.

Ať už se jedná o jílovito-vápenité půdy, v nichž se daří lanýžům, jílovité břidlice nebo sedimentární půdy na okraji krystalického masivu – všechny tyto půdy dávají vzniknout výrazným vínům.

Příčinná souvislost se zeměpisným původem produktu spočívá ve vlastnostech vín. U různých produktů s CHZO je příčinná souvislost založena na tom, že se odrůdy přizpůsobují vlastnostem půdy, čímž vynikne jedinečnost jednotlivých vín. Proto

- se červená vína často vyznačují rubínovou až granátovou barvou s více či méně zřetelnými odlesky fialové. Červená vína vyráběná z révy na břidlicovém a pískovcovém podloží, zejména Merlot a Cabernet franc, jsou silná a živá s vůní rybízu a koření. Naopak červená vína vyráběná z révy na jílovito-vápenitých půdách, zejména Cabernet franc, Gamay a Merlot, jsou jemná a harmonická, s aromaty kandovaného ovoce.
- růžová vína vyrobená ze všech černých odrůd v celé oblasti se vyznačují světlým až sytým zbarvením. Mají vůni květin a žlutého ovoce. Vína pěstovaná na břidlicovém a pískovcovém podloží se vyznačují svěží chutí.
- suchá bílá vína světle žluté barvy se zelenými odlesky se vyznačují aromaty ovoce a květin. Vína vyráběná z révy na jílovito-vápenitých půdách převážně z odrůd Chardonnay a Sauvignon jsou svěží s ovocnými tóny. Na břidlicových a pískovcových půdách převážně z odrůd Chenin vznikají vína s jistou živostí a výraznější mineralitou.
- bílá polosuchá vína se většinou pěstují na břidlicích, mají mírně sladkou chuť, slámově žlutou barvu se zelenými odlesky. Vůně připomíná žluté ovoce a citrusy. Jsou ovocná a jemná, ale zachovávají si jistou živost, zejména odrůda Chenin.
- vína jemná a sladká, převážně bílá (víno z hroznů přezrálých na keři) se produkují z hroznů vypěstovaných převážně na břidlicovém podloží v případě odrůdy Chenin a Muscat à petits grains a vyznačují se výraznou žlutou, zářivou barvou se zlatými odlesky a bohatými aromaty, jejichž základem jsou ovocné tóny (kdoule, broskve), květinové aroma a medové a máslové tóny. Buket je kulatý a plný, sladkost proměnlivá.

Vinařské oblasti na jihozápadě Corrèze jsou sice zdánlivě skromné, zásadním způsobem však udržují místní zemědělství a místní rozvoj, zejména díky vinařské turistice.

Za kvalitou vín a udržitelností vinic, na nichž se vína rodí, stojí know-how a nasazení nadšenců, kteří dokáží přizpůsobit pracovní postupy, a zhodnotit tak nevýhody oblasti, ale zároveň udržet tradiční vlastnosti vín.

9. Další základní podmínky

Velikost písma a logo

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Je-li na označení namísto výrazu „IGP“ (CHZO) uveden tradiční výraz „Vin de pays“, použije se logo CHZO.

Velikost písma názvu odrůdy nesmí být větší než dvojnásobek velikosti písmen názvu CHZO a název odrůdy musí být ve stejném zorném poli jako název CHZO.

Doplňující údaje

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název CHZO může být doplněn názvem jedné nebo více odrůd révy nebo označením „nouveau“ nebo „primeur“. Ve francouzských právních předpisech je výraz „nouveau“ synonymem výrazu „primeur“.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7796fed6-5bfe-452f-ba94-be152bd4657f

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

(2023/C 96/10)

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

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“

EU č.: PGI-PL-02811 – 9.11.2021

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy) CHZO

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“

2. Členský stát nebo třetí země

Polsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

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

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ se vyrábějí ze zralých plodů slivoně švestky (*Prunus domestica* L.), odrůdy Węgierka Zwyczajna, které se na mírném ohni rozvaří na hustou tmavohnědou směs.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ mají podobu husté ovocné směsi s kousky slupek, která je na povrchu lesklá a pevná. Má tmavě hnědou barvu s vínovým nádechem, uvnitř je světlejší a obsahuje viditelné kousky fialových švestkových slupek. Chuť je mírně sladkokyselá, s nádechem hořkosti pocházející z pecek. Má ovocnou vůni, převážně po švestkách, s nádechem karamelu a kouřovosti.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ neobsahují žádný přidaný cukr kromě cukrů, které se přirozeně vyskytují v ovoci. Celkový obsah cukru je 40 g na 100 g výrobku, může se však lišit o +/- 20 %.

Obsah pevného podílu je 40 % Brix, může se však lišit o +/- 20 %.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ jsou vařením silně zahuštěnou směsí přiměřeně jemné, roztíratelné konzistence. K přípravě 1 kg hotového výrobku se musí použít nejméně 3 kg švestek.

Hotový výrobek se prodává ve skleněných nádobách s kovovým víčkem. Výrobek je pasterizován.

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

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ se vyrábějí výhradně z plodů slivoně švestky (*Prunus domestica* L.), odrůdy Węgierka Zwyczajna. Aby byla zachována jakost, musí nejméně 75 % ovoce použitého pro výrobu všech šarží výrobku „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ pocházet ze zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4. Výrobci musí při výrobě používat především suroviny z této zeměpisné oblasti.

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

Díky klimatickým podmínkám popsaným v bodě 5 se ovoce vypěstované v oblasti vymezené v bodě 4 vyznačuje vyšším obsahem přírodního cukru než ovoce vypěstované mimo tuto oblast, což se odráží na kvalitě výsledného produktu. V případě nedostatku surovin z vymezené oblasti mohou výrobci v každé dané šarži použít nejvýše 25 % ovoce pocházejícího z jiné než vymezené oblasti, aniž by tím byla jakost výrobku „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ jakkoli dotčena.

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

Veškeré kroky při výrobě produktu „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ se musí uskutečňovat ve vymezené zeměpisné oblasti; konkrétně jde o:

- získávání surovin (minimálně 75 %),
- přípravu měděného kotle,
- přípravu ohniště,
- vaření švestkových povidel,
- pasírování švestkových povidel (odstranění pecek).

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

Balení a pasterizace výrobku „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, neboť při přepravě by mohlo dojít ke kontaminaci výrobku, a tím ke snížení jeho jakosti. Směs lze přepravovat až po jejím vychladnutí. Po vychladnutí však značně zhoustne, což by znesnadnilo její plnění do sklenic. Při opětovném ohřevu by navíc mohlo dojít k jejímu připálení. Proto se švestková povidla plní do sklenic ve vymezené zeměpisné oblasti při vyšší teplotě, čímž se proces plnění usnadní a zamezí se tvorbě nežádoucích vzduchových bublinek. Při plnění mimo zeměpisnou oblast by hrozilo, že se „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ smísí s jinými švestkovými povidly různé kvality.

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

Všichni výrobci „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ musí na obalu (víčku sklenice) používat společné logo (obrázek 1). Konsorcium výrobců švestkových povidel z údolí Dolní Visly dává toto logo k dispozici výrobcům tak, aby nediskriminovalo výrobce, kteří nejsou jeho členy.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast, ve které se vyrábí „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“, se nachází v údolí Dolní Visly, tj. v Kujavsko-pomořském vojvodství, konkrétně v těchto okresech: okres Bydhošť (obce: Dąbrowa Chełmińska, Osielsko, Dobrcz, Fordon – městská část Bydhoště), okres Chełmno (obce: město Chełmno, obec Chełmno, Unisław, Kijewo Królewskie, Stolno), okres Grudziądz (obce: město Grudziądz, obec Grudziądz, Rogóźno), okres Świecie (obce: Pruszcz, Świecie, Dragacz, Jezewo, Warlubie, Nowe) a v Pomořském vojvodství, konkrétně v těchto okresech: okres Kwidzyn (Kwidzyn, Sadlinki, Ryjewo), okres Sztum (obec Sztum) a okres Tczew (obce: Pelplin a Gniew).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Vztah mezi produktem „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ a regionem je založen na dobré pověsti produktu, která se odvíjí od dlouhé tradice výroby, mimořádné kvality surovin používaných k jeho výrobě a výjimečné zručnosti místních výrobců.

Ovocnářství se v údolí Dolní Visly rozvinulo díky specifickým půdním a klimatickým podmínkám. Od 18. století zde převažuje odrůda slivoně švestky (*Prunus domestica* L.) Węgierka Zwykła, jejíž místní ekotyp se vyznačuje odolností vůči nepříznivým klimatickým podmínkám a chorobám a vysokým obsahem cukru.

V této zeměpisné oblasti se nacházejí naplaveninové půdy (spraše), lehké hlinité půdy, různé typy písčitohlinitých půd a sypké fluvisoly s vyšším obsahem mědi, které zajišťují bohatou úrodu a vyšší obsah kyselin a karotenoidů v plodech. Fenologické jaro nastává v oblasti o 1,5 až 2 týdny dříve, čímž se prodlužuje vegetační období a obsah přírodního cukru ve zralých plodech je tak vyšší. Vzhledem k omezenému množství srážek v údolí Dolní Visly jsou slivoně odrůdy Węgierka Zwykła vystaveny nedostatku vody, a tím i oxidačnímu stresu. V důsledku toho strom omezuje růst plodů, což vede k tomu, že se v plodech koncentrují cukry, vitaminy, polyfenoly, vláknina a minerální látky a zároveň se v nich tvoří větší množství karotenoidů a kyseliny askorbové.

Půdy v údolí Dolní Visly mají ve srovnání s celostátním mediánem vyšší obsah mědi. Přítomnost mědi v půdě zvyšuje kvalitu a množství úrody švestek odrůdy Węgierka Zwykła a zlepšuje odolnost slivoní vůči bakteriálním a plísňovým chorobám. Sady v údolí Dolní Visly proto na rozdíl od slivoní rostoucích v jiných regionech nepotřebují další chemické postřiky.

Díky tomu, že se k výrobě 100 g výrobku „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ používá velké množství surovin mimořádné kvality, a také díky dlouhému procesu vaření má výrobek vyšší obsah přírodního cukru než jiná neslazená švestková povidla.

„Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ se od ostatních švestkových povidel na trhu liší tím, že se na jejich výrobu spotřebuje téměř dvojnásobné množství surovin, než je zákonem stanovené minimum (na výrobu 1 kg výrobku „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ se spotřebují 3 kg ovoce).

Tím, že se „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ vaří po mnoho hodin společně s peckami švestek, navíc získají charakteristickou hořkost, kterou u jiných švestkových povidel nenajdeme.

K rozvoji zpracovatelského průmyslu v této oblasti přispěla plocha výsadby, která je v porovnání s jinými regiony Polska historicky rozsáhlejší, a velký výnos švestek odrůdy Węgierka Zwykła. Rozvaření švestek na kaši a jejich zhoustnutí postupným odpařováním v rozpáleném kotli patří k nejstarším způsobům jejich konzervace. Zmínky o tomto způsobu zpracování ovoce pocházejí již ze 16. století. Výsledný produkt dostal název *powidla* [švestková povidla]. Terénní průzkumy, které provedli pracovníci Etnografického muzea v Toruni v údolí Dolní Visly, potvrdily existenci velkého počtu budov, které sloužily jako sušárny ovoce, v nichž byla zdrojem vytápění ohniště s prostorem pro umístění kotlů na výrobu švestkových povidel; to dokazuje, že budovy byly využívány i k tomuto účelu. Ze švestek odrůdy Węgierka Zwykła se vyráběla švestková povidla pro celou rodinu a přebytky se prodávaly na trzích ve velkých městech regionu (např. ve Świecie a Bydhošti). Švestková povidla a ovoce se plavily po řece Visle nebo se převážely koňskými povozy až do přístavu v Gdaňsku.

K výrobě produktu „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ se používaly plody slivoně švestky odrůdy Węgierka Zwykła, protože zdejší ekotyp se vyznačoval vysokou odolností vůči nepříznivým klimatickým podmínkám a chorobám a protože dužina švestky se při vaření snadno oddělovala od pecky. Pecky pomáhaly zabránit připalování a dodávaly chuti švestkových povidel charakteristický hořký nádech. Na samém konci vaření se k oddělení pecek od ovocné směsi používaly speciální hliněné cedníky vyráběné hrnčíři – ti nejznámější z nich pocházeli z obce Gruczno na řece Visle (v údolí Dolní Visly). Takto vyrobená povidla se pak plnila do hliněných nádob a zapekla se v peci na chleba. Jakmile se na povrchu švestkových povidel zapečením vytvořila tuhá slupka, nádoby se vytáhly a uložily do chladných sklepů. Takto připravená „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ se mohla skladovat až dva roky od data výroby, aniž by ztratila svou chuť.

Po druhé světové válce bylo soukromé zpracování švestek zakázáno. Největším odběratelem švestek se stal závod ve Fordonu (dnešní městská část Bydhoště), jehož hlavním produktem byla právě švestková povidla. Pro obyvatelstvo údolí Dolní Visly se stalo ovocnářství hospodářsky významným nejen díky příznivému mikroklimatu, ale také díky poptávce po švestkách ze zpracovatelského závodu ve Fordonu a z místních restaurací a díky blízkosti obchodní cesty podél řeky Visly. Pohled na měděné kotle (polsky: *kocioł kuprowy*, z latinského *cuprum*: měď), míchadla (polsky: *bocian*) a ohniště se stal nedílnou součástí krajiny okolních vesnic.

Výroba švestkových povidel v údolí Dolní Visly se stala předmětem disertační práce s názvem *Stirring the pot in Poland: traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley* (Polské míchání hrnce: tradiční švestková povidla, místní identita a rozvoj venkova v údolí Dolní Visly), která byla obhájena na Cornellově univerzitě. Z výsledků výzkumu vyplynulo, že obyvatelé obcí v údolí Dolní Visly s nadšením kultivují tradiční odrůdy rostlin a svou činností přispívají k zachování biologické rozmanitosti a ochraně specifického charakteru zeměpisné oblasti, který se zde utvářel po staletí.

Z výzkumu provedeného na univerzitě Kazimierza Wielkiego v Bydhošti, který se zabýval analýzou kulinářského dědictví a rozvojem cestovního ruchu, dále vyplynulo, že hlavní devizou údolí Dolní Visly je právě ovocnářský produkt „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“.

Pro místní komunitu je výroba produktu „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ dodnes velmi důležitá. Svědčí o tom skutečnost, že se s tímto výrobkem lze setkat na jarmarcích a při četných ukázkách výroby švestkových povidel, kde je možné je také ochutnat a zakoupit. Za zmínku stojí například Świąto Śliwki (slavnosti švestek), které se od roku 2001 konají v obci Strzelce Dolne a těší se velké oblibě. V průběhu pouhých několika let festival přilákal desítky tisíc návštěvníků z celého Polska. Ze slavností Świąto Śliwki se stala dvoudenní akce a novináři překřtili údolí Dolní Visly na „hlavní město švestek v Polsku“. Místní televizní stanice TVP Bydgoszcz a PIK, místní pobočka státního rozhlasu Polskie Radio, tuto akci již 20 let bezplatně propagují. Úřad maršálka Kujavsko-pomořského vojvodství také zahrnuje informace o této akci ve spojitosti s výrobkem „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ do propagačních materiálů pro turisty.

O tom, že „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ se těší velkému uznání, svědčí četné články v místním i celostátním tisku, zmínky v knihách popisujících tradice regionu a různá ocenění získaná na soutěžích. O výrobku „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ se píše jako o uznávané místní značce v publikacích Polské komory regionálních a místních produktů. „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ získala dvakrát první cenu ve své kategorii v soutěži Nasze Kulinarne Dziedzictwo (Naše kulinářské dědictví). Již po několik desetiletí jsou „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ propagována v materiálech sítě Natura 2000 coby tradiční způsob zpracování surovin v údolí Dolní Visly a také v materiálech Národního fondu ochrany životního prostředí a vodního hospodářství. V rámci ochrany nehmotného dědictví shromáždilo Etnografické muzeum v Toruni historické materiály týkající se švestkových povidel a pěstování švestek v údolí Dolní Visly, které v roce 2020 vydalo na CD s názvem *Smażenie powideł metodą tradycyjną* (Výroba švestkových povidel tradičním způsobem). Tato iniciativa je vzdělávacím projektem, na němž se podílejí etnografové a výrobci produktu „Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“, kteří chtějí oslovit co největší počet místních obyvatel a škol, v nichž je projekt prezentován v rámci výuky, aby tradice výroby švestkových povidel zůstala zachována.

Odkaz na zveřejnění specifikace

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS