



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

20. ledna 2020

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 18/01 Směnné kurzy vůči euru — 17. ledna 2020 1

Evropský účetní dvůr

2020/C 18/02 Zvláštní zpráva č. 1/2020 Opatření EU v oblasti ekodesignu a označování energetickými štítky: důležitý příspěvek k větší energetické účinnosti, který je však omezován značnými zpožděními a nedodržením právních předpisů 2

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2020/C 18/03 Oznámení o zahájení přezkumu před pozbytím platnosti antidumpingových opatření vztahujících se na dovoz kyseliny citronové pocházející z Čínské lidové republiky 3

2020/C 18/04 Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antisubvenčních opatření 19

2020/C 18/05 Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření 20

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2020/C 18/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9479 – PSA/Saft/ACC) ⁽¹⁾	21
2020/C 18/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	23

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 18/08	Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013	24
2020/C 18/09	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	39
2020/C 18/10	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	51
2020/C 18/11	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	66
2020/C 18/12	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	72

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

17. ledna 2020

(2020/C 18/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1108	CAD	kanadský dolar	1,4498
JPY	japonský jen	122,31	HKD	hongkongský dolar	8,6292
DKK	dánská koruna	7,4729	NZD	novozélandský dolar	1,6782
GBP	britská libra	0,85105	SGD	singapurský dolar	1,4960
SEK	švédská koruna	10,5450	KRW	jihokorejský won	1 288,37
CHF	švýcarský frank	1,0736	ZAR	jhoafrický rand	16,0582
ISK	islandská koruna	137,40	CNY	čínský juan	7,6186
NOK	norská koruna	9,8890	HRK	chorvatská kuna	7,4378
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	15 184,91
CZK	česká koruna	25,147	MYR	malajsijský ringgit	4,5041
HUF	maďarský forint	335,59	PHP	filipínské peso	56,548
PLN	polský zlotý	4,2367	RUB	ruský rubl	68,2495
RON	rumunský lei	4,7803	THB	thajský baht	33,746
TRY	turecká lira	6,5323	BRL	brazilský real	4,6390
AUD	australský dolar	1,6122	MXN	mexické peso	20,8338
			INR	indická rupie	78,9567

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

EVROPSKÝ ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva č. 1/2020

Opatření EU v oblasti ekodesignu a označování energetickými štítky: důležitý příspěvek k větší energetické účinnosti, který je však omezován značnými zpožděními a nedodržením právních předpisů

(2020/C 18/02)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání zvláštní zprávy č. 1/2020 s názvem Opatření EU v oblasti ekodesignu a označování energetickými štítky: důležitý příspěvek k větší energetické účinnosti, který je však omezován značnými zpožděními a nedodržením právních předpisů.

Zpráva je k dispozici k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Evropského účetního dvora: <http://eca.europa.eu>.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o zahájení přezkumu před pozbytím platnosti antidumpingových opatření vztahujících se na dovoz kyseliny citronové pocházející z Čínské lidové republiky

(2020/C 18/03)

Po zveřejnění oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti ⁽¹⁾ antidumpingových opatření uložených na dovoz kyseliny citronové pocházející z Čínské lidové republiky (dále jen „dotčená země“) obdržela Evropská komise žádost o přezkum podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie ⁽²⁾ (dále jen „základní nařízení“).

1. Žádost o přezkum

Žádost podaly dne 21. října 2019 společnosti N.V. Citrique Belge S.A. a Jungbunzlauer Austria AG (dále jen „žadatelé“), které představují 100 % celkové výroby kyseliny citronové v Unii.

Veřejně přístupná verze žádosti a analýza míry podpory žádosti ze strany výrobců v Unii je k dispozici v dokumentaci určené zúčastněným stranám k nahlédnutí označené jako „*For inspection by interested parties*“. Informace o přístupu k dokumentaci určené zúčastněným stranám jsou uvedeny v bodě 5.5 tohoto oznámení.

2. Výrobek, který je předmětem přezkumu

Výrobkem, který je předmětem tohoto přezkumu, je kyselina citronová a trinitrium-citrát dihydrát (dále jen „výrobek, který je předmětem přezkumu“), v současnosti kódů KN 2918 14 00 a ex 2918 15 00 (kód TARIC 2918 15 00 11 a 2918 15 00 19).

3. Stávající opatření

V současné době je platným opatřením konečné antidumpingové clo uložené prováděcím nařízením Komise (EU) 2015/82 ⁽³⁾.

Dne 14. ledna 2016 Komise prováděcím nařízením (EU) 2016/32 ⁽⁴⁾ rozšířila opatření z dovozu kyseliny citronové pocházející z Čínské lidové republiky na dovoz kyseliny citronové zasílané z Malajsie bez ohledu na to, zda je deklarována jako pocházející z Malajsie, či nikoli.

4. Odůvodnění přezkumu

Žádost je odůvodněna tím, že pokud by opatření pozbyla platnosti, vedlo by to pravděpodobně k přetrvání dumpingu a obnovení újmy působené výrobnímu odvětví Unie.

⁽¹⁾ Úř. věst. C 165, 14.5.2019, s. 3.

⁽²⁾ Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21, ve znění Úř. věst. L 143, 7.6.2018, s. 1.

⁽³⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/82 ze dne 21. ledna 2015, kterým se na základě přezkumu před pozbytím platnosti podle čl. 11 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 1225/2009 a částečných prozatímních přezkumů podle čl. 11 odst. 3 nařízení (ES) č. 1225/2009 ukládá konečné antidumpingové clo na dovoz kyseliny citronové pocházející z Čínské lidové republiky (Úř. věst. L 15, 22.1.2015, s. 8).

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 10, 15.1.2016, s. 3.

4.1 **Tvrzení o pravděpodobnosti přetrvání dumpingu**

Žadatelé tvrdili, že domácí ceny a náklady v Čínské lidové republice není vhodné použít kvůli existenci podstatných zkreslení ve smyslu čl. 2 odst. 6a písm. b) základního nařízení.

Při odůvodnění tvrzení o podstatných zkresleních se žadatelé spoléhali převážně na informace obsažené ve zprávě o zemi předložené útvary Komise dne 20. prosince 2017, která popisuje specifické tržní podmínky v Čínské lidové republice⁽⁵⁾. Žadatelé konkrétně tvrdili, že výroba a prodej výrobku, který je předmětem přezkumu, jsou potenciálně ovlivněny zkresleními v oblasti surovin a v petrochemickém a chemickém odvětví Číny. Žadatelé se dále opírali o zprávy vydané orgány USA v antidumpingovém a antisubvenčním řízení, pokud jde o dovoz kyseliny citronové a některých citrátových solí z Čínské lidové republiky.

Podle čl. 2 odst. 6a písm. a) základního nařízení proto tvrzení o přetrvání a obnovení dumpingu vychází ze srovnání početně zjištěné běžné hodnoty na základě výrobních nákladů a nákladů na prodej odrážejících nezkrácené ceny nebo referenční hodnoty ve vhodné reprezentativní zemi s vývozní cenou (na úrovni cen ze závodu) výrobku, který je předmětem přezkumu, z dotčené země při jeho prodeji na vývoz do Unie. Na základě toho jsou vypočítaná dumpingová rozpětí pro dotčenou zemi značná.

Vzhledem k dostupným informacím se Komise domnívá, že existují dostatečné důkazy podle čl. 5 odst. 9 základního nařízení nasvědčující tomu, že v důsledku podstatných zkreslení, která ovlivňují ceny a náklady, je použití domácích cen a nákladů v dotčené zemi nevhodné, což odůvodňuje zahájení šetření na základě čl. 2 odst. 6a základního nařízení.

Zpráva o zemi je k dispozici v dokumentaci určené zúčastněným stranám k nahlédnutí a na internetových stránkách GR pro obchod⁽⁶⁾.

4.2 **Tvrzení o pravděpodobnosti obnovení újmy**

Žadatelé tvrdí, že obnovení újmy je pravděpodobné. Žadatelé poskytli dostatečné důkazy o tom, že pokud by opatření pozbyla platnosti, současná úroveň dovozu výrobku, který je předmětem přezkumu, z dotčené země do Unie by se pravděpodobně zvýšila vzhledem k nevyužití kapacit v Čínské lidové republice.

Žadatelé rovněž tvrdí, že k odstranění újmy došlo hlavně díky existujícím opatřením a že jakýkoliv opakovaný výskyt značného objemu dovozu za dumpingové ceny z dotčené země by pravděpodobně vedl k obnovení újmy působené výrobnímu odvětví Unie, pokud by platnost těchto opatření zanikla.

5. **Postup**

Poněvadž Komise po konzultaci s výborem zřízeným podle čl. 15 odst. 1 základního nařízení zjistila, že existují dostatečné důkazy o pravděpodobnosti dumpingu a újmy pro zahájení přezkumu před pozbytím platnosti, zahajuje přezkum podle čl. 11 odst. 2 základního nařízení.

Tímto přezkumem před pozbytím platnosti se zjistí, zda je, či není pravděpodobné, že pozbytí platnosti opatření povede k přetrvání nebo obnovení dumpingu výrobku, který je předmětem přezkumu, pocházejícího z dotčené země a přetrvání nebo obnovení újmy působené výrobnímu odvětví Unie.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/825⁽⁷⁾, které vstoupilo v platnost dne 8. června 2018 (balíček opatření k modernizaci nástrojů na ochranu obchodu), zavedlo významné změny harmonogramu a lhůt, které byly dříve platné v antidumpingových řízeních. Zkracují se lhůty k přihlášení se stanovené pro zúčastněné strany, a to zejména v počáteční fázi šetření.

⁽⁵⁾ Commission Staff Working Document, on Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations (Pracovní dokument útvarů Komise – O podstatných zkresleních v hospodářství Čínské lidové republiky pro účely šetření na ochranu obchodu), 20. 12. 2017, (SWD(2017) 483 final/2), k dispozici na adrese: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf

⁽⁶⁾ Dokumenty citované ve zprávě o zemi lze také získat na základě náležitě odůvodněné žádosti.

⁽⁷⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/825 ze dne 30. května 2018, kterým se mění nařízení (EU) 2016/1036 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie, a nařízení (EU) 2016/1037 o ochraně před dovozem subvencovaných výrobků ze zemí, které nejsou členy Evropské unie (Úř. věst. L 143, 7.6.2018, s. 1).

5.1 *Období přezkumného šetření a posuzované období*

Šetření týkající se přetrvání nebo obnovení dumpingu se bude týkat období od 1. ledna 2019 do 31. prosince 2019 (dále jen „období přezkumného šetření“). Zkoumání trendů, které mají význam pro posouzení pravděpodobnosti přetrvání nebo obnovení újmy, se bude týkat období od 1. ledna 2016 do konce období šetření (dále jen „posuzované období“).

5.2 *Připomínky k žádosti a zahájení šetření*

Všechny zúčastněné strany se vyzývají, aby oznámily svá stanoviska ohledně vstupů a kódů harmonizovaného systému (HS) uvedených v žádosti ⁽⁸⁾ do 15 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽⁹⁾.

Všechny zúčastněné strany, jež se chtějí vyjádřit k žádosti (včetně záležitostí týkajících se újmy a příčinné souvislosti) nebo k jakýmkoli aspektům týkajícím se zahájení šetření (včetně míry podpory žádosti), tak musí učinit do 37 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení.

Žádosti o slyšení ohledně zahájení šetření musí být podány do 15 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení.

5.3 *Postup pro stanovení pravděpodobnosti přetrvání nebo obnovení dumpingu*

V rámci přezkumu před pozbytím platnosti Komise zkoumá objem vývozu do Unie během období přezkumného šetření a nezávisle na vývozu do Unie posuzuje, zda situace společností vyrábějících a prodávajících výrobek, který je předmětem přezkumu, je v dotčené zemi taková, že by pravděpodobně došlo k přetrvání nebo obnovení vývozu do Unie za dumpingové ceny, pokud by opatření pozbyla platnost.

Všichni výrobci ⁽¹⁰⁾ výrobku, který je předmětem přezkumu, z dotčené země, bez ohledu na to, zda výrobek, který je předmětem přezkumu, v období přezkumného šetření vyváželi do Unie či nikoli, se proto vyzývají, aby se zúčastnili šetření Komise.

5.3.1 *Šetření výrobců v dotčené zemi*

S ohledem na potenciálně velký počet výrobců v Čínské lidové republice, jichž se tento přezkum před pozbytím platnosti týká, a za účelem dokončení šetření v předepsaných lhůtách může Komise omezit okruh výrobců, kteří budou podrobeni šetření, na přiměřený počet, a to výběrem jejich vzorku. Výběr vzorku bude proveden v souladu s článkem 17 základního nařízení.

Aby mohla Komise rozhodnout, zda je výběr vzorku nutný, a pokud ano, vzorek vybrat, žádají se všichni výrobci nebo zástupci jednající jejich jménem, a to včetně těch, kteří nespolečně pracovali při šetření vedoucím k opatřením, jež jsou předmětem tohoto přezkumu, aby Komisi do sedmi dnů od data zveřejnění tohoto oznámení poskytli informace o své společnosti (společnostech) požadované v příloze I tohoto oznámení.

Aby Komise získala informace, které považuje pro výběr vzorku výrobců v dotčené zemi za nezbytné, obrátí se také na orgány Čínské lidové republiky a může se též obrátit na jakákoli známá sdružení výrobců v dotčené zemi.

Bude-li nutné provést výběr vzorku, budou výrobci vybráni na základě největšího reprezentativního objemu výroby, prodeje nebo vývozu, který může být v době, která je k dispozici, přiměřeně přezkoumán. Komise všem známým výrobcům v dotčené zemi, orgánům dotčené země a sdružením výrobců v dotčené zemi oznámí, případně prostřednictvím orgánů dotčené země, které společnosti byly do vzorku vybrány.

Jakmile Komise obdrží informace nezbytné pro výběr vzorku výrobců, informuje dotčené strany o svém rozhodnutí, zda byly do vzorku zařazeny, či nikoli. Výrobci zařazení do vzorku musí předložit vyplněný dotazník do 30 dnů ode dne oznámení rozhodnutí o jejich zařazení do vzorku, není-li stanoveno jinak.

⁽⁸⁾ Informace o kódech HS jsou rovněž uvedeny ve shrnutí žádosti o přezkum, které je k dispozici na internetových stránkách GŘ pro obchod (<http://trade.ec.europa.eu/tdi/>).

⁽⁹⁾ Veškerými odkazy na zveřejnění tohoto oznámení se rozumí odkazy na zveřejnění tohoto oznámení v *Úředním věstníku Evropské unie*, není-li stanoveno jinak.

⁽¹⁰⁾ Výrobce je jakákoliv společnost z dotčené země, která vyrábí výrobek, který je předmětem přezkumu, včetně jakékoliv z jejich společností ve spojení, jež se podílejí na výrobě, prodeji na domácím trhu nebo vývozu výrobku, který je předmětem přezkumu.

Komise přidá záznam ohledně výběru vzorku do dokumentace určené zúčastněným stranám k nahlédnutí. Veškeré připomínky k výběru vzorku musí být doručeny do tří dnů ode dne oznámení rozhodnutí o výběru vzorku.

Kopie dotazníku pro výrobce v dotčené zemi je k dispozici v dokumentaci určené zúčastněným stranám k nahlédnutí a na internetových stránkách GŘ pro obchod (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

Aniž je dotčeno případné použití článku 18 základního nařízení, společnosti, které souhlasily se svým případným zařazením do vzorku, ale nebyly do vzorku vybrány, se považují za spolupracující (dále jen „spolupracující výrobci nezařazení do vzorku“).

5.3.2 *Doplňkový postup týkající se dotčené země*

S výhradou ustanovení tohoto oznámení se všechny zúčastněné strany vyzývají, aby oznámily svá stanoviska, předložily informace a poskytl příslušné důkazy v souvislosti s použitím čl. 2 odst. 6a základního nařízení. Není-li stanoveno jinak, musí Komise tyto informace a důkazy obdržet do 37 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení.

V souladu s čl. 2 odst. 6a písm. e) základního nařízení Komise ihned po zahájení řízení prostřednictvím záznamu do dokumentace určené zúčastněným stranám k nahlédnutí informuje zúčastněné strany o relevantních zdrojích, jež hodlá použít pro účely stanovení běžné hodnoty v dotčené zemi podle čl. 2 odst. 6a základního nařízení. To se bude týkat všech zdrojů, včetně případného výběru vhodné reprezentativní třetí země. Stranám šetření je poskytnuta lhůta k vyjádření, jež činí 10 dnů ode dne uvedeného záznamu do dokumentace.

Podle informací, které má Komise k dispozici, je možnou reprezentativní třetí zemí pro dotčenou zemi v tomto případě Kolumbie. V zájmu konečného výběru vhodné reprezentativní třetí země Komise prozkoumá, zda existují země, kde je úroveň hospodářského rozvoje podobná dotčené zemi a dochází zde k výrobě a prodeji výrobku, který je předmětem přezkumu, a kde jsou relevantní údaje snadno dostupné. Je-li takových zemí více, dostanou případně přednost země s náležitou úrovní sociální a environmentální ochrany.

Pokud jde o relevantní zdroje, Komise vyzývá všechny výrobce v dotčené zemi, aby jí do 15 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení poskytli informace požadované v příloze III tohoto oznámení.

Kromě toho musí být jakékoli věcné informace ohledně hodnoty nákladů a cen podle čl. 2 odst. 6a písm. a) základního nařízení podány do 65 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení. Tyto věcné informace by měly být brány výhradně z veřejně dostupných zdrojů.

Aby Komise získala informace, které pro své šetření považuje za nezbytné, pokud jde o údajná podstatná zkreslení ve smyslu čl. 2 odst. 6a písm. b) základního nařízení, zpřístupní dotazník také vládě dotčené země.

5.3.3 *Šetření dovozců, kteří nejsou ve spojení* ⁽¹⁾ ⁽²⁾

Dovozci, kteří nejsou ve spojení a dováží výrobek, který je předmětem přezkumu, z Čínské lidové republiky do Unie, včetně těch, kteří nespolupracovali při šetření (šetřeních) vedoucím (vedoucích) k platným opatřením, se vyzývají k účasti na tomto šetření.

⁽¹⁾ Do vzorku mohou být zařazeni pouze dovozci, kteří nejsou ve spojení s výrobcí v dotčené zemi. Dovozci, kteří jsou ve spojení s výrobcí, musí pro tyto výrobce vyplnit přílohu I dotazníku. V souladu s článkem 127 prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/2447 ze dne 24. listopadu 2015, kterým se stanoví prováděcí pravidla k některým ustanovením nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 952/2013, kterým se stanoví celní kodex Unie, se za osoby ve spojení považují dvě osoby, které splňují jednu z těchto podmínek: a) jsou členy vedení nebo správní rady podniku druhé osoby; b) jsou právně uznanými obchodními společníky; c) jsou vůči sobě v zaměstnaneckém poměru; d) třetí strana přímo nebo nepřímo drží, kontroluje nebo vlastní nejméně 5 % vydaných akcií nebo podílů s hlasovacími právy obou osob; e) jedna z nich přímo nebo nepřímo kontroluje druhou; f) obě přímo nebo nepřímo kontroluje třetí osoba; g) společně přímo nebo nepřímo kontrolují třetí osobu; nebo h) jsou členy jedné rodiny (Úř. věst. L 343, 29.12.2015, s. 558). Osoby se považují za členy jedné rodiny pouze tehdy, jsou-li k sobě v některém z těchto příbuzenských poměrů: i) manželé, ii) rodiče a děti, iii) sourozenci (i nevlastní), iv) prarodiče a vnuci, v) strýc nebo teta a synovec nebo neteř, vi) tchán nebo tchyně a zeť nebo snacha, vii) švagři a švagrové. V souladu s čl. 5 bodem 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 952/2013, kterým se stanoví celní kodex Unie, se „osobou“ rozumí fyzická osoba, právnická osoba a jakékoli sdružení osob, které není právnickou osobou, ale je podle právních předpisů Unie nebo podle vnitrostátních právních předpisů způsobilé k právním úkonům (Úř. věst. L 269, 10.10.2013, s. 1).

⁽²⁾ Údaje poskytnuté dovozci, kteří nejsou ve spojení, lze použít také v souvislosti s jinými aspekty tohoto šetření, než je zjištění dumpingu.

S ohledem na potenciálně velký počet dovozců, kteří nejsou ve spojení, jichž se tento přezkum před pozbytím platnosti týká, a za účelem dokončení šetření v předepsaných lhůtách může Komise omezit okruh těchto dovozců, kteří nejsou ve spojení a budou podrobena šetření, na přiměřený počet, a to výběrem jejich vzorku. Výběr vzorku bude proveden v souladu s článkem 17 základního nařízení.

Aby mohla Komise rozhodnout, zda je výběr vzorku nutný, a pokud ano, vzorek vybrat, žádají se všichni dovozci, kteří nejsou ve spojení, nebo zástupci jednající jejich jménem, a to včetně těch, kteří nespolečně pracovali při šetření vedoucím k opatřením, jež jsou předmětem tohoto přezkumu, aby se Komisi přihlásili. Tyto strany tak musí učinit do 7 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení, a to tím, že Komisi poskytnou o svých společnostech údaje požadované v příloze II tohoto oznámení.

Aby Komise získala informace, které považuje pro výběr vzorku dovozců, kteří nejsou ve spojení, za nezbytné, může se také obrátit na jakákoli známá sdružení dovozců.

Bude-li nutné provést výběr vzorku, mohou být dovozci vybráni na základě největšího reprezentativního objemu prodeje výrobku, který je předmětem přezkumu, pocházejícího z dotčené země, v Unii, který může být v době, která je k dispozici, přiměřeně přezkoumán. Komise všem známým dovozcům, kteří nejsou ve spojení, a sdružením dovozců oznámí, které společnosti byly do vzorku vybrány.

Komise rovněž přidá záznam ohledně výběru vzorku do dokumentace určené zúčastněným stranám k nahlédnutí. Veškeré připomínky k výběru vzorku musí být doručeny do tří dnů ode dne oznámení rozhodnutí o výběru vzorku.

Není-li stanoveno jinak, musí dovozci, kteří nejsou ve spojení a kteří byli zařazeni do vzorku, předložit vyplněný dotazník do 30 dnů ode dne zveřejnění oznámení o výběru vzorku.

Kopie dotazníku pro dovozce, kteří nejsou ve spojení, je k dispozici v dokumentaci určené zúčastněným stranám k nahlédnutí a na internetových stránkách GŘ pro obchod (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.4 **Postup pro stanovení pravděpodobnosti přetrvání nebo obnovení újmy**

Výrobci výrobku, který je předmětem přezkumu, v Unii se vyzývají k účasti na šetření Komise, aby bylo možno zjistit, zda existuje pravděpodobnost přetrvání nebo obnovení újmy pro výrobní odvětví Unie.

5.4.1 *Šetření výrobců v Unii*

Aby Komise získala informace, které jsou pro toto šetření považovány za nezbytné s ohledem na výrobce v Unii, musí dva známí výrobci v Unii, a sice společnost N.V. Citrique Belge S.A. a Jungbunzlauer Austria AG, předložit vyplněný dotazník do 37 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení, není-li stanoveno jinak.

Případní ostatní výrobci a reprezentativní sdružení v Unii se vyzývají, aby se za účelem přihlášení a vyžádání dotazníku neprodleně obrátili na Komisi, nejlépe elektronickou poštou, a to nejpozději sedm dnů po zveřejnění tohoto oznámení, není-li stanoveno jinak.

Kopie dotazníku pro výrobce v Unii je k dispozici v dokumentaci určené zúčastněným stranám k nahlédnutí a na internetových stránkách GŘ pro obchod (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.5 **Postup pro posouzení zájmu Unie**

Pokud bude potvrzena pravděpodobnost přetrvání nebo obnovení dumpingu a obnovení újmy, bude v souladu s článkem 21 základního nařízení rozhodnuto, zda by zachování antidumpingových opatření nebylo v rozporu se zájmem Unie.

Výrobci v Unii, dovozci a jejich reprezentativní sdružení, uživatelé a jejich reprezentativní sdružení, odborové svazy a reprezentativní organizace spotřebitelů se vyzývají, aby Komisi poskytli informace týkající se zájmu Unie. Aby se mohly zúčastnit šetření, musí reprezentativní organizace spotřebitelů prokázat, že existuje objektivní souvislost mezi jejich činnostmi a výrobkem, který je předmětem přezkumu.

Informace týkající se posouzení zájmu Unie musí být předloženy do 37 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení, není-li stanoveno jinak. Tyto informace mohou být poskytnuty buď ve volném formátu, nebo vyplněním dotazníku vypracovaného Komisí.

Kopie dotazníků, včetně dotazníku pro uživatele výrobku, který je předmětem přezkumu, je k dispozici v dokumentaci určené zúčastněným stranám k nahlédnutí a na internetových stránkách GŘ pro obchod (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432). V každém případě budou informace předloženy podle článku 21 zohledněny pouze tehdy, budou-li v době předložení doloženy věcnými důkazy.

5.6 *Zúčastněné strany*

Aby se mohly zúčastnit šetření, musí zúčastněné strany, jako například výrobci v dotčené zemi, výrobci v Unii, dovozci a jejich reprezentativní sdružení, uživatelé a jejich reprezentativní sdružení, odborové svazy a reprezentativní organizace spotřebitelů, nejprve prokázat, že existuje objektivní souvislost mezi jejich činností a výrobkem, který je předmětem přezkumu.

Výrobci v dotčené zemi, výrobci v Unii, dovozci a reprezentativní sdružení, kteří předložili informace v souladu s postupy popsány v bodech 5.2, 5.3 a 5.4, budou považováni za zúčastněné strany v případě, že mezi jejich činností a výrobkem, který je předmětem přezkumu, existuje objektivní souvislost.

Ostatní strany se šetření budou moci účastnit jako zúčastněné strany od okamžiku, kdy se přihlásí, a za předpokladu, že mezi jejich činností a výrobkem, který je předmětem přezkumu, existuje objektivní souvislost. Tím, že je strana považována za zúčastněnou stranu, není dotčeno použití článku 18 základního nařízení.

Dokumentace určená zúčastněným stranám k nahlédnutí je přístupná prostřednictvím internetových stránek Tron.tdi na této adrese: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Pro přístup k dokumentaci se řiďte pokyny na zmíněných stránkách.

5.7 *Jiná písemná podání*

S výhradou ustanovení tohoto oznámení se všechny zúčastněné strany vyzývají, aby oznámily svá stanoviska, předložily informace a poskytly příslušné důkazy. Není-li stanoveno jinak, musí Komise tyto informace a důkazy obdržet do 37 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení.

5.8 *Možnost slyšení útvarů Komise, které provádějí šetření*

Všechny zúčastněné strany mohou požádat o slyšení u útvarů Komise provádějících šetření. Jakákoli žádost o slyšení musí být podána písemně a s uvedením důvodů žádosti a shrnutí toho, co si zúčastněná strana přeje během slyšení projednat. Slyšení bude omezeno na otázky, které zúčastněné strany předem písemně uvedly.

Slyšení nebude v zásadě sloužit k předložení věcných informací, které dosud nejsou v dokumentaci. Nicméně v zájmu řádné správy a aby útvary Komise mohly pokročit v šetření, mohou být zúčastněné strany požádány, aby po slyšení předložily nové věcné informace.

5.9 *Pokyny pro písemná podání, zasílání vyplněných dotazníků a korespondenci*

Na informace předkládané Komisi v rámci šetření týkajících se ochrany obchodu se nesmí vztahovat autorská práva. Zúčastněné strany musí před tím, než předloží Komisi informace a/nebo údaje, na které se vztahují autorská práva třetích stran, požádat držitele těchto práv o zvláštní povolení, které výslovně a) umožňuje, aby Komise použila tyto informace a údaje pro účely tohoto řízení na ochranu obchodu, a b) umožňuje poskytnutí těchto informací a/nebo údajů zúčastněným stranám tohoto šetření ve formě, která jim umožní uplatnit svá práva na obhajobu.

Všechna písemná podání zúčastněných stran, včetně informací vyžadovaných tímto oznámením, vyplněných dotazníků a korespondence, pro které je vyžadováno důvěrné zacházení, se označí poznámkou „Limited⁽¹³⁾“. Strany, jež předkládají informace v průběhu tohoto šetření, se vyzývají, aby žádost o důvěrné zacházení odůvodnily.

Zúčastněné strany, které sdělily informace označené poznámkou „Limited“, mají podle čl. 19 odst. 2 základního nařízení předložit jejich shrnutí, které nemá důvěrnou povahu a je označené poznámkou „For inspection by interested parties“. Toto shrnutí musí být natolik podrobné, aby umožňovalo přiměřené pochopení podstaty důvěrně sdělených informací. Pokud strana, která sdělila důvěrné informace, neodůvodní žádost o důvěrné zacházení oprávněnými důvody nebo nepředloží v požadovaném formátu a kvalitě jejich shrnutí, které nemá důvěrnou povahu, nemusí Komise k takovým informacím přihlídnout, pokud nelze z věrohodných zdrojů prokázat, že jsou správné.

⁽¹³⁾ Dokument označený poznámkou „Limited“ je považován za důvěrný podle článku 19 základního nařízení a článku 6 Dohody WTO o provádění článku VI GATT 1994 (antidumpingová dohoda). Je to také chráněný dokument podle článku 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1049/2001 (Úř. věst. L 145, 31.5.2001, s. 43).

Zúčastněné strany se vyzývají, aby veškerá podání a žádosti předkládaly prostřednictvím internetových stránek TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>), včetně naskenovaných plných mocí a osvědčení. Použitím stránek TRON.tdi nebo e-mailu vyjadřují zúčastněné strany svůj souhlas s pravidly platnými pro elektronická podání uvedenými v dokumentu „KORESPONDENCE S EVROPSKOU KOMISÍ V PŘÍPÁDECH TÝKAJÍCÍCH SE OCHRANY OBCHODU“ zveřejněném na internetové stránce Generálního ředitelství pro obchod: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Zúčastněné strany musí uvést své jméno (název), adresu, telefonní číslo a platnou e-mailovou adresu a měly by zajistit, aby uvedená e-mailová adresa byla funkčním oficiálním pracovním e-mailem, který se kontroluje denně. Poté, co Komise obdrží tyto kontaktní údaje, bude se zúčastněnými stranami dále komunikovat pouze prostřednictvím stránek TRON.tdi nebo elektronickou poštou, pokud výslovně nepožádají o zasílání všech dokumentů Komise za použití jiných komunikačních prostředků nebo pokud povaha dokumentů, které mají být zaslány, nevyžaduje formu doporučeného dopisu. Další pravidla a informace týkající se korespondence s Komisí včetně zásad, které platí pro podání prostřednictvím stránek TRON.tdi a elektronickou poštou, naleznou zúčastněné strany ve výše zmíněných pokynech pro komunikaci se zúčastněnými stranami.

Korespondenční adresa Evropské komise, Generálního ředitelství pro obchod, ředitelství H:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail:

Pro otázky související s dumpingem:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-DUMPING@ec.europa.eu

Pro otázky související s újmou:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-INJURY@ec.europa.eu

6. Časový rozvrh šetření

Podle čl. 11 odst. 5 základního nařízení musí být šetření obvykle ukončeno do 12 měsíců a v každém případě nejpozději do 15 měsíců ode dne zveřejnění tohoto oznámení.

7. Předkládání informací

Zúčastněné strany mohou zpravidla předkládat informace pouze ve lhůtách stanovených v bodě 5 tohoto oznámení.

Aby Komise dokončila šetření v předepsaných lhůtách, nebude přijímat podání od zúčastněných stran po uplynutí lhůty k předložení stanovisek k poskytnutí konečných informací, nebo případně po uplynutí lhůty k předložení stanovisek k dodatečnému poskytnutí konečných informací.

8. Možnost vyjádřit se k podáním jiných stran

V zájmu zaručení práv na obhajobu by zúčastněné strany měly mít možnost vyjádřit své připomínky k informacím podaným jinými zúčastněnými stranami. Při tom se zúčastněné strany smí zabývat jen otázkami vznesenými v podáních jiných zúčastněných stran a nesmí vznášet otázky nové.

Připomínky k informacím předloženým jinými zúčastněnými stranami v reakci na poskytnutí konečných zjištění by měly být předloženy do pěti dnů od uplynutí lhůty k předložení stanovisek ke konečným zjištěním, není-li stanoveno jinak. Pokud byly poskytnuty dodatečné konečné informace, měly by být připomínky předloženy jinými zúčastněnými stranami v reakci na toto poskytnutí dalších informací podány do jednoho dne od uplynutí lhůty k předložení stanovisek k tomuto poskytnutí dalších informací, není-li stanoveno jinak.

Stanoveným časovým rámcem není dotčeno právo Komise vyžádat si od zúčastněných stran v řádně odůvodněných případech dodatečné informace.

9. Prodloužení lhůt uvedených v tomto oznámení

Prodloužení lhůt stanovených v tomto oznámení lze povolit na žádost zúčastněných stran, které ji patřičně odůvodní.

Prodloužení lhůty pro odpověď na dotazníky a jiných lhůt stanovených v tomto oznámení nebo jinak stanovených v konkrétní komunikaci se zúčastněnými stranami bude omezeno na maximálně tři další dny. Takové prodloužení může být prodlouženo na nejvýše sedm dnů, pokud může žadající strana prokázat, že nastaly výjimečné okolnosti.

10. Nedostatečná spolupráce

Pokud zúčastněná strana odepře přístup k nezbytným informacím nebo je neposkytne v příslušných lhůtách nebo pokud závažným způsobem brání šetření, mohou podle článku 18 základního nařízení pozitivní nebo negativní zjištění vycházet z dostupných údajů.

Pokud se zjistí, že zúčastněná strana předložila nepravdivé nebo zavádějící informace, nemusí se k nim přihlídnout a lze vycházet z dostupných údajů.

Nespolupracuje-li zúčastněná strana vůbec nebo spolupracuje-li jen částečně, a zjištění se proto podle článku 18 základního nařízení zakládají na dostupných údajích, může to vést k výsledku, který pro ni bude méně příznivý, než kdyby spolupracovala.

Skutečnost, že informace nebyly předloženy na elektronickém nosiči dat, se nepovažuje za odepření spolupráce, pokud zúčastněná strana prokáže, že předložení informací v požadované formě by pro ni znamenalo neúměrnou dodatečnou zátěž nebo neúměrné dodatečné náklady. Zúčastněná strana by se měla okamžitě obrátit na Komisi.

11. Úředník pro slyšení

Zúčastněné strany mohou požádat o intervenci úředníka pro slyšení v obchodních řízeních. Úředník pro slyšení přezkoumává žádosti o přístup ke spisu, spory ohledně důvěrné povahy dokumentů, žádosti o prodloužení lhůt a jakékoli další žádosti týkající se práv zúčastněných stran na obhajobu a žádosti třetích stran, které se mohou objevit v průběhu řízení.

Úředník pro slyšení může uspořádat slyšení pro zúčastněné strany a působit jako prostředník mezi těmito stranami a útvary Komise, aby bylo zajištěno úplné uplatnění práv zúčastněných stran na obhajobu. Žádost o slyšení u úředníka pro slyšení by měla být podána písemně s uvedením důvodů žádosti. Úředník pro slyšení posoudí důvody těchto žádostí. Tato slyšení by se měla konat pouze tehdy, pokud příslušné záležitosti nebyly v patřičné době vyřešeny s útvary Komise.

Veškeré žádosti musí být předloženy včas a neprodleně, aby nebyl ohrožen řádný průběh řízení. Za tímto účelem by měly zúčastněné strany požádat o intervenci úředníka pro slyšení v nejkratší možné době po události odůvodňující tuto intervenci. Jestliže jsou žádosti o slyšení předloženy mimo příslušné časové rámce, úředník pro slyšení rovněž přezkoumá důvody pro tyto opožděné žádosti, charakter nadnesených záležitostí a jejich dopad na práva na obhajobu, s patřičným zohledněním zájmů řádné správy a včasného dokončení šetření.

Další informace a kontaktní údaje naleznou zúčastněné strany na internetových stránkách úředníka pro slyšení na internetové stránce GR pro obchod: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

12. Možnost požádat o přezkum podle čl. 11 odst. 3 základního nařízení

Vzhledem k tomu, že tento přezkum před pozbytím platnosti je zahájen v souladu s ustanoveními čl. 11 odst. 2 základního nařízení, nepovedou příslušná zjištění ke změně stávajících opatření, ale povedou ke zrušení, či zachování platnosti těchto opatření v souladu s čl. 11 odst. 6 základního nařízení.

Pokud se některá ze zúčastněných stran domnívá, že je namíste přezkum opatření, aby bylo možné opatření změnit, může tato strana požádat o přezkum podle čl. 11 odst. 3 základního nařízení.

Strany, které chtějí požádat o takový přezkum, jenž by byl proveden nezávisle na přezkumu před pozbytím platnosti, který je předmětem tohoto oznámení, se mohou obrátit na Komisi na výše uvedenou adresu.

13. Zpracování osobních údajů

S veškerými osobními údaji shromážděnými v rámci tohoto šetření bude nakládáno v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/1725⁽¹⁴⁾.

⁽¹⁴⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/1725 ze dne 23. října 2018 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů orgány, institucemi a jinými subjekty Unie a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení nařízení (ES) č. 45/2001 a rozhodnutí č. 1247/2002/ES (Úř. věst. L 295, 21.11.2018, s. 39).

Oznámení o ochraně osobních údajů, jež informuje všechny fyzické osoby o zpracování osobních údajů v rámci činností na ochranu obchodu, jež provádí Komise, je dostupné na internetových stránkách GŘ pro obchod: <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>.

PŘÍLOHA I

<input type="checkbox"/>	Verze „Limited“ ⁽¹⁾
<input type="checkbox"/>	Verze „For inspection by interested parties“
(zaškrtněte příslušné políčko)	

PŘEZKUM PŘED POZBYTÍM PLATNOSTI ANTIDUMPINGOVÝCH OPATŘENÍ VZTAHUJÍCÍCH SE NA DOVOZ KYSELINY CITRONOVÉ POCHÁZEJÍCÍ Z ČÍNSKÉ LIDOVÉ REPUBLIKY

INFORMACE PRO VÝBĚR VZORKU VÝROBCŮ V ČÍNSKÉ LIDOVÉ REPUBLICE

Tento formulář má pomoci výrobcům v Čínské lidové republice při poskytování informací týkajících se výběru vzorku požadovaných v bodě 5.3.1 oznámení o zahájení přezkumu.

Jak verze „Limited“, tak i verze určená pro zúčastněné strany k nahlédnutí označená jako „For inspection by interested parties“ by měly být zaslány Komisi, jak je uvedeno v oznámení o zahájení přezkumu.

1. NÁZEV A KONTAKTNÍ ÚDAJE

Uveďte tyto údaje týkající se vaší společnosti:

Název společnosti	
Adresa	
Kontaktní osoba	
E-mailová adresa	
Telefon	
Fax	

2. OBRAT, OBJEM PRODEJE, VÝROBA A VÝROBNÍ KAPACITA

Pokud jde o výrobek, který je předmětem přezkumu, definovaný v oznámení o zahájení přezkumu a pocházející z Čínské lidové republiky, uveďte pro období přezkumného šetření uvedeného v oddíle 5.1 oznámení prodej na vývoz do Unie vykázaný za každý z 28 členských států ⁽²⁾ zvlášť a celkem, prodej na vývoz do ostatních zemí světa (celkem a do pěti největších dovážejících zemí), prodej na domácím trhu, výrobu a výrobní kapacitu. Uveďte použitou jednotku hmotnosti nebo objemu a použitou měnu.

⁽¹⁾ Tento dokument je určen pouze pro interní použití. Je chráněn podle článku 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1049/2001 (Úř. věst. L 145, 31.5.2001, s. 43). Jde o důvěrný dokument podle článku 19 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie (Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21), a článku 6 Dohody WTO o provádění článku VI GATT 1994 (antidumpingová dohoda).

⁽²⁾ Dvaceti osmi členskými státy Evropské unie jsou: Belgie, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Německo, Estonsko, Irsko, Řecko, Španělsko, Francie, Chorvatsko, Itálie, Kypr, Lotyšsko, Litva, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Rakousko, Polsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Finsko, Švédsko a Spojené království.

Tabulka I

Obrat a objem prodeje

	Uved'te měrnou jednotku		Hodnota v účetní měně Uved'te použitou měnu
Prodej na vývoz do Unie, za každý z 28 členských států zvlášť a celkem, týkající se výrobku, který je předmětem přezkumu, vyrobeného vaší společností	Celkem:		
	Jmenujte každý členský stát (*):		
Prodej na vývoz do ostatních zemí světa týkající se výrobku, který je předmětem přezkumu, vyrobeného vaší společností	Celkem:		
	Jmenujte 5 největších dovážejících zemí a uved'te příslušné objemy a hodnoty		
Domácí prodej výrobku, který je předmětem přezkumu, vyrobeného vaší společností			

(*) V případě potřeby přidejte další řádky.

Tabulka II

Výroba a výrobní kapacita

	Uved'te měrnou jednotku
Celková výroba vaší společnosti týkající se výrobku, který je předmětem přezkumu	
Výrobní kapacita vaší společnosti týkající se výrobku, který je předmětem přezkumu	

3. ČINNOSTI VAŠÍ SPOLEČNOSTI A SPOLEČNOSTÍ VE SPOJENÍ ^(*)

Uved'te podrobnosti o činnostech vaší společnosti a všech společností ve spojení (uved'te prosím jejich seznam a jejich vztah k vaší společnosti), jež se podílejí na výrobě a/nebo prodeji (na vývoz a/nebo v rámci domácího trhu) výrobku, který je předmětem přezkumu. Tyto činnosti mohou mimo jiné zahrnovat nákup výrobku, který je předmětem přezkumu, nebo jeho výrobu na základě dohod o subdodávkách, jakož i jeho zpracování nebo obchodování s ním.

(*) V souladu s článkem 127 prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/2447 ze dne 24. listopadu 2015, kterým se stanoví prováděcí pravidla k některým ustanovením nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 952/2013, kterým se stanoví celní kodex Unie, se za osoby ve spojení považují dvě osoby, které splňují jednu z těchto podmínek: a) jsou členy vedení nebo správní rady podniku druhé osoby; b) jsou právně uznanými obchodními společníky; c) jsou vůči sobě v zaměstnaneckém poměru; d) třetí strana přímo nebo nepřímo drží, kontroluje nebo vlastní nejméně 5 % vydaných akcií nebo podílů s hlasovacími právy obou osob; e) jedna z nich přímo nebo nepřímo kontroluje druhou; f) obě přímo nebo nepřímo kontroluje třetí osoba; g) společně přímo nebo nepřímo kontrolují třetí osobu; nebo h) jsou členy jedné rodiny (Úř. věst. L 343, 29.12.2015, s. 558). Osoby se považují za členy jedné rodiny pouze tehdy, jsou-li k sobě v některém z těchto příbuzenských poměrů: i) manželé, ii) rodiče a děti, iii) sourozenci (i nevlastní), iv) prarodiče a vnuci, v) strýc nebo teta a synovec nebo neteř, vi) tchán nebo tchyně a zeť nebo snacha, vii) švagři a švagrové. V souladu s čl. 5 bodem 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 952/2013, kterým se stanoví celní kodex Unie, se „osobou“ rozumí fyzická osoba, právnická osoba a jakékoli sdružení osob, které není právnickou osobou, ale je podle právních předpisů Unie nebo podle vnitrostátních právních předpisů způsobilé k právním úkonům (Úř. věst. L 269, 10.10.2013, s. 1).

Název a sídlo společnosti	Činnosti	Vztah

4. DALŠÍ INFORMACE

Uved'te prosím jakékoli další podstatné informace, o kterých se společnost domnívá, že by Komisi napomohly při výběru vzorku.

5. OSVĚDČENÍ

Poskytnutím výše uvedených informací společnost vyjadřuje souhlas se svým případným zařazením do vzorku. Je-li společnost vybrána jako součást vzorku, znamená to, že vyplní dotazník a že souhlasí s inspekcí ve svých prostorách za účelem ověření jejích odpovědí. Pokud společnost uvede, že se svým případným zařazením do vzorku nesouhlasí, bude její nesouhlas považován za nespolupráci při šetření. Zjištění Komise týkající se nespolupracujících vyvážejících výrobců vycházejí z dostupných údajů a výsledek může být pro příslušnou společnost méně příznivý, než kdyby spolupracovala.

Podpis pověřeného úředníka:

Jméno a funkce pověřeného úředníka:

Datum:

PŘÍLOHA II

- | | |
|--------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Verze „Limited“ ⁽¹⁾ |
| <input type="checkbox"/> | Verze „For inspection by interested parties“ |
| (zaškrtněte příslušné políčko) | |

PŘEZKUM PŘED POZBYTÍM PLATNOSTI ANTIDUMPINGOVÝCH OPATŘENÍ VZTAHUJÍCÍCH SE NA DOVOZ KYSELINY CITRONOVÉ POCHÁZEJÍCÍ Z ČÍNSKÉ LIDOVÉ REPUBLIKY

INFORMACE PRO VÝBĚR VZORKU DOVOZCŮ, KTEŘÍ NEJSOU VE SPOJENÍ

Tento formulář má pomoci dovozcům, kteří nejsou ve spojení, při poskytování informací týkajících se výběru vzorku požadovaných v bodě 5.3.3 oznámení o zahájení přezkumu.

Jak verze „Limited“, tak i verze určená pro zúčastněné strany k nahlédnutí označená jako „For inspection by interested parties“ by měly být zaslány Komisi, jak je uvedeno v oznámení o zahájení přezkumu.

1. NÁZEV A KONTAKTNÍ ÚDAJE

Uved'te tyto údaje týkající se vaší společnosti:

Název společnosti	
Adresa	
Kontaktní osoba	
E-mailová adresa	
Telefon	
Fax	

2. OBRAT A OBJEM PRODEJE

Uved'te celkový obrat společnosti vyjádřený v eurech (EUR), obrat a hmotnost nebo objem dovozu kyseliny citronové podle definice v oznámení o zahájení přezkumu do Unie ⁽²⁾, jakož i obrat a hmotnost nebo objem dalšího prodeje na trhu Unie po dovozu z Čínské lidové republiky, a to v období přezkumného šetření. Uved'te použitou jednotku hmotnosti nebo objemu.

	UVEĎTE MĚRNOU JEDNOTKU	HODNOTA V EURECH (EUR)
Celkový obrat vaší společnosti vyjádřený v eurech (EUR)		
Dovoz výrobku, který je předmětem přezkumu, do Unie		

⁽¹⁾ Tento dokument je určen pouze pro interní použití. Je chráněn podle článku 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1049/2001 (Úř. věst. L 145, 31.5.2001, s. 43). Jde o důvěrný dokument podle článku 19 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie (Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21), a článku 6 Dohody WTO o provádění článku VI GATT 1994 (antidumpingová dohoda).

⁽²⁾ Dvaceti osmi členskými státy Evropské unie jsou: Belgie, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Německo, Estonsko, Irsko, Řecko, Španělsko, Francie, Chorvatsko, Itálie, Kypr, Lotyšsko, Litva, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Rakousko, Polsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Finsko, Švédsko a Spojené království.

	UVEĎTE MĚRNOU JEDNOTKU	HODNOTA V EURECH (EUR)
Další prodej výrobku, který je předmětem přezkumu, na trhu Unie po dovozu z Čínské lidové republiky		

3. ČINNOSTI VAŠÍ SPOLEČNOSTI A SPOLEČNOSTÍ VE SPOJENÍ ⁽³⁾

Uveďte podrobnosti o činnostech vaší společnosti a všech společností ve spojení (uveďte prosím jejich seznam a jejich vztah k vaší společnosti), jež se podílejí na výrobě a/nebo prodeji (na vývoz a/nebo v rámci domácího trhu) výrobku, který je předmětem přezkumu. Tyto činnosti mohou mimo jiné zahrnovat nákup výrobku, který je předmětem přezkumu, nebo jeho výrobu na základě dohod o subdodávkách, jakož i jeho zpracování nebo obchodování s ním.

NÁZEV A SÍDLO SPOLEČNOSTI	ČINNOSTI	VZTAH

4. DALŠÍ INFORMACE

Uveďte prosím jakékoli další podstatné informace, o kterých se společnost domnívá, že by Komisi napomohly při výběru vzorku.

5. OSVĚDČENÍ

Poskytnutím výše uvedených informací společnost vyjadřuje souhlas se svým případným zařazením do vzorku. Je-li společnost vybrána jako součást vzorku, znamená to, že vyplní dotazník a že souhlasí s inspekcí ve svých prostorách za účelem ověření jejích odpovědí. Pokud společnost uvede, že se svým případným zařazením do vzorku nesouhlasí, bude její nesouhlas považován za nespolupráci při šetření. Zjištění Komise týkající se nespolupracujících dovozců vycházejí z dostupných údajů a výsledek může být pro dotčenou společnost méně příznivý, než kdyby spolupracovala.

Podpis pověřeného úředníka:

Jméno a funkce pověřeného úředníka:

Datum:

⁽³⁾ V souladu s článkem 127 prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/2447 ze dne 24. listopadu 2015, kterým se stanoví prováděcí pravidla k některým ustanovením nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 952/2013, kterým se stanoví celní kodex Unie, se za osoby ve spojení považují dvě osoby, které splňují jednu z těchto podmínek: a) jsou členy vedení nebo správní rady podniku druhé osoby; b) jsou právně uznanými obchodními společníky; c) jsou vůči sobě v zaměstnaneckém poměru; d) třetí strana přímo nebo nepřímo drží, kontroluje nebo vlastní nejméně 5 % vydaných akcií nebo podílů s hlasovacími právy obou osob; e) jedna z nich přímo nebo nepřímo kontroluje druhou; f) obě přímo nebo nepřímo kontroluje třetí osoba; g) společně přímo nebo nepřímo kontrolují třetí osobu; nebo h) jsou členy jedné rodiny (Úř. věst. L 343, 29.12.2015, s. 558). Osoby se považují za členy jedné rodiny pouze tehdy, jsou-li k sobě v některém z těchto příbuzenských poměrů: i) manželé, ii) rodiče a děti, iii) sourozenci (i nevlastní), iv) prarodiče a vnuci, v) strýc nebo teta a synovec nebo neteř, vi) tchán nebo tchyně a zeť nebo snacha, vii) švagři a švagrové. V souladu s čl. 5 bodem 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 952/2013, kterým se stanoví celní kodex Unie, se „osobou“ rozumí fyzická osoba, právnická osoba a jakékoli sdružení osob, které není právnickou osobou, ale je podle právních předpisů Unie nebo podle vnitrostátních právních předpisů způsobilé k právním úkonům (Úř. věst. L 269, 10.10.2013, s. 1).

PŘÍLOHA III

- Verze „Limited“ ⁽¹⁾
- Verze „For inspection by interested parties“
- (zaškrtněte příslušné políčko)

PŘEZKUM PŘED POZBYTÍM PLATNOSTI ANTIDUMPINGOVÝCH OPATŘENÍ VZTAHUJÍCÍCH SE NA DOVOZ KYSELINY CITRONOVÉ POCHÁZEJÍCÍ Z ČÍNSKÉ LIDOVÉ REPUBLIKY

ŽÁDOST O INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE VSTUPŮ POUŽÍVANÝCH VÝROBCI V ČÍNSKÉ LIDOVÉ REPUBLICE

Tento formulář má pomoci výrobcům v Čínské lidové republice při poskytování informací týkajících se vstupů požadovaných v bodě 5.3.2 oznámení o zahájení přezkumu.

Jak verze „Limited“, tak i verze určená pro zúčastněné strany k nahlédnutí označená jako „For inspection by interested parties“ by měly být zaslány Komisi, jak je uvedeno v oznámení o zahájení přezkumu.

Požadované informace by měly být zaslány Komisi na adresu uvedenou v oznámení o zahájení přezkumu do 10 dnů ode dne tohoto záznamu do dokumentace.

1. NÁZEV A KONTAKTNÍ ÚDAJE

Uved'te tyto údaje týkající se vaší společnosti:

Název společnosti	
Adresa	
Kontaktní osoba	
E-mailová adresa	
Telefon	
Fax	

2. INFORMACE O VSTUPECH POUŽÍVANÝCH VAŠÍ SPOLEČNOSTÍ A SPOLEČNOSTMI VE SPOJENÍ

Popište stručně výrobní postup pro výrobek, který je předmětem přezkumu.

Uved'te všechny suroviny (nezpracované i zpracované) a energie používané při výrobě výrobku, který je předmětem přezkumu, jakož i veškeré vedlejší produkty a odpad, které jsou prodávány nebo (opětovně) používány při výrobě výrobku, který je předmětem přezkumu. Pro každou položku v obou tabulkách uved'te ve vhodných případech příslušný klasifikační kód harmonizovaného systému (HS) ⁽²⁾. Pokud se výrobní postupy liší, vyplňte pro každou společnost ve spojení, která vyrábí výrobek, který je předmětem přezkumu, samostatnou přílohu. Společnosti ve spojení, jež se podílejí na výrobě předcházejících vstupů používaných při výrobě výrobku, který je předmětem přezkumu, rovněž vyplní zvláštní přílohu a uvedou dodávaný vstup (dodávané vstupy).

⁽¹⁾ Tento dokument je určen pouze pro interní použití. Je chráněn podle článku 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1049/2001 (Úř. věst. L 145, 31.5.2001, s. 43). Jde o důvěrný dokument podle článku 19 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie (Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21), a článku 6 Dohody WTO o provádění článku VI GATT 1994 (antidumpingová dohoda).

⁽²⁾ Harmonizovaný systém popisu a číselného označování zboží, obvykle označovaný jako „harmonizovaný systém“ či „HS“, je víceúčelová mezinárodní nomenklatura produktů, kterou vyvinula Světová celní organizace (WCO).

Suroviny/energie	Kód HS
<i>(V případě potřeby přidejte další řádky.)</i>	

Vedlejší produkty a odpady	Kód HS
<i>(V případě potřeby přidejte další řádky.)</i>	

Společnost prohlašuje, že výše uvedené informace jsou podle jejího nejlepšího vědomí správné.

Podpis pověřeného úředníka:

Jméno a funkce pověřeného úředníka:

Datum

Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antisubvenčních opatření

(2020/C 18/04)

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 subvence a újma pravděpodobně přetrvávají nebo se obnoví, pokud opatření pozbudou platnosti. Pokud by se Komise rozhodla dotýčná 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 H-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.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Bionafta	Spojené státy americké	Antisubvenční clo	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/1519 ze dne 14. září 2015 o uložení konečného vyrovnávacího cla na dovoz bionafty pocházející ze Spojených států amerických po přezkumu před pozbytím platnosti podle článku 18 nařízení Rady (ES) č. 597/2009 (Úř. věst. L 239, 15.9.2015, s. 99).	16. 9. 2020

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

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

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

Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření

(2020/C 18/05)

1. Podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie ⁽¹⁾, Komise oznamuje, že pokud nebude zahájen přezkum v souladu s následujícím postupem, pozbudou níže uvedená antidumpingová 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 dumping 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 H-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. 11 odst. 2 nařízení (EU) 2016/1036.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Bionafta	Spojené státy americké	Antidumpingové clo	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/1518 ze dne 14. září 2015 o uložení konečného antidumpingového cla na dovoz bionafty pocházející ze Spojených států amerických po přezkumu před pozbytím platnosti podle čl. 11 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 1225/2009 (Úř. věst. L 239, 15.9.2015, s. 69).	16. 9. 2020

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

⁽¹⁾ Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21.

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

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.9479 – PSA/Saft/ACC)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 18/06)

1. Komise dne 14. ledna 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Peugeot SA („PSA“, Francie), který je v konečném důsledku kontrolován skupinou Groupe PSA (Francie),
- Saft Groupe S.A. („Saft“, Francie), který je v konečném důsledku kontrolován podnikem Total S.A. (Francie),
- Automotive Cells Company („ACC“, Francie), nově vytvořeného společného podniku.

Podniky PSA a Saft získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem ACC.

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

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku PSA: je v první řadě je výrobcem originálního vybavení a prodejcem motorových vozidel značek Peugeot, Citroën, Opel, Vauxhall a DS,
- podniku Saft: působí v oblasti výroby a dodávek průmyslových baterií,
- podniku ACC: bude působit v oblasti vývoje, výroby a dodávek bateriových článků a modulů pro průmyslové a automobilové aplikace.

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.9479 – PSA/Saft/ACC

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

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 18/07)

1. Komise dne 13. ledna 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Columbia Threadneedle Investments („CTI“, Spojené království),
- B.A.I. Bretagne Angleterre Irlande S.A. podnikajícího pod názvem Brittany Ferries („BF“, Francie) a
- MEIF II Channel Islands Transport Holdings Limited a jeho dceřiných společností („Condor“, Guernsey).

Podniky CTI a BF získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem Condor.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku CTI: globální správce aktiv, který nabízí celou řadu strategií a řešení týkajících se globálních, regionálních a domácích trhů a kategorií aktiv. Je to skupina pro správu aktiv podniku Ameriprise Financial, Inc, vedoucího poskytovatele finančních služeb se sídlem v USA,
- podniku BF: přepravní společnost, která poskytuje služby osobní a nákladní dopravy mezi Francií a Spojeným královstvím, Francií a Irskem, Spojeným královstvím a Španělskem a mezi Irskem a Španělskem. Nabízí rovněž výběr krátkých okružních plaveb, možností dovolených a balíčků cestovních služeb,
- podniku Condor: provozuje služby osobní a nákladní trajektové dopravy mezi Normanskými ostrovy a Spojeným královstvím a mezi Normanskými ostrovy a Francií.

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

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

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

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

M.9673 – Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

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

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2020/C 18/08)

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**„MENFI“****PDO-IT-A0786-AM02****Datum podání žádosti: 29.9.2014****1. Použitelné předpisy**

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

2. Popis a důvody ke změně**2.1. Článek 1 specifikace produktu. Označení a vína/druhy. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu**

Popis

a) Byl zařazen druh (4) „Šumivá vína“, který zahrnuje:

- Spumante bianco, včetně vín s uvedením jedné z těchto moštových odrůd: Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc a Moscato Bianco,
- Spumante rosato.

b) Druh (15) „Vino ze zaschlých hroznů“ se rozšiřuje také na:

- Bianco passito,
- Rosso passito.

Důvody

Nově zařazené druhy, tedy „Šumivé víno“ a „Vino ze zaschlých hroznů“, jsou v příslušné oblasti dobře zavedenými produkty. V oblasti produkce CHOP „Menfi“ proběhlo za posledních dvacet let mnoho experimentů, a záměrem této změny je tedy zohlednění nové reality.

2.2. Článek 1 specifikace produktu. Označení a vína/nové moštové odrůdy. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu

Popis

a) Bylo zařazeno několik nových hlavních moštových odrůd, jako jsou Grillo, Catarratto, Fiano, Damaschino; Viognier, Sauvignon; Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot a Aglianico.

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

Nové odrůdy se týkají zejména těchto vín:

- Bianco Spumante včetně vín s označením „Passito“ a „Superiore“,
- Rosso Passito,
- Menfi Rosato včetně Menfi Rosato Spumante,
včetně vín s uvedením moštových odrůd Inzolia, Grillo, Chardonnay ve verzi Spumante a s označením „Superiore“,
- Menfi Catarratto včetně vín s označením „Superiore“,
- Grecanico s označením „Superiore“ a Grecanico Spumante,
- Fiano včetně vín s označením „Superiore“,
- Damaschino,
- Viognier,
- Sauvignon,
- Pinot grigio,
- Vermentino,
- Chenin Blanc včetně Chenin Blanc Spumante,
- Moscato Bianco včetně Moscato Bianco Spumante,
- Nero d'Avola s označením „Riserva“ a Nero d'Avola Rosato,
- Perricone včetně vín s označením „Riserva“ a Perricone Rosato,
- Frappato včetně Frappato Rosato,
- Nerello Mascalese včetně Nerello Mascalese Rosato, Cabernet Franc včetně Cabernet Franc Rosato,
- Merlot a Cabernet Sauvignon Rosato,
- Syrah s označením „Riserva“ a Syrah Rosato,
- Pinot Nero včetně Pinot Nero Rosato,
- Alicante Bouchet včetně Alicante Bouchet Rosato, Alicante včetně Alicante Rosato,
- Petit Verdot včetně Petit Verdot Rosato,
- Aglianico včetně Aglianico Rosato.

S uvedením nejvýše dvou moštových odrůd stejné barvy z výše uvedených odrůd.

- b) Podoblasti „Feudo dei Fiori“ a „Bonera“ a jednodrůdové Sangiovese již nejsou zahrnuty.

Důvody

- a) Nově zařazené moštové odrůdy, růžové verze a verze s označením „Superiore“ jsou v příslušné oblasti dobře zavedenými produkty. Stejně tak nové typy uvádějící nové moštové odrůdy odkazují na modernizované moštové odrůdy, které již byly na daném území produkovány a které by již mohly být používány v kombinaci moštových odrůd bílých a červených vín s CHOP „Menfi“, a to buď jako hlavní moštové odrůdy, které tvoří nejméně 60 nebo 75 % vína, nebo jako doplňkové odrůdy, které tvoří 20 až 30 %, v závislosti na typu.

V oblasti produkce CHOP „Menfi“ proběhlo za posledních dvacet let mnoho experimentů týkajících se zavádění nových odrůd a rozšiřování těch stávajících; záměrem této změny je tedy zohlednění nové reality.

- b) V souvislosti s reorganizací a vylepšením pěstitelských systémů a vinifikačních postupů se celková kvalita produktů v oblasti CHOP stala poměrně soudržná, aniž by byl v průběhu let zjištěn jasný rozdíl mezi hrozny produkovánými v podoblastech Feudo dei Fiori a Bonera a hrozny produkoványými ve zbývajících částech oblasti CHOP. Proto bylo považováno za zbytečné používat označení těchto podoblastí a bylo rozhodnuto zjednodušit specifikaci a přikládat větší váhu CHOP „Menfi“ jako celku.

2.3. Článek 2 specifikace produktu. Kombinace moštových odrůd. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu

Popis

- a) Kombinace moštových odrůd pro typ Menfi Bianco byla standardizována pro všechny verze: Spumante, Vendemmia Tardiva, Passito a Superiore.

Moštová odrůda Grillo byla zařazena do hlavních moštových odrůd, které mohou představovat nejméně 60 %;

procentní podíl doplňkových moštových odrůd se zvýšil z 25 % na nejvýše 40 % u hroznů jiných bílých moštových odrůd, včetně aromatických odrůd vhodných k pěstování v regionu Sicílie.

- b) Kombinace moštových odrůd pro typ Menfi Rosso byla standardizována, a to i u verzí Riserva, Passito a Rosato.

Do hlavních moštových odrůd, které mohou tvořit nejméně 60 %, byly zařazeny odrůdy Perricone, Nerello Mascalese, Alicante a Alicante Bouchet a byla vyňata odrůda Sangiovese;

procentní podíl doplňkových moštových odrůd se zvýšil z 30 % na nejvýše 40 % u hroznů jiných červených moštových odrůd, včetně aromatických odrůd vhodných k pěstování v regionu Sicílie.

Důvody

Byla pozměněna kombinace moštových odrůd pro červená a bílá vína s cílem zahrnout nejrepresentativnější odrůdy tradičně pěstované v oblasti produkce CHOP „Menfi“, se zvláštním důrazem na původní odrůdy.

2.4. Článek 3 specifikace produktu. Oblast produkce. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu

Popis

Oblast produkce byla rozšířena tak, aby zahrnovala celou oblast v rámci správních hranic obce Menfi, která byla dříve zahrnuta pouze částečně, jakož i některé lokality jiných obcí, které byly dříve zahrnuty pouze částečně. Konkrétně se tato oblast rozšířila tak, aby zahrnovala lokality Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme a Monte Ciramì v obci Sciacca a lokalitu Misilibesi v obci Sambuca di Sicilia. V obci Castelvetro byla oblast rozšířena tak, aby zahrnovala celé území lokalit uvedených v článku 3 specifikace (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello a Belice), které byly dříve zahrnuty pouze částečně.

Důvody

Rozšíření bylo vyvoláno potřebou začlenit do oblasti produkce sousedící vinařské oblasti, které mají stejné vlastnosti jako stávající oblasti a byly vždy pokryty vinicemi, které jsou však roztržštěné a nacházejí se v různých přílehlých oblastech. Stejnorodější oblast produkce je proto vymezena z hlediska vlastností půdy, pěstebních systémů a půdních a klimatických podmínek. Celá vymezená oblast je podrobně popsána s odkazy na katastrální mapy používané v oficiálním katastru nemovitostí a na příslušné hranice, jakož i na územní jednotky a lokality. Popis vymezené oblasti produkce zahrnuje čísla oficiálních map z katastru nemovitostí, které slouží k identifikaci pozemků.

2.5. Článek 4 specifikace produktu. Normy pro pěstování vína. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu

Popis

Byl zjednodušen popis norem pro pěstování vína a byl stanoven maximální výnos hroznů na hektar s minimálním přirozeným obsahem alkoholu v procentech objemových pro každý typ zahrnutý v článku 1 specifikace produktu, přičemž byly zachovány kvalitativní parametry již zahrnutých druhů (maximální výnosy hroznů na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu).

Byly vypuštěny odkazy na podoblasti a pravidla pro vína Vendemmia Tardiva (pozdní sklizeň) byla přesunuta do dalšího článku. V neposlední řadě bylo stanoveno, že vína s CHOP „Menfi“ mohou být vyráběna ve třetím roce po výsadbě.

Důvody

Byly potvrzeny hlavní normy pro pěstování vína a došlo ke zlepšení některých pěstebních parametrů, zejména pokud jde o vyšší počet keřů na hektar pro novou výsadbu.

Pro lepší přehled byly kvalitativní parametry (maximální výnosy hroznů na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu), které byly dříve popsány v popisu výrobku, převedeny do tabulky pro všechny typy, na něž se vztahuje článek 1 specifikace produktu.

2.6. Článek 5 specifikace produktu. Vymezení výroby vína a plnění do lahví. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu

Popis

- a) V souladu s rozšířením oblasti produkce hroznů se hranice vinařské oblasti změnily tak, aby zahrnovaly celou oblast obce Menfi a tyto přilehlé obce: Montevago a Santa Margherita Belice mimo oblast produkce a Sambuca di Sicilia, Sciacca a Castelvetro v rámci oblasti produkce v souladu s ustanoveními čl. 6 odst. 4 písm. b) nařízení (ES) č. 607/2009.
- b) Oblast produkce šumivých vín zahrnuje celou oblast v rámci správních hranic regionu Sicílie v souladu s ustanoveními čl. 6 odst. 4 písm. b) nařízení (ES) č. 607/2009.
- c) Plnění vína do lahví musí probíhat v uvedených oblastech produkce vína.

Důvody

- a) a b) Vymezení oblasti produkce vína s přihlédnutím k výjimce uvedené v čl. 6 odst. 4 písm. b) nařízení (ES) č. 607/2009 umožňuje výrobcům využívat rovněž zařízení v blízkosti oblasti produkce.
- c) Důvodem požadavku na plnění do lahví ve vymezené oblasti podle článku 8 nařízení (ES) č. 607/2009 je chránit kvalitu a image vín s CHOP „Menfi“, zaručit jejich původ a zajistit účinnost a včasnost příslušných kontrol. Charakteristické znaky a vlastnosti vín s CHOP „Menfi“, které jsou spojeny s oblastí jejich původu, jsou lépe chráněny při plnění do lahví v oblasti produkce, jelikož výrobci v rámci vymezené oblasti jsou odpovědní a mají odborné dovednosti, pokud jde o uplatňování a prosazování všech technických předpisů pro přepravu a plnění do lahví. Tato povinnost zamezuje možným rizikům při přepravě mimo danou vinařskou oblast, jako jsou: oxidace a tepelné namáhání v důsledku vysokých nebo nízkých teplot a zhoršení jakosti produktu, které negativně ovlivňují jeho chemické a fyzikální vlastnosti (kyselost, polyfenoly a látky, které dávají barvu), organoleptické vlastnosti (barva, vůně, chuť) a jeho stabilitu. Došlo také ke snížení rizika mikrobiologické kontaminace (z bakterií, virů, plísní nebo kvasinek). Tento požadavek je přínosem pro provozovatele, kteří si jsou vědomi rizik a odpovídají za zachování kvality CHOP, a spotřebitelům dává jistotu ohledně původu a kvality vína a jeho souladu se specifikací produktu. Kontroly prováděné příslušnými orgány jsou navíc v menší oblasti účinnější.

2.7. Článek 5 specifikace produktu. Výnosy a enologické postupy. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu

Popis

Byla zahrnuta tabulka výnosů hroznů/vína.

U bílého vína se výnos vína zvýšil z 65 % na 70 %.

Metody sušení hroznů jsou kromě typu „Vendemmia Tardiva“, které byly dříve popsány v článku 4 staré specifikace, popsány i pro typ „Passito“.

Jsou upřesněny metody zrání vína pro označení „Riserva“ a číření vína pro označení „Superiore“.

Důvody

- a) Pro lepší přehled byla zahrnuta tabulka výnosů hroznů/vína s aktualizacemi pro různé typy; dříve byly popsány v popisu tohoto článku.
- b) Zvýšení výnosů vína u bílého vína z 65 % na 70 % je malou úpravou požadovanou na základě výsledků zkoušek a inovativních technik vinifikace, které prokazují, že takové zvýšení nemá vliv na analytické a organoleptické vlastnosti vína.
- c) Po zavedení typu „Passito“ byly popsány metody sušení hroznů.

- d) Normy pro výrobu vína popsané ve staré specifikaci byly upraveny, zejména se zvláštním ohledem na metody čiření pro označení „Superiore“ typu Menfi Bianco, včetně vín s uvedením moštových odrůd Catarratto, Chardonnay, Fiano a Grecanico, a metody stárnutí pro označení „Riserva“ s uvedením moštových odrůd Nero d'Avola, Perricone a Syrah.

2.8. Článek 6 specifikace produktu. Vlastnosti při spotřebě. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu

Popis

- a) Byly zahrnuty všechny typy, na něž se vztahuje specifikace produktu, spolu s příslušnými deskriptory; typy, které již nejsou zahrnuty, byly vypuštěny (Menfi Feudo dei Fiori a Menfi Bonera).
- b) Odstavec 3 článku o pravomoci ministerstva vydat vyhlášku, kterou se mění celková kyselost a minimální bezcukerný extrakt, byl vypuštěn.

Důvody

- a) Byly popsány vlastnosti nově zařazených vín a vlastnosti stávajících typů byly revidovány pro přesnější popis analytických a organoleptických vlastností.

Tyto velmi jasné a charakteristické vlastnosti jim umožňují jejich jasné určení a propojení se zeměpisnou oblastí, jak je popsáno v článku 9 specifikace produktu.

Všechna vína mají především vyvážené chemické a fyzikální vlastnosti, které pomáhají zajistit dobře vyváženou chuť; všechny typy mají příjemnou, harmonickou, charakteristickou a elegantní vůni, v některých případech s ovocnými, květinovými a rostlinnými tóny, které jsou typické pro moštové odrůdy používané k jejich výrobě.

- b) Ustanovení čl. 6 odst. 3 bylo vypuštěno, neboť již není v souladu se stávajícími právními předpisy.

2.9. Článek 7 specifikace produktu. Označování a obchodní úprava. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu

Popis

- a) Byla zahrnuta možnost použít další topografické označení odkazující na vinici.
- b) V označení a obchodní úpravě vín s CHOP „Menfi“ může být jako větší zeměpisná jednotka uveden název „Sicilia“.

Důvody

- a) Odkaz na zemědělský podnik má víno lépe charakterizovat tím, že na etiketě uvádí, že víno pochází výhradně z určité vinice.
- b) Uvedení názvu větší zeměpisné jednotky „Sicilia“ umožňuje poskytnout spotřebiteli více informací o zeměpisném umístění CHOP „Menfi“ v souladu se stávajícími vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

2.10. Článek 8 specifikace produktu. Balení. Změna specifikace produktu nebo jednotného dokumentu

Popis

Jsou povoleny všechny objemy do tří litrů.

Je povoleno použití nádob s různou kapacitou a různou konstrukcí a z různých materiálů

(typ „bag in box“).

Jsou povoleny všechny metody uzavírání přípustné podle právních předpisů, pouze s výjimkou korunkových uzávěrů.

Důvody

Poskytnout producentům větší svobodu při používání nádob a metod uzavírání, včetně inovativních, s cílem nabídnout více možností, jak reagovat na potřeby spotřebitelů, a tím zlepšit příležitosti pro uvádění produktů s CHOP na trh na různých trzích v rámci EU i mezinárodně.

2.11. Souvislost s prostředím. Změna článku 9 specifikace produktu a jednotného dokumentu

Popis

Písmena a), b) a c) byla dále objasněna a doplněna.

Důvody

Popis souvislosti mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi druhů vyráběných vín byl změněn a doplněn v souladu se změnami specifikace produktu, pokud jde o rozšíření vymezené oblasti a zařazení nových typů produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Menfi

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

Druh „Víno“ (1): „Menfi“ bianco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: jemná, elegantní, lahodná, charakteristická, příjemná s ovocným aroma

Chut: suchá, vyvážená, typická pro odrůdu, lahodná, příjemná, harmonická, plná, intenzivní

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Druh „Víno“ (1): „Menfi“ bianco superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Fiano superiore

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: jemná, elegantní, typická pro odrůdu, s ovocným aroma

Chut: suchá, vyvážená, charakteristická, příjemná, harmonická, plná, intenzivní

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Vino“ (1): Menfi Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Barva: slámově žlutá různé intenzity, případně s bledě zeleným nádechem

Vůně: jemná, elegantní, typická pro odrůdu, příjemná s vůní ovoce, čerstvá, s muškátovým aroma

Chuť: suchá, příjemná, harmonická, čerstvá, plná, intenzivní

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Vino ze zaschlých hroznů“ (15): „Menfi“ Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco passito

Barva: slámově žlutá až zlatavá

Vůně: charakteristická, lahodná, přetrvávající

Chuť: suchá až sladká, charakteristická, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 15,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Šumivé víno“ (4): „Menfi“ Bianco Spumante včetně vín s uvedením odrůd Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Pěna: jemná, dlouhotrvající

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: charakteristická, jemná

Chuť: čerstvá, harmonická, extra suchá až sladká

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Vino“ (1): „Menfi“ Rosso včetně vín s označením Riserva, Nero d'Avola včetně vín s označením Riserva, Perricone včetně vín s označením Riserva, Syrah včetně vín s označením Riserva

Barva: rubínově červená různé intenzity s granátovým nádechem v případě označení Riserva

Vůně: příjemná, jemná, lahodná, charakteristická, ovocná, někdy pikantní

Chuť: suchá, harmonická, plná, mírně tříslovitá, intenzivní

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Vino“ (1): „Menfi“ Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: jemná, delikátní, charakteristická, ovocná, květinová, s rostlinnými tóny, intenzivní

Chuť: suchá, harmonická, plná, vyvážená, čerstvá, trpká, charakteristická, intenzivní

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Vino“ (1): „Menfi“ Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot

Barva: rubínově červená proměnlivé intenzity

Vůně: jemná, charakteristická, ovocná, někdy pikantní, intenzivní

Chut: suchá, harmonická, mírně tříslovitá, charakteristická

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Vino ze zaschlých hroznů“ (15): „Menfi“ Rosso passito

Barva: rubínově červená, během zrání s nádechem do granátové

Vůně: charakteristická, lahodná, přetrvávající

Chut: suchá až sladká, charakteristická, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 16,0 %

Minimální bezcukerný extrakt: 28,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Vino“ (1): „Menfi“ Rosato včetně vín s uvedením odrůd Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: jemná, elegantní, delikátní, charakteristická

Chuť: suchá, harmonická, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Vino“ (1): „Menfi“ Cabernet franc rosato, Merlot rosato, Cabernet sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: jemná, charakteristická

Chuť: suchá, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Vino“ (1): „Menfi“ Alicante Bouchet rosato, Alicante rosato, Aglianico rosato, Petit Verdot rosato

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: jemná, charakteristická

Chuť: suchá, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

Druh „Šumivé víno“ (4): „Menfi“ Rosato Spumante

Pěna: jemná, dlouhotrvající

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: charakteristická, jemná

Chuť: čerstvá, harmonická, extra suchá až polosuchá

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %

Minimální bezcukerný extrakt představuje 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

5. Postupy vinifikace

a. Základní enologické postupy

ŽÁDNÉ

b. Maximální výnosy

Menfi Bianco, Rosso, Rosato, Spumante Bianco, Spumante Rosato, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico včetně Grecanico Spumante, Damaschino, Viognier

84 hektolitrů na hektar

Menfi Vermentino, Chenin Blanc včetně Chenin Blanc Spumante, Nero d'Avola, Perricone a Syrah včetně Riserva a Rosato, Frappato, Merlot

84 hektolitrů na hektar

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot a Aglianico včetně Aglianico Rosato

84 hektolitrů na hektar

Menfi Chardonnay včetně Chardonnay Spumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco včetně Moscato Bianco Spumante

77 hektolitrů na hektar

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon a Pinot Nero včetně Pinot Nero Rosato

77 hektolitrů na hektar

Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano

70 hektolitrů na hektar

Menfi Chardonnay Superiore

66,5 hektolitrů na hektar

Menfi Fiano Superiore

63 hektolitrů na hektar

Menfi Bianco Vendemmia Tardiva

48 hektolitrů na hektar

Menfi Bianco Passito, Rosso Passito

40 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce hroznů používaných k výrobě vín s CHOP „Menfi“ zahrnuje:

— Celé správní území obce Menfi (provincie Agrigento) vyznačené v katastru nemovitostí na mapových listech č. 1 až 99.

— Část správního území obce Sciacca (provincie Agrigento) vyznačená v katastru nemovitostí na mapových listech č. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 a 23, jehož hranice jsou tvořeny: na západě od křížení s listem č. 67 obce Sambuca di Sicilia, podél hranice uvedené obce směrem na jih a dále podél východní hranice obce Menfi až k jižní hranici mapového listu č. 23 obce Sciacca; na jihu hranicí mapového listu č. 23; na východě východními hranicemi mapových listů č. 23, 16, 15, 11, 6, 7 a 4; na severu severní hranicí mapových listů č. 4, 3 a 1 a břehy jezera Arancio; na východě mapovým listem obce Sambuca di Sicilia č. 69.

Území zahrnuje oblasti pod názvem Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilfurme, Ulmo, Maroccoli a Monte Cirami.

— Část správního území obce Sambuca di Sicilia (provincie Agrigento) vyznačená v katastru nemovitostí na mapových listech č. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 a 69.

Hranice mapových listů č. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 a 67 jsou tvořeny: na západě východní hranicí listu č. 23 obce Menfi, dále na východ podél hranice listů č. 41 a 43 uvedené obce a na severu opět hranicí obce Sciacca až ke křížení s listem č. 1 téže obce; na severu územím obce Santa Margherita di Belice.

Území zahrnuje oblasti s názvem Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi a Tardara.

Pokud jde o mapový list č. 69, toto území se nachází jihozápadně od obce Sambuca di Sicilia a zahrnuje oblasti s názvem Fondacazzo a Cellaro.

— Část správního území obce Castelvetro (provincie Trapani) vyznačená v katastru nemovitostí na mapových listech č. 119, 131, 132, 145, 146, 157 a 168, jejíž hranice tvoří na východě a na severu správní hranice obce Menfi, na západě řeka Belice až k jejímu ústí a na jihu Středozemní moře. Území zahrnuje oblasti s názvem Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello a Belice.

7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

Aglianico N.

Pinot grigio

Ansonica B. – Insolia

Ansonica B. – Inzolia

Ansonica B.

Cabernet franc (R) – Cabernet

Cabernet sauvignon (R) – Cabernet

Calabrese N. – Nero d'Avola N.

Catarratto bianco comune B. – Catarratto

Catarratto bianco lucido B. – Catarratto

Chardonnay (W)

Chenin B.
Damaschino (W)
Fiano (W)
Frappato N. – Frappato d'Italia
Grecanico dorato B. – Grecanico
Grillo (W)
Merlot (R)
Moscato bianco B. – Moscato
Nerello mascalese (R)
Perricone (R)
Perricone N. – Pignatello
Petit verdot (R)
Pinot nero N. – Pinot
Sauvignon B. – Sauvignon blanc
Syrah (R) – Shiraz
Vermentino (W)
Viogner (W)
Alicante bouchet N.
Alicante (R)

8. Popis souvislosti

CHOP „Menfi“ – všechny druhy vína

Pro všechny druhy vín („Vino“, „Šumivé víno“ a „Vino ze zaschlých hroznů“) je souvislost s vymezenou zeměpisnou oblastí dána kombinací a vzájemným působením různých druhů půdy typických pro danou oblast (záplavové oblasti, pobřežní terasy, svahy, jílovité kopce a slínitý vápenc), které tvoří jedinečnou krajinu vyznačující se typicky středomořským podnebím, teplotami, které jsou nepřetržitě nad nulou, a to i v zimě, dešťovými srážkami, které se soustředí na podzim a v zimě, a horkými, suchými léty s dostatečnou ventilací a slunečním svitem.

Tyto vlastnosti vymezené oblasti spolu s převládající rovinou, která je místy kopcovitá, a příznivou expozicí vinic přispívají k vytvoření prostředí, které je zvláště vhodné pro pěstování vinné révy.

Především má tato půda strukturu, která obsahuje různé množství vápence a jílu, vyznačuje se alkalickou až sub-alkalickou reakcí a vyváženou fyzikálně-chemickou strukturou s dobrým odvodem přebytečné vody a dostupností vodních zdrojů, což jsou všechno základní charakteristiky nezbytné pro rozvoj kořenového systému.

Reakce půdy podporuje rozvoj vinné révy, neboť většina živin je snadno dostupná; navíc mikrobiální aktivita přispívá k tomu, že je k dispozici dusík, fosfor a síra.

Vzájemné působení těchto faktorů s klimatickými podmínkami a výkyvy teploty od začátku léta až do sklizně mají za následek správný vegetativní a produktivní růst rostlin a vyvážené zrání hroznů, což produkuje hrozny bohaté na polyfenoly a aromatické prekurzory.

CHOP „Menfi“ – druh „Vino“ (1)

Vinařské produkty druhu „Vino“ (1) souvisejí se staletou tradicí pěstování révy a všechny původní a nepůvodní odrůdy révy jsou dokonale vhodné. Tyto moštové odrůdy se pěstují na pozemku, který je pro každou odrůdu považován za nejvhodnější z hlediska půdy a podnebí, aby bylo možné produkovat vysoce kvalitní vína se silnou identitou.

Vyrobená vína mají společné vlastnosti, jako jsou alkoholové složky, silná vůně a dobrá struktura, a to díky půdám bohatým na minerální látky, středomořskému podnebí a různým teplotním rozmezím.

Archivní bílá a červená vína se vyznačují květinovou a ovocnou vůní a v chuti jsou velmi výrazná.

Vína „Riserva“ a „Superiore“ jsou charakteristická větší koncentrovaností a strukturovaností a svým druhotným aroma.

Bílá vína ze záplavových oblastí jsou převážně pikantní a sladko-kořeněná (zejména pokud jde o odrůdu Chardonnay), zatímco vína z pozemků nacházejících se ve vyšších nadmořských výškách kolísají mezi ovocnými (v závislosti na odrůdě), květinovými a ostrými tóny a rozvinutými a zralými tóny.

V případě červených vín vyrobených z moštových odrůd Cabernet Sauvignon a Syrah má půda na pobřežních terasách v nižších nadmořských výškách zvláštní vliv, neboť odrůd Cabernet Sauvignon poskytuje rovnováhu mezi travnatými tóny a květinovo-ovocnou chutí a odrůd Syrah dodává ovocné tóny.

Vína z vinic na terasách ve středních nadmořských výškách, která se vyrábějí zejména z moštových odrůd Nero d'Avola a Merlot, rozvíjejí komplexní a vyzrálé fenolové tóny, které jsou vyváženy kořenitými a ovocně-květinovými tóny. Tato vína tradičně doprovázejí typické produkty místní a sicilské kuchyně (sýry s CHOP: Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano a místní ryby: sardinky, sardele (ančovičky) a jiné olejnaté ryby).

CHOP „Menfi“ – druh „Šumivé víno“ (4)

Šumivá vína mají slámově žlutou barvu různé intenzity v případě bílých vín a růžovou barvu různé intenzity v případě růžových vín, vyznačují se jemnými bublinami, květinovými a ovocnými tóny a čerstvostí, a to díky půdám bohatým na minerální látky, středomořskému podnebí a různým teplotním rozmezím.

Zejména odrůdy Chardonnay a Chenin Blanc se pěstují převážně na silně vápencových a jílovitých půdách, jejichž základem je slín, a na vysokých pahorcích a používají se rovněž ke zpracování na šumivé víno.

Výroba šumivého vína je spojena s místní vinařskou tradicí v kombinaci s enologickými inovacemi a používáním původních i nepůvodních odrůd určených pro tento druh produktů.

Faktory životního prostředí a lidské faktory vytvářejí šumivá vína charakteristická správnou mírou kyselosti a čerstvostí s aromatickými tóny, jež dokonale doplňují gastronomii a typické místní produkty, jako jsou artyčoky Carciofo Spinoso di Menfi, sýr s CHOP „Vastedda“, olivy s CHOP „Olive Nocellara del Belice“, olejnaté ryby a žlutý meloun.

CHOP „Menfi“ – druh „Vino ze zaschlých hroznů“ (15)

Vína získávaná ze zaschlých hroznů mají vždy dobrou strukturu, vyváženou kyselost a sladkost a ovocné tóny v závislosti na použitých moštových odrůdách, a to díky půdám bohatým na minerální látky, a zejména středomořskému podnebí a jeho horkým, suchým létům s dostatečnou ventilací a slunečním svitem, které podporují koncentraci cukrů, a různým teplotním rozmezím, která vínu dodávají čerstvost.

Bílá a červená vína mají dobrou strukturu a vyváženou kyselost a sladkost a v závislosti na kombinaci půd a použitých moštových odrůdách mohou nést stopy ořechů, jako jsou vlašské ořechy, mandle a pistácie, s nádechem pomerančové marmelády (záplavové oblasti); vyznačují se tóny žlutého ovoce, jako jsou ananas, meruňky, datle a sušené fíky, v chuti jsou elegantní a sladká s dobrou kyselostí a dochuť citrusových plodů (pobřežní terasy ve středních nadmořských výškách).

Na jílovitých kopcích a svazích, kde hrozny přezrávají ve větší míře, se vyrábějí vína s plným aroma, nádechem zralých plodů, švestek a rybízové marmelády a s nádechem sušeného ovoce, se sladkou, měkkou a vyváženou chutí.

Kombinace suchého středomořského letního podnebí a slínito-vápencových půd vytváří vína, která jsou bohatá na ovocné a květinové aroma, jako jsou broskve, čerstvé meruňky, květy pomerančovníku a citrusové ovoce, a která jsou velice čerstvá s charakteristicky minerální strukturou.

Tato bílá a červená vína jsou sladká, nikoli však přehnaně sladká díky své ideální kyselosti a charakteristickému aroma moštových odrůd, z nichž se vyrábějí, a dokonale doplňují tradiční sušenky a sladké pečivo Sicílie (Cassata, Cannoli, Dolci di mandorla atd.) i místního regionu (Nucatoli, Minni di virgini, suché sušenky).

9. Další základní podmínky

Plnění do lahví ve vymezené oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ další podmínky:

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Důvodem požadavku na plnění do lahví ve vymezené oblasti podle článku 8 nařízení (ES) č. 607/2009 je chránit kvalitu a image vín s CHOP „Menfi“, zaručit jejich původ a zajistit účinnost a včasnost příslušných kontrol. Charakteristické znaky a vlastnosti vín s CHOP „Menfi“, které jsou spojeny s oblastí jejich původu, jsou lépe chráněny při plnění do lahví v oblasti produkce, jelikož výrobci v rámci vymezené oblasti jsou odpovědní a mají odborné dovednosti, pokud jde o uplatňování a prosazování všech technických předpisů pro přepravu a plnění do

lahví. Tato povinnost zamezuje možným rizikům při přepravě mimo danou vinařskou oblast, jako jsou: oxidace a tepelné namáhání v důsledku vysokých nebo nízkých teplot a zhoršení jakosti produktu, které negativně ovlivňují jeho chemické a fyzikální vlastnosti (kyselost, polyfenoly a látky, které dávají barvu), organoleptické vlastnosti (barva, vůně, chuť) a jeho stabilitu. Došlo také ke snížení rizika mikrobiologické kontaminace (z bakterií, virů, plísní nebo kvasinek). Tento požadavek je přínosem pro provozovatele, kteří si jsou vědomi rizik a odpovídají za zachování kvality CHOP, a spotřebitelům dává jistotu ohledně původu a kvality vína a jeho souladu se specifikací produktu. Kontroly prováděné příslušnými orgány jsou navíc v menší oblasti účinnější.

Používání názvu „Sicilia“ jako větší zeměpisné jednotky

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ další podmínky:

Doplňující požadavky na označování

Popis podmínky:

Název „Sicilia“ jako větší zeměpisná jednotka může být uveden v označení a obchodní úpravě vín uvedených v článku 1 specifikace produktu CHOP „Menfi“ v souladu se současnými právními předpisy Evropské unie a vnitrostátními právními předpisy.

Používání dalších místních názvů

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující požadavky na označování

Popis podmínky:

V souladu s čl. 31 odst. 10 zákona č. 238/2016 lze při označování a obchodní úpravě vín uvedených v článku 1 specifikace produktu použít další místní názvy odkazující na vinice, na nichž jsou hrozny použité k výrobě dotyčného vína skutečně pěstovány. Seznam dalších místních názvů (odkazujících na vinice) v regionu Sicílie je každoročně aktualizován a je k dispozici na těchto internetových stránkách:

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale delleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottdiqualita/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337_2019.pdf

Výjimka týkající se oblasti produkce vína a šumivého vína

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ další podmínky:

Výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Podle stávajících právních předpisů EU lze vinifikaci provádět v bezprostřední blízkosti vymezené oblasti produkce, a zejména v rámci správního území obcí přilehlých k obci Menfi, tj. Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca a Castelvetrano. Pokud jde o druh „šumivé víno“, šumivá vína mohou být vyráběna v rámci správní jednotky „Regione Sicilia“, k níž oblast produkce náleží.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13264>

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2020/C 18/09)

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

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNĚHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNĚHO ZEMĚPISNĚHO
OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„JAMBON DE BAYONNE“

EU č.: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení Zadatelů A Oprávněný Zájem

Sdružení Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet
64 410 ARZACQ
FRANCE
Tel.: +33 559044935
Fax: +33 559044939
E-mail: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Složení: Producenti a zpracovatelé

2. Clenský Stát Nebo Třetí Země

Francie

3. Položka Specifikace Produktu, Jíž Se Změna (Změny) Týká (Týkají)

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiné: aktualizace údajů, kontrolní subjekty, vnitrostátní požadavky, přílohy

4. Druh Změny (Změn)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012
- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

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

5. Změna (Změny)

5.1. Položka „Popis produktu“

Chemické vlastnosti

„Šunka „Jambon de Bayonne“ je suchý málo solený produkt. Obsah chloridu sodného analyzovaný na velkém ořechu činí nejvýše 7,5 %.

Šunka „Jambon de Bayonne“ je poměrně suchý produkt, ale zachovává si šťavnatost. Průměrný obsah sušiny činí 47 %.

Šunka „Jambon de Bayonne“ je produkt s nízkým obsahem tuku, jenž v průměru představuje přibližně 6 %.

Zbytková míra všech rozpustných cukrů je nejvýše 0,5 %.

Obsah dusitanů a dusičnanů je velmi nízký: nejvyšší povolené množství dusičnanů činí 250 mg/kg, u dusitanů to je 50 mg/kg.“

Všechny vlastnosti jsou uvedeny níže v návrhu specifikace, s výjimkou ustanovení o množství dusitanů a dusičnanů, které se vypouští, neboť odpovídá požadavkům předpisů o povolených množstvích dusičnanů a dusitanů. Tato změna specifikace nemá vliv na jednotný dokument.

„Šunka „Jambon de Bayonne“ je suchý málo solený produkt. Obsah chloridu sodného analyzovaný na velkém ořechu činí nejvýše 7,5 %.

Šunka „Jambon de Bayonne“ je poměrně suchý produkt, ale zachovává si šťavnatost. Průměrný obsah sušiny činí 47 %.

Šunka „Jambon de Bayonne“ je produkt s nízkým obsahem tuku, jenž v průměru představuje přibližně 6 %.

Zbytková míra všech rozpustných cukrů je nejvýše 0,5 %.“

Zrušují se ustanovení týkající se mikrobiologických vlastností:

„Mikrobiologické vlastnosti

„Šunka „Jambon de Bayonne“ musí splňovat normy stanovené ve vyhlášce ze dne 21. prosince 1979 o konzervovaných, nezpracovaných, solených nebo sušených produktech:

— koliformní bakterie 44 °C	m = 1 000 (bakterií na gram)
— koaguláza stafylokoky +	m = 500 (bakterií na gram)
— anaerobní bakterie redukující siřičitany	m = 50 (bakterií na gram)
— salmonela	nepřítomnost v 25 gramech.

“

Všechny zrušované mikrobiologické vlastnosti jsou regulační povahy a netýkají se specificky CHZO „Jambon de Bayonne“. Tato změna specifikace nemá vliv na jednotný dokument.

Jednotný dokument, tj. souhrnný přehled z doby zápisu CHZO, se mění s cílem podrobněji rozepsat údaje v položce týkající se popisu produktu:

Položka uvedená v souhrnném přehledu jako

„Šunka „Jambon de Bayonne“ je očištěná vepřová kýta, solená suchou solí ze slanisek povodí řeky Adour a sušená v této oblasti po dobu delší než sedm měsíců. V průběhu zrání a dozrávání šunka „Jambon de Bayonne“ rozvíjí své aroma a získává na šťavnatosti. Nakrájená na tenké plátky se rozpouští v ústech, má jemnou a nepřilíši slanou chuť.“

zní v jednotném dokumentu takto:

„Šunka „Jambon de Bayonne“ je vepřová kýta, solená suchou solí ze slanisek povodí řeky Adour a sušená v této oblasti po dobu nejméně sedmi měsíců.

— Kritéria vzhledu:

— Vnější tvar je zaoblený.

— Barevně stejnorodá kůže je natažena po koleno a beze stop krevních výronů.

- Na pohmat není šunka tvrdá a nevykazuje nadmutý vzhled.
- Tuk přirozené barvy je pevný a příjemně voní.
- Vnější svalová část je bez kůrky.
- Obchodní úprava produktu:
Na konci doby zrání – dozrávání může být šunka nabízena:
 - s kostí: volně nebo balená,
 - vykostěná, zbavená kůže, zbavená tuku, lisovaná, tvarovaná a balená,
 - vcelku, půlená nebo čtvrcená,
 - krájená na plátky v jednotných porcích.
- Chemické vlastnosti
„Šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“ je suchý málo solený produkt. Obsah chloridu sodného analyzovaný na velkém ořechu činí nejvýše 7,5 %.
Šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“ je poměrně suchý produkt, ale zachovává si šťavnatost. Průměrný obsah sušiny činí 47 %.
Šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“ je produkt s nízkým obsahem tuku, jenž v průměru představuje přibližně 6 %.
Zbytková míra všech rozpustných cukrů je nejvýše 0,5 %.
- Organoleptické vlastnosti:
V průběhu různých fází zrání šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“ rozvíjí svá aromata a získává na šťavnatosti. Nakrájená na tenké plátky se rozpouští v ústech, má jemnou a nepřliš slanou chuť. Má zřetelné a typické aroma, které je dáno dlouhou dobou zrání a dozrávání.
Svalovina má stejnorodou typicky růžovou – červenou barvu.
Tuk je bílý, čistý, pevný, neolejovitý a bez žluklého zápachu.
Sůl i vlhkost jsou v plátku rozloženy rovnoměrně.

5.2. Položka „Stručné vymezení zeměpisné oblasti“

Vymezení oblasti produkce prasat

- Omezení týkající se původu surovin
Seznam departementů tvořících oblast produkce prasat se doplňuje o departement Tarn.
Departement Tarn se zařazuje do seznamu departementů, z nichž pochází surovina, tj. prasata. Cílem této formální změny je opravit chybu. Tento departement je podle mapy uvedené ve specifikaci přirozenou součástí oblasti produkce prasat, i když byl jeho název v seznamu departementů opomenut.
Souhrnný přehled totiž jako oblast získávání suroviny uvádí celou administrativní oblast Midi-Pyrénées, jejíž je departement Tarn součástí.
Tato změna se vnáší do specifikace a je jí dotčen i jednotný dokument v části 3.3 „Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)“, ale nemění hranice této oblasti.

5.3. Položka „Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti“

Text „Ustanovení týkající se souvislosti se zeměpisným původem stanovená podniky produkcujícími či zpracovávajícími šunku „Jambon de Bayonne“ mají:

- ve všech fázích řetězce (produkce či zpracování) identifikovat kusy z prasat chovaných v souladu se zvláštními podmínkami ve vymezené oblasti produkce,
- ve vymezené oblasti zpracování v povodí řeky Adour podle zvláštních metod identifikovat solené, sušené a vyzrálé kýty.“

nahrazuje tímto:

„Ustanovení týkající se sledovatelnosti a souvislosti se zeměpisným původem stanovená podniky produkujícími či zpracovávajícími šunku „Jambon de Bayonne“ mají:

- ve všech fázích řetězce (produkce či zpracování) identifikovat kusy z prasat chovaných v souladu se zvláštními podmínkami ve vymezené oblasti produkce,
- ve vymezené oblasti zpracování v povodí řeky Adour podle zvláštních metod identifikovat kýty, a to od solení po dozrávání a balení.“

Změna ustanovení umožňuje zajistit a posílit sledovatelnost a souvislost se zeměpisným původem. Dále vzhledem k doplnění, že fáze krájení a balení musí nezbytně probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, jak je uvedeno v položce „Metoda produkce“, doplňuje se do této položky odpovídající sledovatelnost, aby byl zaručen důkaz původu v těchto fázích, v nichž by sledovatelnost nemusela být možná.

Text:

„Pokud se šunka prodává bez kůže, bez tuku nebo krájená, nejsou na ní vidět značky identifikující její původ. Na štítku musí být uvedeno číslo schválení zpracovatelského zařízení. Zařízení vede účetnictví podle druhu obchodní úpravy (expedovaných objemů).

Pokud je zařízení pro krájení jinde než místo sušení, musí rovněž vést účetnictví vstupů (objem a původ šunky) a výstupů.“

se nahrazuje tímto:

„Pokud se šunka prodává bez kůže, bez tuku nebo krájená, nejsou na ní vidět značky identifikující její původ. Na štítku musí být uvedeno číslo schválení zpracovatelského zařízení a číslo šarže a/nebo datum nasolování, jejichž prostřednictvím tak lze získat údaje o výrobě. Zařízení vede účetnictví podle druhu obchodní úpravy (expedovaných objemů).

Pokud je zařízení pro první krájení jinde než místo sušení, musí průběžně aktualizovat kontrolní karty šarží a rovněž vést účetnictví vstupů (objem a původ šunky) a výstupů.“

Schéma sledovatelnosti (obrázek 1) se mění takto:

Doplňuje se: „Kontrolní karty šarží, registrace vyrazených produktů, kontrolní karty o prvním krájení, účetnictví výstupů (expedované šunky)“ za účelem zkvalitnění registrace, a tím i sledovatelnosti.

Text „Solení, sušení, expedice – krájení – uzenář s oprávněním“ se doplňuje na toto znění „Solení, sušení, vykostění, první krájení a balení – expedice – uzenář – zařízení pro první krájení s oprávněním“. Tato doplnění souvisejí se žádostí o zařazení krájení a balení do zeměpisné oblasti CHZO.

Vkládá se nové ustanovení, které zní: „Na konci těchto fází se provedou organoleptické zkoušky odběrem vzorků s cílem zachovat organoleptické vlastnosti produktu.“

Tato položka se doplňuje proto, aby na konci popisovaných fází byly odběrem vzorků provedeny organoleptické zkoušky s cílem zachovat organoleptické vlastnosti produktu.

Tím se zlepší sledovatelnost všech fází výroby šunky s CHZO „Jambon de Bayonne“. Lze tak zajistit sledovatelnost směrem ke spotřebiteli i výrobci a vyhnout se nebezpečí, že jednotlivé fáze výroby nebude možné dohledat.

Touto změnou není dotčen jednotný dokument (vypracovaný jednotný dokument nahrazuje stávající souhrnný přehled).

5.4. Položka „Metoda produkce“

Tato položka se doplňuje o popis celé metody produkce použité na fáze předcházející krájení, popis fáze prvního krájení, popis fáze balení předem nakrájeného produktu, neboť se požaduje, aby se tyto fáze nyní uskutečňovaly v zeměpisné oblasti CHZO „Jambon de Bayonne“.

Doplňují se tato ustanovení:

„5.2.9 Fáze před prvním nakrájením (vykostění, vyvážení, tuhnutí), první nakrájení a balení“

„První nakrájení spočívá v naporcování vykostěné kýty na kusy, porce nebo plátky. Pro tuto fázi, jež navazuje na dozrávání, vybírá producent kýty, jež jsou vhodné pro první krájení.

5.2.9.1 Předchozí fáze

První nakrájení vyžaduje řadu předběžných kroků, jež jsou podrobně popsány níže a které všechny zaručují konečnou kvalitu produktu.

— Vykostění:

Každá kýta určená k prvnímu nakrájení je předem vykostěná v závislosti na své hmotnosti, vrstvě tuku a době dozrávání.

Vykostění spočívá v rozřezání kolene, v uvolnění hlavice stehenní kosti a ve zlábkování stehenní kosti (uvolnění stehenní kosti bez narušení kýty) a v následném vyjmutí holení, lýtkové a stehenní kosti.

V této fázi producent kontroluje, zda kýty nevykazují závady ve vůni nebo barvě masa, což by ukazovalo na problém v dozrávání (příliš intenzivní množení bakterií nebo proteolýzu, což jsou jevy často související se zbytkovým obsahem vlhkosti). V případě potřeby producent nevyhovující kýty vyřadí.

Poté mohou být kýty před lisováním a tvarováním očištěny, aby je bylo možné nakrájet na stejné plátky.

— Vyvážení:

Po vykostění, během kterého je svalovina uvolněna, zajišťuje tato fáze, která trvá nejméně týden, že přirozeným působením bílkovin jsou svalové spoje dobře rekonstituovány.

— Tuhnutí:

Každá šunka následně tuhne. V průběhu této fáze nesmí teplota místnosti klesnout pod -14°C .

Účelem této fáze je zajistit dobrou soudržnost plátků a čistý řez při prvním nakrájení.

5.2.9.2 „První nakrájení a balení“

První nakrájení a balení musí probíhat v zeměpisné oblasti.

Tento odstavec (5.2.9.2) se nevztahuje na krájení a balení pro účely přímého prodeje ve smyslu bodu 2 písm. e) nařízení č. 1169/2011.

Jakmile kýty ztuhnou, dochází k prvnímu krájení. Během této fáze se dbá na to, aby plátky a kusy nevykazovaly vady, jež jsou na ještě celé kýtě nezjistitelné. Jedná se např. o neúplný plátek, krevní výron, petechii, krční žílu, špinavou žílu, nestejnou barvu.

V případě závad se příslušné plátky vyřadí.

Vzhledem k tomu, že krájená šunka je choulostivý produkt, je omezením přístupu vzduchu nezbytné zamezit veškeré oxidaci, jež by nepříznivě ovlivnila kvalitu tuku a barvu plátků. Proto mezi prvním nakrájením a balením může uběhnout nanejvýš jedna hodina.

Producenti v povodí řeky Adour vděčí za své zvláštní dovednosti dlouhé tradici a všechny tyto fáze mohou provádět díky zkušenostem, přičemž kýty patřičně vybírají, aby byly zachovány typické chuťové kvality šunky „Jambon de Bayonne“.

Organoleptická kritéria po nakrájení kontrolují vyškolení a zkušební degustátoři ze zeměpisné oblasti, již produkt dokonale znají, a mohou tak potvrdit, že produkt odpovídá vlastnostem CHZO „Jambon de Bayonne“, a to podle tabulky popisující vzhled, strukturu, vůni a chuť.

Šunka „Jambon de Bayonne“ se konzumuje zejména nakrájená na plátky, přičemž všechny úkony nezbytné pro tuto obchodní úpravu musí být zvládnuty tak, aby spotřebitelé vyhledávali a oceňovali vlastnosti šunky „Jambon de Bayonne“, zejména její šťavnatost.

Pro zachování kvalit, a tím i dobrého jména CHZO „Jambon de Bayonne“ je nezbytné provést zásadní úkony, tj. produkt vykostit, vyvážit, nechat ztuhnout, nakrájet a zabalit. Je proto nezbytné, aby tyto úkony v zeměpisné oblasti prováděli producenti s nezbytnými dovednostmi, aby se zabránilo nebezpečí, že bude ohrožena kvalita, a aby byl na trh uveden konečný produkt nesplňující organoleptická kritéria požadovaná pro CHZO „Jambon de Bayonne“, v důsledku čehož by bylo poškozeno dobré jméno produktu. Kontrola produktu v těchto fázích je zásadní pro ověření, že produkt ve všech fázích splňuje příslušné požadavky.

Provedení těchto fází v zeměpisné oblasti je tedy nezbytné pro zachování kvality, specifických vlastností produktu s CHZO „Jambon de Bayonne“ získaných při jeho výrobě a jeho dobré pověsti, za něž nesou producenti společnou odpovědnost.

Navíc vzhledem k tomu, že při krájení a balení jsou odstraněny identifikační značky umístované na kůži kýt v různých fázích produkce, umožňuje provádění těchto operací v zeměpisné oblasti, jakož i kontrolní systém zavedený za účelem kontroly jejich provádění, omezit riziko přerušování sledovatelnosti, a tím i nebezpečí podvodu.

Kromě záruk kvality a kontroly lze díky vykostování, vyvážení, tuhnutí, prvnímu nakrájení a balení v zeměpisné oblasti zaručit autenticitu a sledovatelnost produktu v této rozhodující fázi.

Z výše uvedeného vyplývá, že veškeré přípravy a první nakrájení nezbytné pro výrobu šunky „Jambon de Bayonne“ vycházejí z komplexních technických pravidel a specifických dovedností, ze solení čerstvých kýt při prvním krájení a balení hotového produktu. Proto se provádění uvedených úkonů ve vhodných zařízeních nacházejících se v zeměpisné oblasti jeví být zásadní pro:

- zachování kvalitativních vlastností,
- zaručení autenticity produktu,
- zajištění přísné kontroly jedné z obchodních úprav produktu, která se na trhu vyskytuje nejvíce.

Realizace těchto fází v dané oblasti je zárukou dobré pověsti produktu s CHZO „Jambon de Bayonne“, který je výsledkem práce všech subjektů v tomto odvětví (chovatelů, pracovníků jatek, pracovníků, kteří produkt solí, krájí atd.).“

Touto změnou specifikace je dotčen jednotný dokument v části 3.5 „Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“.

5.5. Souvislost:

Celá kapitola „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ byla shrnuta a restrukturalizována, aby se více zdůraznila specifická zeměpisná oblast, specifická produkt a příčinná souvislost. Mění se forma, ale souvislost mezi produktem a územím zůstává nezměněna.

S ohledem na toto nové znění byla část jednotného dokumentu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ upravena tak, aby byl dodržen počet 2 500 slov v jednotném dokumentu, a to v souladu s článkem 6 prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014, přičemž se zajišťuje větší přesnost, než tomu bylo dosud v souhrnném přehledu (nyní nahrazeném jednotným dokumentem).

Souvislost se zeměpisnou oblastí CHZO „Jambon de Bayonne“ je nadále založena na specifické jakosti a dobré pověsti.

5.6. Položka „Označování“

Zrušuje se ustanovení, které zní:

„Pokud jde o označování, vymezuje sdružení Consortium du Jambon de Bayonne vedle příslušných platných právních předpisů vlastní pravidla, která musí podniky dodržovat:

- 1) povinné údaje,
- 2) podoba a umístění loga.“

Tato změna specifikace nemá vliv na jednotný dokument.

Text:

„Je třeba, aby označení všech druhů šunky Jambon de Bayonne bez ohledu na jejich obchodní úpravu obsahovalo alespoň tyto informace:“

se nahrazuje tímto:

„Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin označení obsahuje:“

Tento přepracovaný text se zařazuje proto, aby byl v souladu se zněním přijatým na vnitrostátní úrovni.

Text „Obchodní označení „Jambon de Bayonne“ povinně ve francouzštině s možným překladem u výrobků určených pro vývoz“ se vypouští, neboť je v rámci platných předpisů nadbytečný.

Vyobrazení loga šunky „Jambon de Bayonne“ se vypouští, avšak jeho popis se ponechává. Logo se může pravidelně poněkud měnit, ale rastr zůstává stejný (výraz „Bayonne“ doplněný červeným baskickým křížem), aby spotřebitel mohl produkt rychle identifikovat.

Touto změnou specifikace je dotčen jednotný dokument, neboť vyobrazení loga CHZO „Jambon de Bayonne“ se vypouští.

5.7. Položka „Jiné“

— Aktualizace kontaktních údajů:

Doplňují se kontaktní údaje příslušného útvaru členského státu a aktualizují se kontaktní údaje sdružení podávajícího žádost.

Tato změna specifikace nemá vliv na jednotný dokument.

— Kontrolní subjekty:

V souladu s vnitrostátními pokyny, jejichž cílem je harmonizovat vypracování specifikací, se název a kontaktní údaje certifikačního orgánu vypouštějí. Tato položka nyní uvádí kontaktní údaje příslušných francouzských kontrolních orgánů: Institut de l'origine et de la qualité (INAO – Státní institut pro původ a kvalitu) a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF – Generální ředitelství pro hospodářskou soutěž, spotřebu a potírání podvodů). Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu lze nyní nalézt na webových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.

Tato změna specifikace nemá vliv na jednotný dokument.

— Vnitrostátní požadavky:

Do vnitrostátních požadavků se v souladu s vnitrostátními předpisy doplňují hlavní body, které mají být kontrolovány.

Tato změna specifikace nemá vliv na jednotný dokument.

— Přílohy specifikace:

Přílohy se vypouštějí, protože jejich obsah byl včleněn do specifikace nebo nezahrnuje skutečnosti požadované ve specifikaci (organizace řetězce, srovnání s jinými druhy šunky s CHOP nebo CHZO atd.). Jedná se o formální změny, které nemají dopad na platná ustanovení.

Tato změna specifikace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„JAMBON DE BAYONNE“

EU č.: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Jambon de Bayonne“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

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

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

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

Šunka „Jambon de Bayonne“ je vepřová kýta, solená suchou solí ze slanisek povodí řeky Adour a sušená v této oblasti po dobu nejméně sedmi měsíců.

— **Kritéria vzhledu:**

- Vnější tvar je zaoblený.
- Barevně stejnorodá kůže je natažena po koleno a beze stop krevních výronů.
- Na pohmat není šunka tvrdá a nevykazuje nadmutý vzhled.
- Tuk přirozené barvy je pevný a příjemně voní.
- Vnější svalová část je bez kůrky.

— **Obchodní úprava produktu:**

Na konci doby zrání – dozrávání může být šunka nabízena:

- s kostí: volně nebo balená,
- vykostěná, zbavená kůže, zbavená tuku, lisovaná, tvarovaná a balená,
- vcelku, půlená nebo čtvrcená,
- krájená na plátky v jednotných porcích.

— **Chemické vlastnosti**

„Šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“ je suchý málo solený produkt. Obsah chloridu sodného analyzovaný na velkém ořechu činí nejvýše 7,5 %.

Šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“ je poměrně suchý produkt, ale zachovává si šťavnatost. Průměrný obsah sušiny činí 47 %.

Šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“ je produkt s nízkým obsahem tuku, jenž v průměru představuje přibližně 6 %.

Zbytková míra všech rozpustných cukrů je nejvýše 0,5 %.

— Organoleptické vlastnosti:

V průběhu různých fází zrání rozvíjí šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“ svá aromata a získává na šťavnatosti. Nakrájená na tenké plátky se rozpouští v ústech, má jemnou a nepříliš slanou chuť. Má zřetelné a typické aroma, které je dáno dlouhou dobou zrání a dozrávání.

Svalovina má stejnorodou typicky růžovou – červenou barvu.

Tuk je bílý, čistý, pevný, neolejovitý a bez žluklého zápachu.

Sůl i vlhkost jsou v plátku rozloženy rovnoměrně.

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

Jatečně upravená těla vhodná k produkci šunky s CHZO „Jambon de Bayonne“ pocházejí z výkrmových prasat samčího nebo samičího pohlaví. Vyloučení jsou: kryptorchidní, monorchidní a hermafroditní prasata, nekastrovaní samci a prasnice určené na porážku.

Prasata jsou živena krmivem obsahujícím alespoň 60 % obilovin, obilných produktů a hrachu, přičemž nejméně 50 % musí připadat na obiloviny a obilné produkty.

Krmná dávka prasat na výkrm obsahuje méně než 1,9 % kyseliny linolové v sušině.

Vymezená oblast produkce a porážky výkrmových prasat se nalézá v departementech na jihozápadě Francie: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne a Haute-Vienne.

Používaná sůl pochází ze slanisek povodí řeky Adour.

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

Všechny fáze výroby od solení čerstvé šunky po vykostění se uskutečňují v zeměpisné oblasti.

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

První nakrájení a balení probíhají v zeměpisné oblasti CHZO „Jambon de Bayonne“.

První nakrájení spočívá v naporcování vykostěné kýty na kusy, porce nebo plátky.

Toto omezení na zeměpisnou oblast se nevztahuje na krájení a balení pro účely přímého prodeje ve smyslu bodu 2 písm. e) nařízení EU č. 1169/2011.

Uvedenému úkonu předcházejí tyto fáze:

- vykostění, během kterého producent ověřuje, že šunka nevykazuje závady týkající se vůně nebo barvy,
- vyvažování, které trvá nejméně jeden týden,
- tuhnutí v místnosti, v níž teplota nesmí klesnout pod $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$.

První krájení následuje po dozrání a vyžaduje zkušenosti a dovednosti, neboť přímo ovlivňuje kvalitu produktu.

Každá kýta určená k prvnímu nakrájení je vykostěná v závislosti na své hmotnosti, vrstvě tuku a době dozrávání.

Za své zvláštní dovednosti vděčí producenti z povodí řeky Adour dlouhé tradici. Díky svým zkušenostem dokáží tento choulostivý produkt nakrájet tak, že si zachováva svou chuť a texturu. Probíhá přísná vizuální kontrola, která zajišťuje, že plátky nemají žádné vady (petechie, krční žíla, nestejnorodá barva atd.), jež nelze odhalit před krájením.

Krájená šunka je choulostivý produkt. Omezením přístupu vzduchu je nezbytné zamezit veškeré oxidaci, jež by nepříznivě ovlivnila kvalitu tuku a barvu plátků. Proto mezi prvním nakrájením a balením může uběhnout nanejvýš jedna hodina.

Díky tomu, že se tyto fáze provádějí v zeměpisné oblasti, tak lze zajistit zachování chuťových kvalit produktu.

Identifikační značka CHZO „Jambon de Bayonne“ umístěná na kůži během různých fází výroby se při prvním krájení zničí. Vykostování, první nakrájení a balení v zeměpisné oblasti umožňují omezit riziko přerušení sledovatelnosti, a tím i nebezpečí podvodu.

Z těchto důvodů musí první krájení a balení závisící na zvláštních dovednostech probíhat ve vhodných zařízeních nacházejících se v zeměpisné oblasti chráněného zeměpisného označení, aby byly produktu zaručeny všechny jeho vlastnosti a autenticita.

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

Na označení jsou uvedeny tyto výrazy:

- „sušená a zrající v povodí řeky Adour“,
- „certifikovaná“, za kterým následuje název a adresa certifikačního subjektu,
- logo šunky „Jambon de Bayonne“ s vyobrazením slova „BAYONNE“ a červeným baskickým křížem.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast CHZO odpovídá povodí řeky Adour. Zahrnuje departement Pyrénées-Atlantiques a

- v departementu Gers kanton Adour-Gersoise a obce Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunin-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque, Tieste-Uragnoux,
- v departementu Landes kantony Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx (celé území), kanton Chalosse Tursan (kromě obce Haut-Mauco),
 - v kantonu Adour-Armagnac obce Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahu-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan, Vignau,
 - v kantonu Le Pays morcenais tarusate obce Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas, Villenave,
- v departementu Hautes-Pyrénées kantony Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 et 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 a 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre (celé území) a obce Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettés, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Camparan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaïgues, Uzer, Vielle-Aure, Vignec.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí CHZO „Jambon de Bayonne“ se zakládá na specifické jakosti a dobré pověsti. Specifická jakost této šunky, tj. zaoblený tvar šunky, stejnoměrná barva na řezu, odstraněná kůrka, nepříliš slaná a rovnoměrně rozložená chuť a vláčná textura. Výše uvedené vlastnosti jsou dány použitím vybraných čerstvých kýt a soli, jakož i uplatněním dovedností uzenářů a dalších subjektů v tomto odvětví.

Mírné oceánské podnebí v povodí řeky Adour, které je lehce ovlivněno jižním klimatem, je dáno především kombinací dvou faktorů – blízkostí Atlantského oceánu na jedné straně a hřebenem Pyrenejí na straně druhé. Tak v této podhorské oblasti po celý rok panují mírné teploty a vysoká relativní vlhkost vzduchu. Dochází v ní však k výrazným cyklickým výkyvům. Pozorování totiž často ukázala, že relativní vlhkost může během několika hodin klesnout z 90 na 20 %. Je důležité zdůraznit, že se jedná o typický jev, jenž je pro povodí řeky Adour příznačný. Zeměpisci tento jev vysvětlují působením větru *Föhn*. Jedná se o teplý a suchý vítr, který vane podél hor směrem dolů od jihu na sever.

Když nad oblastí Adour vane vítr, relativní vlhkost vzduchu prudce klesne, přičemž teplota se zvýší.

Mezi zvláštnosti povodí řeky Adour patří rovněž povaha jeho podloží, zejména přítomnost kamenné soli. Ložisko soli vzniklo před 200 miliony let na začátku druhohor. V té době došlo v oblasti, která dnes odpovídá Akvitánské pánvi, k propadu zemské kůry, a tak ji zaplavilo moře. Sůl se uložila především v jižní polovině Akvitánské pánve, zejména v povodí řeky Adour.

V místech, kde se kamenná sůl nalézá blízko povrchu, ji lze poměrně snadno těžít. Jedná se např. o lokality Dax, Salies de Béarn, Bayonne-Mouguerre.

Pays de l'Adour představuje originální podnebnou jednotku s velmi hustou vodopisnou sítí a charakteristickými rysy, jimiž se odlišuje od sousedních oblastí.

Chov prasat zapadá do dlouhodobé tradice zemědělských farem celé jihozápadní Francie.

Masná prasata byla v tomto regionu vždy těžší a jejich výkrm byl vždy založen na místních obilovinách, k nimž lze zařadit kukuřici od doby, kdy se začala na evropském kontinentě pěstovat.

V oblasti produkce prasat, z jejichž masa se vyrábí šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“, se uplatňují postupy, jejichž původ sahá ještě před středověk. Oblast je ceněna díky

- produkci výkrmových prasat, jejichž maso je vhodné pro výrobu sušené šunky (těžší a tučnější prasata),
- přijetí systému produkce určitého druhu prasat a obilovin založeného na místní dostupnosti obilovin, zejména kukuřice.

Toto hospodářské odvětví se vyvíjelo zcela vlastním způsobem a zásadně se odlišuje od modelu, který v odvětví vepřového masa v západní Francii převládá.

Uvedená oblast produkce prasat vykazuje

- zeměpisnou a klimatickou kompaktnost, sluneční svit a letní teploty příznivé pro pěstování obilovin (zejména kukuřice na zrno),
- hospodářskou a společenskou kompaktnost, jež je dána vzájemným vztahem mezi místem narození selat a místem výkrmu prasat a historickými obchodními cestami, které usnadňovaly dodávky produktu z místa výkrmu do místa, kde se kýta suší.

O dovednostech producentů svědčí i to, že se k výrobě šunky s CHZO „Jambon de Bayonne“ tradičně používá kamenná sůl z povodí řeky Adour. Tuto kamennou sůl, která se v povodí řeky Adour od starověku v různých ložiscích těží, uzenáři v oblasti po staletí používají díky její čistotě a neabrazivní textuře, jíž se odlišuje od mořské soli. Umožňuje optimální konzervaci kýty, aniž by se zhoršily jejich organoleptické vlastnosti.

Solení probíhá tradičním způsobem; kýta se potře suchou solí a poté pravidelně s danou dovedností a technikou promačkává, aby se postupně zbavovala tekutiny.

Po nasolení solí z povodí řeky Adour, odpočinutí, zahřátí a sušení nastává fáze dozrávání. Minimální délka výroby šunky „Jambon de Bayonne“ činí sedm měsíců od solení po balení. Během této minimální doby šunka získá aromata specifická pro produkt s CHZO „Jambon de Bayonne“.

Produkt s CHZO „Jambon de Bayonne“ se vyznačuje:

- zaobleným tvarem,
- jednotnou barvou na celém plátku,
- odstraněnou kůrkou,
- mírně slanou chutí, která je v produktu rovnoměrně rozložena;
- sušená šunka si uchovává šťavnatost (s průměrným obsahem sušiny 47 %) a vláčnou texturu.

Dovednosti využívané při solení produktu „Jambon de Bayonne“ představují starobylou tradicí, která se váže zejména k využívání specifického druhu prasete, k těžbě kamenné soli z ložisek v podloží (činnost praktikovaná již ve starověku) a ke specifickému podnebí v povodí řeky Adour.

V této oblasti panuje podnebí, jež je pro výrobu této šunky mimořádně vhodné. Toto podnebí dalo vzniknout tradici výroby šunky „Jambon de Bayonne“, jež si již v 16. století jak ve Francii, tak v Evropě vydobyla dobré jméno, které nadále získává na věhlasu. Pro toto podnebí je typický vítr *Föhn*. Tento vítr tím, že přináší změnu relativní vlhkosti vzduchu a střídání teplot, přímo ovlivňuje zrání sušené šunky a zachování její charakteristické šťavnatosti.

Studie provedené na univerzitě v Pau a v oblasti Pays de l'Adour, ať už historické (Chantal Lopez, 1989), geografické (Jean-Claude Jaffrezo, 1989), geologické (Raoul Deloffre, 1989 a Marie-Hélène Grimaldi, 1989), poukazují na tradici a regionální specifičnost výroby šunky „Jambon de Bayonne“, která je určující pro kulturní dědictví oblasti.

Své dobré jméno nezískala náhodou. Je výsledkem kombinace faktorů charakterizujících tuto zeměpisnou oblast, dovednosti a kulturu obyvatel tohoto regionu.

Je dědictvím dovedností, které se v rolnických a venkovských rodinách odjakživa předávaly z generace na generaci. Šunka „Jambon de Bayonne“ byla nejcennější částí rodinných zásob a zemědělci jejímu zpracování věnovali zvláštní péči.

Jestliže je zpočátku šunka „Jambon de Bayonne“ výživnou potravinou zemědělce, stane se poté prostředkem směny v těžkých časech a platí se jí desátky a pachtý. Navíc se zvyšujícím se počtem malých obecních jatek ve vesnicích získala výroba této šunky řemeslný charakter. Tehdy výrobu slavné šunky „Jambon de Bayonne“ převzali uzenáři.

Výroba šunky „Jambon de Bayonne“ se vyvíjí po více než sedmdesát let, a to od řemeslných uzenářů, kteří se specializovali na nasolování, až po průmyslovou výrobu v současnosti. Právě moderní techniky, zejména techniky využívající nízkých teplot, a umožňující tak výrobu šunky „Jambon de Bayonne“ po celý rok, dovolily zmíněný vývoj a přetvoření dovedností předků do moderní metody produkce.

Současná metoda produkce je věrné a systematické pokračování tradiční metody, jež se pro výrobu šunky „Jambon de Bayonne“ používala odjakživa.

Důkazem dobrého jména a věhlasu šunky s CHZO „Jambon de Bayonne“ je řada citací, což dokládá několik níže uvedených příkladů.

V roce 1673 Fraudour ve svém díle *Mémoire du Pays de Soule* poznamenává: „Prasata jsou tam malá, ale výborná tak, že po Lahontanu je nejlepší šunka ve Francii ze Soule. Je známá pod názvem „Jambon de Bayonne“ a je třeba poznamenat, že ačkoli toto město je známé a proslavené svou šunkou, téměř žádná se tam nevyrábí. V Bayonne se prodává šunka z Labourd, Basse Navarre a ze Soule, kam se jí přiváží málo, protože se nachází ve větší vzdálenosti.“

V 18. století básník Piron biskupu z Bayonne s potěšením řekl: „Šunku z vaší diecéze mám ve velké úctě.“

Na začátku 19. století cestovatel Jouy v knize *Hermite en Province* (1828) uvádí, že „v Pau se ve velké míře obchoduje s proslulou šunkou pod názvem „Jambon de Baïonne“. Vyrábí se ve vesnici Saleis. Místní zdroj vody slunce dodává znamenitou chuť.“

V roce 1991 Louis Laborde-Balen v knize *Livre d'or du jambon de Bayonne* zmiňuje, že „podle legendy pochází první šunka „Jambon de Bayonne“ ze začátku našeho letopočtu, kdy divočák zraněný dvěma lovci zemřel poblíž pramene se slanou vodou. Následující léto ho vesničané objevili dokonale konzervovaného ve vyschlém korytu vodního zdroje. Ti nejodvážnější maso ochutnali a zjistili, že je chutné. Od té doby se vepřové maso, a zejména šunka, každou zimu konzervuje solí ze Salies-de-Béarn nebo jiných solisek v povodí řeky Adour.“

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>

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

(2020/C 18/10)

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

„ROMAGNA“

Referenční číslo: PDO-IT-A0507-AM04

Datum oznámení: 9. 10. 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Nové druhy šumivého vína

Popis:

Do kategorie šumivého vína se přidávají tyto nové druhy:

Romagna Bianco Spumante (šumivé bílé) a Romagna Rosato Spumante (šumivé růžové).

Důvody:

Oblast produkce CHOP „Romagna“ je velmi vhodná pro pěstování odrůd Trebbiano a Sangiovese, z nichž se vyrábějí nové druhy bílého a růžového šumivého vína „Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“.

Účelem této změny je proto výrobcům umožnit, aby mohli toto označení používat i pro nové druhy šumivého vína, které se v této oblasti, na niž se vztahuje toto CHOP, vyskytují již dlouhou dobu a které díky odborné přípravě výrobců a kvalitě vyrobeného vína prokázaly svoji hodnotu.

Výroba vín s CHOP „Romagna“ se tedy obohatí přidáním nových druhů do kategorií vín, které jsou již ve specifikaci uvedené. Díky tomu bude zároveň možné nabídnout širší škálu výrobků, jež lépe odpovídají požadavkům trhu.

Tato změna se týká článků 1, 2, 3, 4, 5, 6 a 7 specifikace a oddílu 1.4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

2. Odrůdy révy

Popis:

Odrůdy révy, které se používají k výrobě nových druhů bílého a růžového šumivého vína „Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“, se definují takto:

nejméně 70 % hroznového vína musí být z odrůd Trebbiano (šumivé bílé) a Sangiovese (šumivé růžové), přičemž je lze doplnit dalšími odrůdami (30 %) vhodnými k pěstování v regionu Emilia Romagna. Omezení platí pro použití odrůdy Manzoni Bianco (maximálně 10 %) a Famoso (maximálně 5 %).

Důvody:

Z pokusů, které provedlo sdružení na ochranu tohoto CHZO, vyplynulo, že tato kombinace umožňuje vyrábět vína se správným obsahem cukru a dobrou úrovní kyselosti, ideální pro zpracování na šumivá vína.

Tato změna se týká článku 2 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

3. Oblast pěstování hroznů určených na výrobu bílého a růžového šumivého vína „Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“

Popis:

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Oblast produkce nových druhů bílého a růžového šumivého vína „Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“ se shoduje se stávající oblastí produkce druhu „Romagna Trebbiano“ a částečně s oblastí produkce druhu „Romagna Sangiovese“, jak je popsána v čl. 3 odst. 5 specifikace produktu.

Důvody:

Oblast pěstování hroznů pro výrobu bílého a růžového šumivého vína „Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“ je totožná s oblastí, kde se pěstují hrozny pro výrobu vína „Romagna Trebbiano“ a zčásti zahrnuje i oblast produkce vína „Romagna Sangiovese“. Tato oblast produkce, rozprostírající se jižně od Via Emilia, je převážně rovinatá s nízkými kopci. Právě zde se vyrábějí ta nejlepší šumivá vína.

Touto změnou se nerozšiřuje oblast produkce hroznů, ale přesněji se s její pomocí vymezuje oblast produkce nových druhů vín.

Tato změna se týká článku 3 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

4. **Hustota vinné révy na hektar**

Popis:

Pokud jde o hustotu výsadby na hektar v případě bílého a růžového šumivého vína „Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“, uvádí se jako minimum 2 500 rostlin révy vinné na hektar.

Důvody:

Podobně jako u ostatních druhů, na které se vztahuje CHOP „Romagna“, bylo zjištěno, že při minimální hustotě 2 500 rostlin révy vinné na hektar lze získávat hrozny, které jsou z kvalitativního i kvantitativního hlediska optimální pro výrobu šumivých vín.

Tato změna se týká článku 4 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

5. **Výnos hroznů na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu**

Popis:

Pro nové druhy bílého a růžového šumivého vína „Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“ se stanoví maximální výnos 18 tun na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech 9,5 % objemových.

Důvody:

Fyzikálně-chemické a organoleptické testy provedené vinařskými podniky v dané oblasti dokazují, že uvedený výnos a obsah alkoholu jsou pro výrobu šumivých vín ideální.

Tato změna se týká článku 4 specifikace a oddílu 1.5.2 „Maximální výnosy“ jednotného dokumentu.

6. **Oblast výroby perlivých a šumivých vín**

Popis:

Oblast, kde se mohou vyrábět a plnit do láhví perlivá a šumivá vína, se rozšířila o regiony Marche, Lombardie, Piemont e Benátsko, které mají společné hranice s regionem Emilia Romagna, kde se tyto činnosti již provádějí.

Důvod:

V souladu s platnými unijními a vnitrostátními právními předpisy umožňuje tato změna podnikům, které působí na území, na které se vztahuje CHOP „Romagna“, a které chtějí vyrábět šumivá a perlivá vína, využívat nejmodernější zařízení a vybavení za účelem dosažení provozní součinnosti a nejlepšího obchodního výsledku.

Tato změna se týká článku 5 specifikace a oddílu 1.9 jednotného dokumentu.

7. **Podíl hroznů ve víně**

Popis:

Pro nové druhy bílého a růžového šumivého vína „Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“ se stanoví maximální podíl hroznů ve víně na 70 %, což odpovídá výnosu 12 600 litrů na hektar.

Důvod: Jedná se o výnos odvozený ze zpracování hroznů (18 t/ha) na víno vyjádřený v litrech.

Tato změna se týká článku 5 specifikace a oddílu 1.5.2 jednotného dokumentu.

8. Výrobní metody

Popis:

V souladu s platnými unijními a vnitrostátními právními předpisy se pro vína „Romagna Bianco Spumante“ a „Romagna Rosato Spumante“ stanoví tyto výrobní metody: kvašení v láhvi tradiční nebo klasickou metodou a kvašení ve velkokapacitních nádobách (autoklávech).

Důvody:

Díky zahrnutí popisu metod výroby šumivých vín do specifikace získávají provozovatelé lepší informace.

Tato změna se týká článku 5 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

9. Kvašení a druhotné kvašení

Popis:

Kvašení nebo druhotné kvašení je povoleno u hroznového moštu, částečně zkvašeného hroznového moštu a u nových vín, která jsou dosud ve fázi kvašení a která jsou určena k výrobě těchto druhů spadajících do kategorie „Vino“: „Romagna“ Cagnina, „Romagna“ Pagadebit polosladké a „Romagna“ Sangiovese Passito, a to i po konečné lhůtě 31. prosince příslušného ročníku vína, jak se stanoví v platných vnitrostátních právních předpisech.

Důvody:

Jedná se o odchylku stanovenou v platných vnitrostátních právních předpisech, na jejímž základě je možné, aby uvedené kvašení a druhotné kvašení mohlo probíhat i po konečné lhůtě 31. prosince každého roku, a to za předpokladu, že se o tom neprodleně informuje kontrolní orgán.

Tato změna se týká článku 5 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

10. Druh Sangiovese Passito

Popis:

Drcení hroznů určených k výrobě druhu „Romagna“ Sangiovese Passito a jejich následné kvašení se povoluje i po konečné lhůtě 31. prosince každého roku, jak se stanoví v platných vnitrostátních právních předpisech.

Důvody:

V případě tohoto druhu vína, při jehož výrobě se hrozny nechávají sesychat ještě na vinici nebo po sklizni, je třeba povolit, aby se drcení mohlo provádět i po konečné lhůtě 31. prosince.

Tato změna se týká článku 5 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

11. Vlastnosti druhů „Romagna Bianco Spumante“ (šumivé bílé) a „Romagna Rosato Spumante“ (šumivé růžové) při spotřebě

Popis:

Doplňují se tyto fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti nových druhů bílého a růžového šumivého vína „Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“:

„Romagna“ Bianco Spumante

Pěna: jemná a dlouhotrvající

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: jemná a delikátní

Chut': *brut nature* až suchá, lahodná a harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,5 %

Minimální celková kyselost: 5 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

„Romagna“ Rosato Spumante

Pěna: jemná a dlouhotrvající

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: jemná a delikátní

Chut': *brut nature* až suchá, lahodná a harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,5 %

Minimální celková kyselost: 5 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Důvody:

Uvedené fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti jsou výsledkem mnoha pokusů, při nichž představovalo základ víno vyrobené zejména z hroznů odrůdy Trebbiano (v případě bílých šumivých vín) a Sangiovese (případě růžových šumivých vín). Tyto vlastnosti jsou v souladu s parametry stanovenými v unijních a vnitrostátních právních předpisech.

Tato změna se týká článku 6 specifikace a oddílu 1.4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

12. Označení roku výroby

Popis:

Možnost neuvést ročník, v němž se hrozny vypěstovaly, se rozšířila i na nové druhy bílého a růžového šumivého vína „Romagna Bianco Spumante“ a „Romagna Rosato Spumante“.

Důvody:

V zájmu sladění požadavků týkajících se nových druhů („Bianco Spumante“ a „Rosato Spumante“) s požadavky týkajícími se ostatních již vyráběných vín („Trebbiano Spumante“ a „Trebbiano Frizzante“) se stanoví, že na etiketě lze vynechat rok produkce hroznů, což je v souladu s vnitrostátními právními předpisy, které tuto možnost povolují v případě šumivých vín nepocházejících z jednoho ročníku, jakož i v případě vín perlivých.

Tato změna se týká článku 7 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

13. Označování

Popis:

V případě druhu „Romagna Bianco Spumante“ se na etiketě může uvádět specifikace barvy „Bianco“ (bílé).

Důvody: Uvedení barvy příslušného šumivého vína je ponecháno na uvážení výrobce.

Popis:

V případě druhu „Romagna Rosato Spumante“ se na etiketě musí uvádět specifikace barvy „Rosato“ nebo „Rosé“ (růžové).

Důvody: Uvést barvu se kvůli identifikaci zvláštní povahy výrobku považuje za vhodné.

Tyto změny se týkají článku 7 specifikace a nemají vliv na jednotný dokument.

14. Zvláštní ustanovení týkající se balení

Popis:

Znění čl. 8 odst. 2 specifikace produktu:

„V souladu s unijními a vnitrostátními právními předpisy se na vína, na která se vztahuje označení CHOP „Romagna“ Trebbiano, „Romagna“ Pagadebit a „Romagna“ Sangiovese, mohou používat nádoby na potraviny o objemu nejméně 2 litry a nejvíce 6 litrů.“

se mění takto:

„V souladu s unijními a vnitrostátními právními předpisy se na vína, na která se vztahuje označení CHOP „Romagna“ Trebbiano, „Romagna“ Pagadebit a „Romagna“ Sangiovese, mohou používat nádoby na potraviny vyrobené z jiných materiálů, než je sklo, o objemu 2 až 6 litrů.“

Důvody:

Jedná se o formální změnu, jejímž účelem je přesněji určit objem nádob.

Tato změna se týká článku 8 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

15. CHOP „Romagna“ – doplňková zeměpisná jednotka „Bertinoro“

Popis:

Doplňková zeměpisná jednotka „Bertinoro“ se může používat i u druhů vín, jejichž základ tvoří hrozny odrůdy Sangiovese.

Důvody:

Uvedením názvu „Bertinoro“, tedy nejmenší zeměpisné jednotky v oblasti, na kterou se vztahuje CHOP „Romagna“, se označují tichá vína se specifikací „Riserva“ nebo bez ní, které se vyrábějí nejméně z 95 % z hroznů Sangiovese.

Ve specifikaci se uvádí i základní odrůda bez specifikace „Riserva“.

Změna se týká článků 1, 2, 3, 4, 5 a 6 specifikace pro CHOP „Romagna“ – příloha 1 Specifikace doplňkové zeměpisné jednotky „Bertinoro“ a nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Romagna

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
4. Šumivé víno
8. Perlivé víno

4. Popis vína (vín)

„Romagna“ *Albana Spumante*

Víno s chráněným označením původu „Romagna Albana Spumante“ se získává z hroznového moštu z částečně zaschlých hroznů, přičemž zraje v láhvi nebo ve velkokapacitních nádobách (autoklávech) v souladu s pravidly EU. Víno má zlatavě žlutou barvu s jemnou pěnou a přetrvávajícími bublinkami, charakteristickou, jemnou ovocnou vůní, která je pro tuto odrůdu typická, má dobrou strukturu a je příjemně svěží, přičemž chuť je lahodná, sametová a sladká, avšak ne příliš.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 16,0 %

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Romagna“ Cagnina

Víno s chráněným označením původu „Romagna Cagnina“ se získává z hroznů Terrano, které se sklízí většinou na konci září. Toto víno je připraveno k uvedení ke spotřebě již po prvních deseti dnech měsíce října. Má purpurově červenou barvu, typickou intenzivní vinnou vůni po višních a malinách a sladkou, mírně tríslovitou chuť s příjemnými nakyslými tóny.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	8,5
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Romagna“ Pagadebit (včetně polosladkého a perlivého)

Víno s chráněným označením původu „Romagna Pagadebit“, které se vyrábí z hroznů odrůdy Bombino bianco, má slámově žlutou barvu různé intenzity v závislosti na stáří a metodě vinifikace, čerstvou a pronikavou vůni s náznakem hlohu, typickou pro tuto odrůdu hroznů, a příjemnou a lahodnou chuť, která se může pohybovat od suché (včetně perlivého vína) po polosladkou.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Pagadebit Bertinoro

Víno s chráněným označením původu „Romagna Pagadebit Bertinoro“ se získává z hroznů odrůdy Bombino bianco vypěstovaných v oblasti Bertinoro, má slámově žlutou barvu různé intenzity v závislosti na stáří a metodě vinifikace, čerstvou a pronikavou vůni s náznakem hlohu, typickou pro tuto odrůdu hroznů, a příjemnou a lahodnou chuť, která může být suchá nebo polosladká (i v případě vína perlivého).

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,0 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Sangiovese

Víno s chráněným označením původu „Romagna Sangiovese“ se získává z hroznů moštové odrůdy stejného názvu, má rubínově červenou barvu s purpurovými odlesky, bohatou a vinnou vůni obohacenou o jemné aroma připomínající fialky, která je u mladého vína lehce bylinná, a elegantní, plnou, u mladého vína příjemně tříslovitou chuť s mírně nahořklou příchutí.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,0 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Sangiovese novello

Víno s chráněným označením původu „Romagna Sangiovese novello“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu vinifikovaných metodou karbonické macerace. Víno má rubínově červenou barvu, intenzivní, vinnou vůni typickou pro vína vyrobená touto metodou, a suchou nebo mírně polosuchou chuť způsobenou nízkým obsahem zbytkového cukru, jak to umožňují právní předpisy vztahující se na jeho výrobu.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Sangiovese Superiore

Víno s chráněným označením původu „Romagna Sangiovese Superiore“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu s případnými fialovými odlesky, vinnou vůni obohacenou o jemné aroma připomínající fialky a plnou, tělnatou chuť, která však zůstává jemná a elegantní, přičemž u mladých vín je lehce tříslovitá, a má příjemnou, výrazně nahořklou dochuť.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Sangiovese Riserva (včetně Superiore Riserva)

Víno s chráněným označením původu „Romagna Sangiovese Riserva“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu, která během zrání ztrácí na intenzitě a získává purpurové a naoranžovělé tóny. Víno má jemný vanilkový bouquet typický pro zralá vína a výraznou plnou, suchou a harmonickou chuť, v níž je často cítit nádech dřeva získaný ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,0 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Sangiovese passito

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Sangiovese passito se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má rubínově červenou barvou, někdy s fialovými odlesky, jemnou vůni připomínající fialky a harmonickou, jemně tříslovitou chuť doprovázenou příjemnou a charakteristicky nahořklou dochutí, přičemž lze zaznamenat náznak dřeva pocházející ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,0 %

Zbytkové redukující cukry: 6,0 až 20,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

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

„Romagna“ Sangiovese con le Unità geografiche aggiuntive (s doplňkovými zeměpisnými jednotkami)

Víno s chráněným označením původu „Romagna Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu vypěstovaných v přesně vymezených oblastech. Víno má rubínově červenou barvu s fialovými odlesky, bohatou a vinnou vůni obohacenou o jemné aroma připomínající fialky, která je u mladého vína lehce bylinná, a chuť typickou pro oblast produkce, u mladého vína příjemně tříslovitou s mírně nahořklou příchutí.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (s doplňkovým zeměpisným označením)

Víno s chráněným označením původu „Romagna Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu vypěstovaných v přesně vymezených oblastech. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu, která během zrání ztrácí na intenzitě a získává purpurové a naoranžovělé tóny typické pro postupující zrání. Víno má výraznou plnou, suchou a harmonickou chuť, typickou pro oblast produkce, v níž je často cítit nádech dřeva získaný ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,00 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Trebbiano

Víno s chráněným označením původu „Romagna Trebbiano“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity, vinnou a jemnou vůni a lehkou, lahodnou a harmonickou chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Trebbiano spumante

Víno s chráněným označením původu „Romagna Trebbiano Spumante“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu s použitím techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení v láhvi nebo velkokapacitních nádobách (autoklávech) v souladu s pravidly EU. Víno má slámově žlutou barvy různé intenzity, přetrvávající pěnu a drobné bublinky, jemnou, čerstvou, příjemnou vůni a suchou nebo polosuchou chuť podle konkrétního typu.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Trebbiano frizzante

Víno s chráněným označením původu „Romagna Trebbiano frizzante“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu s použitím techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení v souladu s pravidly EU. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity, jemnou a přetrvávající pěnu, příjemnou a delikátní vůni a harmonickou a svěží chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,5 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Bianco Spumante

Víno „Romagna Bianco Spumante“ má jemnou a přetrvávající pěnu a slámově žlutou barvu různé intenzity. Vyznačuje se svou jemnou a delikátní vůní a chutí, která se mění v závislosti na obsahu cukru od *brut nature* až po suchou, je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

„Romagna“ Rosato Spumante

Víno „Romagna Rosato Spumante“ má jemnou a přetrvávající pěnu, růžovou barvu různé intenzity a jemnou a delikátní vůni. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od *brut nature* až po suchou, je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

ŽÁDNÉ

b. Maximální výnosy

Romagna Albana Spumante

45 hektolitrů na hektar

Romagna Cagnina

84,5 hektolitrů na hektar

Romagna Pagadebit a Pagadebit Bertinoro včetně perlivého

98 hektolitrů na hektar

Romagna Sangiovese včetně typů „novello“ a „riserva“

98 hektolitrů na hektar

Romagna Sangiovese Superiore včetně typu „riserva“

68,25 hektolitrů na hektar

Romagna Sangiovese con le Unità geografiche aggiuntive (s doplňkovými zeměpisnými jednotkami)

58,5 hektolitrů na hektar

Romagna Sangiovese Riserva con le unità geografiche aggiuntive (s doplňkovými zeměpisnými jednotkami)

52 hektolitrů na hektar

Romagna Sangiovese passito

60 hektolitrů na hektar

Romagna Bianco Spumante

126 hektolitrů na hektar

Romagna Rosato Spumante

126 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín, na která se vztahuje označení „Romagna“, se rozkládá na celém území obcí v provinciích Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna a Rimini v regionu Emilia-Romagna nebo na částech těchto obcí.

7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

Bombino bianco B.

Terrano N.

Sangiovese N.

Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

Albana B.

8. Popis souvislostí

Romagna

Romagna Albana Spumante:

Až do 14. století vlastnila pozemky osázené vinnou révou v nejúrodnějších oblastech regionu Romagna rodina Baldi z Faenzy. Byla jednou z prvních, jež se zasloužily o zvýšení jakosti vyráběného vína, neboť stejně jako další urozené rodiny z Faenzy i odjinud, které rovněž vyráběly víno, podávala i rodina Baldi své víno při zvláštních příležitostech. Na začátku 10. století byl Francesco Baldi prvním výrobcem šumivého vína v regionu Romagna. Používal pravděpodobně odrůdu Albana spolu s dalšími odrůdami. Jeho šumivé víno, které vyráběl ve velkém množství ve vile „Le Fontane“ v Sarnu di Faenza, se díky své vysoké kvalitě v rámci regionu Romagna prodávalo v Bologně a vyváželo se do Francie a Ruska, kde získalo řadu ocenění a vydobylo si uznání.

Romagna Cagnina:

Obdobím, kdy se v regionu Romagna rozšířila odrůda Terrano d'Istria, což je základní odrůda vína Cagnina, byla zřejmě doba byzantské nadvlády, kdy se z Dalmácie a Istrie dováželo velké množství vápence na stavbu nejvýznamnějších památek Ravenny. Již ve 13. století se tato odrůda pěstovala v některých nížinách kolem měst Cesena, Forlì a Ravenna. O šíření odrůdy Cagnina v regionu Romagna se zmiňují různé spisy a básnická díla z 19. a 20. století.

Romagna Pagadebit (včetně vína z oblasti Bertinoro a vína polosladkého a perlivého):

Odrůdě Bombino bianco se v oblasti říká Pagadebit, podle čehož dostalo víno svůj název. Podle autora Hohnerlein-Buchinger název znamená „vynáší tolik, aby se splatily dluhy“, neboť tato odrůda má i přes nepříznivé klimatické podmínky vysoké výnosy. Zejména v provincii Forlì se vysazovaly smíšené vinice s odrůdami Albana a Pagadebit, neboť druhá odrůda vyvažovala nižší produkci odrůdy první. První písemná zmínka o odrůdě Pagadebit v regionu Romagna (spolu s odrůdami pěstovanými kolem města Rimini) pochází od autora Acerbiho z roku 1825. Na výstavě moštových odrůd ve Forlì v roce 1876 se utkaly hrozny odrůdy Pagadebit pocházející z různých oblastí, přičemž byla uznána osobitá a obdivuhodná tradice pěstování odrůdy Pagadebit v oblasti Bertinoro.

Romagna Sangiovese (rovněž superiore, Riserva, novello a passito):

Ve státním archivu ve Faenze je uschován notářský zápis z roku 1672, který uvádí, že v hospodářství Fontanella di Pagnano v obci Casola Valsenio se nacházejí „tři řady vinné révy Sangiovese“. Podle některých lingvistů získala tato odrůda v oblasti toskánsko-emiliánských Apenin název „Sangue dei gioghi“ (krev z hor), což se v místním dialektu zkrátilo na „sanzves“. Beppe Sangiorgi uvádí, že první zmínky o odrůdě Sangiovese v regionu Romagna se týkají oblasti kolem měst Faenza a Imola. V roce 1839 přicestoval z Florencie do Forlì Galesio a vinice, které cestou viděl, popsal takto: „vinice jsou tvořeny nízkými keři a sestávají převážně z odrůdy Sangiovese di Romagna“. Staré spisy týkající se vinohradnictví podotýkají, že odrůda Sangiovese v regionu Romagna má charakteristické vlastnosti a na rozdíl od zvyklostí v jiných oblastech se zpracovává samostatně.

Romagna Trebbiano (včetně perlivého a šumivého):

Odrůdu Trebbiano v oblasti pravděpodobně začali pěstovat Etruskové a Římané, kteří vysazovali vinice po melioraci a rozparcelování půdy. Jednalo se tedy o víno legionářů. Pier de Crescenzi psal v roce 1305 o bílém vínu nazývaném „tribiana“; ve stejném století se v Imole hovoří o vínu „turbien“ a v Bologni o vínu „trebulanum“. V blíže neurčeném období se v regionu Romagna zmiňuje „tarbian“. V díle od Molona z roku 1906 se uvádí, že tato odrůda byla rozšířena především kolem měst Forlì a Ravenna, přičemž Pasqualini a Pasqui v popise řad vinné révy vysázených na planinách oceňují, že této odrůdě se zde daří i navzdory vysoké vlhkosti. Její široké rozšíření v oblasti Romagna je dáno její schopností přizpůsobit se různým druhům půdy a podnebí.

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

CHOP „Romagna“ – oblast vinifikace

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vinifikace se může provádět na celém území provincií Forlì – Cesena, Ravenna, Bologna a Rimini.

CHOP „Romagna“ – Oblast výroby perlivých a šumivých vín

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Výroba typů vína „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante a „Romagna“ Rosato Spumante, jakož i enologické postupy spočívající v druhotném kvašení, stabilizaci a povoleném slazení, mohou být prováděny na celém území regionů Emilia Romagna, Marche, Lombardie, Piemont a Benátsko.

CHOP „Romagna“ – Oblast plnění perlivých a šumivých vín do láhví

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

plnění do láhví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Postupy spojené s plněním typů vín s CHZO „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante, „Romagna“ Rosato Spumante do láhví musí být prováděny na území regionů Emilia Romagna, Marche, Lombardie, Piemont a Benátsko. V souladu s platnými unijními a vnitrostátními právními předpisy se musí plnění do láhví nebo balení provádět ve výše uvedené vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna jakost a pověst, zaručen původ a zajištěna účinnost kontrol.

Používání odkazů na doplňkové zeměpisné jednotky

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování a obchodní úpravě vín s CHOP „Romagna“ je přípustné uvádět odkazy na doplňkové zeměpisné jednotky popsané v příslušných přílohách specifikace produktu.

Doplňkové zeměpisné jednotky, které mohou být na etiketě uvedeny, jsou tyto: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro e Terra del Sole“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „San Vicinio“, „Serra“.

Označení CHOP „Romagna“, k němuž jsou připojeny doplňkové zeměpisné jednotky

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vinifikace se může provádět na celém území provincií Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena a Rimini.

Označení CHOP „Romagna“, k němuž jsou připojeny doplňkové zeměpisné jednotky

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

plnění do láhví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Plnění vín s CHOP „Romagna“, k němuž jsou připojeny doplňkové zeměpisné jednotky, do láhví musí probíhat v oblasti produkce každé doplňkové zeměpisné jednotky, včetně oblastí, v nichž je odchylkou povolena vinifikace. V souladu s platnými unijními a vnitrostátními právními předpisy se musí plnění do láhví nebo balení provádět ve výše uvedené vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna jakost a pověst, zaručen původ a zajištěna účinnost kontrol.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14488>

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

(2020/C 18/11)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ze dne 17. října 2018 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„DEALURILE VRANCEI“

Referenční číslo: PGI-RO-A1582-AM01

Datum oznámení: 10. 10. 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zavedení nových odrůd révy do pěstování

Popis a důvody

Specifikace se doplňuje o nové moštové odrůdy, které se ve vymezené oblasti připouštějí pro pěstování a z nichž se produkují vína se zeměpisným označením, a to v situaci, kdy v posledních letech dochází ke změnám klimatu, jimž se některé odrůdy lépe přizpůsobily, a vzhledem k vyššímu počtu dnů slunečního svitu v této oblasti, což může přispívat k intenzivnější akumulaci aromat a barev u některých odrůd určených k produkci bílých a červených vín.

Tato změna se dotýká jednotného dokumentu.

2. Změny výnosů vinařské produkce

Popis a důvody

Specifikace se mění v souvislosti se zvyšující se produkcí v odvětví vinařství, přičemž se tato změna týká jednotného dokumentu.

Změna je nutná, neboť byly nově založeny vinice jejich přeměnou/restrukturalizací. Byly vyšlechtěny klony a podnože s vyšším kvalitativním i kvantitativním potenciálem, které zejména v letech s příznivými klimatickými podmínkami poskytují vyšší výnosy a jež rovněž díky zpracovatelským technologiím zajišťují zachování kvality požadované pro zeměpisná označení.

3. Změna vymezené zeměpisné oblasti produkce

Popis a důvody

Specifikace se doplňuje o rozšíření vymezené zeměpisné oblasti zeměpisného označení o některé lokality správní jednotky Vrancea, na jejímž území se produkují hrozny pro výrobu příslušných vín se zeměpisným označením. V těchto lokalitách panují stejné půdní a klimatické podmínky jako v jiných oblastech župy Vrancea ve specifikaci uvedených jako součást zeměpisné oblasti produkce; nacházejí se totiž v jejím bezprostředním sousedství.

Jednotný dokument se odpovídajícím způsobem mění.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Doplnění zvláštních postupů při výrobě růžových vín

Popis a důvody

Specifikace se doplňuje o podmínky výroby bílých nebo růžových vín a vín z odrůd Pinot Gris a Traminer Roz, jež jsou nezbytné vzhledem k vývoji enologických technologií a změnám v preferencích spotřebitelů ohledně těchto odrůd, jež mají zvláštní vlastnosti, zejména v případě růžových vín.

Změna se nedotýká jednotného dokumentu.

5. Změna podmínek klasifikace produkce vína

Popis a důvody

Na žádost producentů, kteří tvrdí, že některé kvalitativní vlastnosti produktů s označením původu již nejsou zaručeny, se přeformulovávají podmínky, za kterých může být získaná produkce klasifikována. Tato změna se nedotýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Dealurile Vrancei

2. Typ zeměpisného označení

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Fyzikálně-chemické a organoleptické parametry – bílá/růžová vína

Bílá vína se vyznačují komplexitou chutí a vůní, svěžestí, vyvážeností, květinovým aromatem růže, včelího medu nebo koření s jemnými tóny čerstvého nebo tropického ovoce a střední nebo vysokou kyselostí. Z odrůd révy pěstované v této oblasti lze vyprodukovat vína, která skýtají širokou škálu vůní, a to květin, ovoce a koření, jež jsou zvyrazněny jemnými nuancemi minerálních aromat.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Fyzikálně-chemické a organoleptické parametry – červená vína

Červená vína získávají svou expresivitu z ovocných tónů, jež podporují tóny minerální. Koncentrace anthokyanů jim dodává intenzivní barvu, která se v závislosti na odrůdě révy může měnit z rubínově červené po fialově červenou. Suchá a polosuchá varianta vína nabízejí expresivitu aromatu typického pro danou odrůdu, aroma červeného lesního ovoce a plnou chuť.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Vlastnosti vinic

Pěstební postupy

- nejméně 2 500 rostlin na hektar,
- způsob vedení révy: polokmen s vedením na hlavu s jedním nebo případně dvěma rameny,
- zavlažování – vyžadují-li to půdní a klimatické podmínky, používají se kapénkové zavlažovací systémy, v jejichž zavádění se pokračuje. Využívají se tak, aby nebyla ohrožena kvalita hroznů.

b. Maximální výnosy

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb

17 600 kg hroznů na hektar

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

17 600 kg hroznů na hektar

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

19 000 kg hroznů na hektar

Fetească regală, Riesling italian, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

22 000 kg hroznů na hektar

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru aromat, Aromat de Iași, Unirea, Miorița, Portugais bleu, Codană

22 000 kg hroznů na hektar

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo

22 000 kg hroznů na hektar

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb

135 hektolitřů na hektar

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

135 hektolitřů na hektar

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

145 hektolitřů na hektar

Fetească Regală, Riesling Italian, Crâmpoșie, Crâmpoșie Selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

170 hektolitřů na hektar

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru Aromat, Aromat de Iași, Unirea, Miorița, Portugais Bleu, Codană

170 hektolitřů na hektar

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo
170 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Župa Vrancea:

- obce: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu,
- obce: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița- Troțușanu, Frecăței, Văleni,
- obce: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Valeni,
- obce: Fitionești, Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara,
- obce: Mărășești, Haret, Calimănești, Modruzeni, Siretu, Tișța, Pădureni,
- obce: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,
- obce: Păunești, Vișoara,
- obce: Ruginești, Copăcești, Văleni, Angheliești,
- obce: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-sat,
- obce: Odobești, Unirea,
- obce: Broșteni, Pitulușa, Arva,
- obce: Jariștea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia,
- obce: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivăncești,
- obce: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus,
- obce: Urechești, Popești, Terchești,
- obce: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni,
- obce: Bordești, Bordeștii de Jos,
- obce: Tămboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița,
- obce: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu,
- obce: Cârligele, Dalhăuți, Bontești, Blidari,
- obce: Câmpineanca, Pietroasa,
- obce: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni,
- obce: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni. Župa Buzău:
- obce: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești,
- obce: Podgoria, Oratia, Coțatcu, Tăbăcari,
- obce: Topliceni, Răducești.

7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir
Șarba B
Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă
Miorița B
Muscadelle B – Moscattello bianco, Mouscadet doux
Sémillon B – Semillon blanc
Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc
Aromat de Iași B
Băbească gri G
Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay
Crâmpoșie B
Crâmpoșie selecționată B

Frânçușã B – Vinoasã, Mildweisser, Mustoasã de Moldova, Poamã creațã
Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer
Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling
Unirea B
Plãvaie B – Bãlanã, Plãvanã, Poamã bãlaie
Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo
Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero
Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger
Codanã N
Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,
Cadarcã N – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojanã, Gãnzã, Fekete budai
Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau
Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino
Arcaș N
Barbera N
Nebbiolo N
Tãmãioasã romãneascã B – Busuioacã de Moldova, Muscat blanc à petit grains
Tãmãioasã romãneascã B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka
Busuioacã de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovei, Muscat violet cyperus, Tãmãioasã violetã
Negru Aromat N
Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer
Mustoasã de Mãderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube
Traminer aromat alb B

8. Popis souvislostí

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Litologické podloží – písky pokryté vrstvami spraše střídajícími se s vrstvami mořských jílu a písku.

Reliéf – střídání rovinatých a kopcovitých pozemků s nadmořskou výškou mezi 100 a 300 m, jež jsou orientovány západovýchodně. Jejich orientace a svažitost zajišťují optimální podmínky pro pěstování révy a potenciál pro různé odrůdy, které se v této oblasti pěstují.

Podnebí – mírného kontinentálního typu s výkyvy způsobenými masami vzduchu z Evropy a Atlantiku. Sluneční záření vykazuje průměrné roční hodnoty převyšující 120 kcal/cm² ve většině částí oblasti a hodnoty přesahující 140 kcal/cm² v částech, jež jsou orientovány jižním směrem. V posledních letech byl zaznamenán jev oteplování klimatu spolu s nestabilním srážkovým úhrnem znamenajícím, že se střídají období sucha a nadměrného množství srážek.

Půdy – mají průměrnou a lehkou texturu, která zajišťuje propustnost a přirozeně poskytuje nezbytný obsah živin, jenž je pro pěstování révy optimální.

Údaje o produktu

Bílá vína se vyznačují extraktivností, vyváženou strukturou a dobrou kyselostí, jež vyplývají z jihovýchodní orientace svahů, ale také z pěstebních postupů, díky nimž se produkce udržuje na přijatelné úrovni.

Červená vína jsou ceněna pro jemnost, lehkou tříslovitost a intenzivní barvu, přičemž za tyto vlastnosti vděčí obzvláště silnému slunečnímu záření a půdám s lehkou texturou. Jakost vinařských produktů nesoucích toto zeměpisné označení vyplývá zejména z půdních a klimatických podmínek v této oblasti a implicitně z postupů pěstování révy a výroby vína, jež jsou výsledkem letitých zkušeností místních vinařů.

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

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

žádná další ustanovení.

Odkaz na specifikaci výrobku

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_-track_changes.pdf

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

(2020/C 18/12)

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

„PANCIU“

Referenční číslo: PDO-RO-A1584-AM01

Datum oznámení: 9. 10. 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Změna výnosů v odvětví vinařství

Popis a důvody

Mění se specifikace ohledně úrovně výnosů, což je změna, která se týká jednotného dokumentu.

Ke změně, která souvisí s nárůstem produkce, dochází v důsledku nově vznikajících vinic na značné ploše s hustotou výsadby více než 4 000 rostlin na hektar za použití klonů se zvýšeným potenciálem jak z hlediska množství, tak kvality. I když se produkce zvýšila, bylo díky využívání nových technologií možné zachovat kvalitu kontrolovaného označení původu.

2. Změna oblasti produkce vín

Popis a důvody

Specifikace se doplňuje o další ustanovení, aby vinifikace mohla probíhat mimo vymezenou oblast označení původu, a to v sousední oblasti téže správní jednotky, jež nabízí optimální podmínky pro výrobu vína za kontrolované teploty a při zachování aromatického potenciálu odrůd typických pro toto kontrolované označení původu.

Změna se nedotýká jednotného dokumentu.

3. Doplnění zvláštních postupů při výrobě růžových vín

Popis a důvody

Specifikace se doplňuje o specifické techniky výroby bílých nebo růžových vín a vín z odrůd Pinot Gris a Traminer Roz, jež jsou nezbytné vzhledem k vývoji enologických technologií a preferencí spotřebitelů ohledně růžových vín z těchto odrůd, jež mají zvláštní vlastnosti.

Změna se nedotýká jednotného dokumentu.

4. Změna podmínek pro klasifikaci produkce

Popis a důvody

Pokud to výrobci považují za nezbytné, přeformulovávají se ustanovení týkající se podmínek klasifikace produkce vín s označením původu, jestliže u vyprodukovaných vín některé kvalitativní vlastnosti již nejsou zajištěny a neodpovídají označení původu.

Změna se nedotýká jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Panciu

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína*Fyzikálně-chemické a organoleptické parametry – bílá a růžová vína*

Bílá vína se vyznačují aromatickou různorodostí s nádechem citrusů a bylin, jež dodávají vínu živost a svěžest, tóny růže (Šarba), střední kyselostí s výraznou svěžestí a sladkými aromaty tropického ovoce nebo květů révy, lehkými aromaty jablek a květinovými tóny (Fetească regală), aromatem másla a vůněmi tropického ovoce s optimální kyselostí (Chardonnay) a jemnými tóny čerstvého ovoce.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Fyzikálně-chemické a organoleptické parametry – červená vína

Červená vína se vyznačují průměrnou korpulentností a aromatickými tóny malin, švestek a rybízu, aromatickým potenciálem pohybujícím se od zelené papriky po přezrálý černý rybíz (Cabernet Sauvignon) a aromaty zralého červeného ovoce. S postupujícím zráním nabývají tónů rozinek a černého pepře, intenzivního zabarvení a optimálního obsahu alkoholu. Vyráběná vína jsou převážně suchá a polosuchá se zvýrazněným střídým charakterem a aromatem specifickým pro danou odrůdu (Fetească neagră).

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. Enologické postupya. *Základní enologické postupy*

Pěstební postupy

Způsob pěstování

— nejméně 3 000 rostlin/ha,

— zavlažování – vyžadují-li to půdní a klimatické podmínky, používají se kapénkové zavlažovací systémy, v jejichž zavádění se pokračuje. Využívají se tak, aby nebyla ohrožena kvalita hroznů.

b. *Maximální výnosy*

Muscat Ottonel, Tămăioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb

15 000 kg hroznů na hektar

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz

16 500 kg hroznů na hektar

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crămpoșie, Crămpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian

19 000 kg hroznů na hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 kg hroznů na hektar

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 kg hroznů na hektar

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă, Plăvaie

21 000 kg hroznů na hektar

Muscat Ottonel, Tămăioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb

116 hektolitřů na hektar

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz

127 hektolitřů na hektar

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crămpoșie, Crămpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian

146 hektolitřů na hektar

Plăvaie

162 hektolitřů na hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 hektolitřů na hektar

Băbească neagră, Burgund mare

135 hektolitřů na hektar

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 hektolitřů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župa Vrancea:

— obce: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu,

— obce: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni

— obce: Străoane, Repede, Muncelu, Văleni

— obce: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara

— obce: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni

— obce: Tifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,

— obce: Păunești, Viișoara.

— obce: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești.

— obce: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești- Sat

7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă
Șarba B
Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains
Traminer aromat alb B
Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer
Arcaș N
Băbească gri G
Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger
Cadarcă N – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai
Crâmpoșie B
Crâmpoșie selecționată B
Frâncușă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creță
Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo
Codană N
Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube
Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling
Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer
Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka
Negru Aromat N
Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir
Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero
Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,
Plăvaie B – Bălană, Plăvană, Poamă bălaie
Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc
Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

8. Popis souvislosti

Souvislost s vymezenou oblastí

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Litologické podloží: podhorská glazura, jež vznikla postupným vrstvením kvarterních aluviálních kuželů, jejichž stáří a výška se směrem na východ snižují, a to v pořadí, v jakém je ukládaly řeky protékající Karpaty a Podkarpatím. Z hlediska jejich utváření se jedná o hromadění štěrků a písků pokrytých vrstvou kvarterních jílovitých spraší, jež leží na pliocenních mořských usazeninách (slínech, jílech a písčích).

Reliéf: uspořádán do dvou funkčních podhorských podjednotek: vysoko položená podhorská plošina (raný a střední pleistocén) a nízko položená podhorská plošina (pozdní pleistocén – holocén) rozkládající se k dnešní plošině Siret, přičemž obě území tvoří oblast výjimečného rozvoje vinařství, zejména díky nadmořské výšce a orientaci svahů.

Podnebí: typické pro lesní stepi mírného kontinentálního podnebí, ovlivněné skandinávsko–baltskými masami vzduchu ze severu, jež se zde střetávají s masami teplého středomořského tropického vzduchu z jihu, které tak poskytují vynikající podmínky pro růst vysoce kvalitních odrůd, a to díky různě silnému slunečnímu záření a teplotám, jakož i vhodnému množství srážek. Průměrné roční teploty, průměrné množství ročních srážek a zejména intenzita slunečního svitu a úhel dopadajících slunečních paprsků jsou příznivé pro růst révy. Půdy: textura půd této vinařské oblasti je taková, že půdám zajišťuje fyzikálně-chemické a hydrofyzikální vlastnosti, jež jsou pro tuto plodinu

nejpříznivější, tj. pórovitost, kyprost, propustnost, glomerulární strukturu a dobré vertikální odvodnění dešťových vod, jež umožňují snížit dopad chorob způsobených cizopasnými houbami a zajišťují poměrně snadné obhospodařování pozemků osázených révou. Z typologického hlediska převažují měkké půdy (kambické a jílovité iluviální) a lesní půdy. V kambické černozemi se kumulují všechny příznivé chemicko-fyzikální a trofické vlastnosti.

Údaje o produktu

Bílá vína se vyznačují extraktivností, vyváženou strukturou a dobrou kyselostí, jež vyplývají z jihovýchodní orientace svahů, ale také z pěstebních postupů, díky nimž se produkce udržuje na přijatelné úrovni.

Červená vína jsou ceněna pro jemnost, lehkou tříslovitost a intenzivní barvu.

Z archeologických důkazů vyplývá, že tuto oblast země obývali svobodní Dákové, kteří pěstovali vinnou révu, což je doloženo archeologickými nálezy, na nichž nacházíme ozdobné motivy představující révové loubí s hrozny. Již v roce 1527 se Georg von Reichersterffer, vyslanec Ferdinanda Habsburského u vládce Petru Rareșe, ve zprávě ze své cesty zmiňuje o vinicích v oblasti tehdy známé pod názvem Podgoria Crucilor (Vinařská oblast křížů). Další zmínky jsou obsaženy v kodexu *Codex Bandinus*, v němž se uvádí, že „celá jižní část Moldavska produkuje tolik vína, že během sklizně se nádoba (*vadra*) prodává za čtyři drobné mince (*parale*) a během zimy za šest nebo sedm drobných mincí“.

Příčinná souvislost

Struktura reliéfu s vysoko položenou podhorskou plošinou (raný a střední pleistocén) a nízko položenou podhorskou plošinou (pozdní pleistocén – holocén) rozkládající se k dnešní plošině Siret s různou nadmořskou výškou a orientací svahů je velice vhodná pro pěstování révy, zejména odrůd pro výrobu červených vín.

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

Označování a uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

žádná další ustanovení.

Produkce mimo oblast

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Za určitých klimatických podmínek, které mají pozitivní vliv na výnos z produkce daný potenciálem některých odrůd, mohou být hrozny sklizené z vinic nacházejících se ve vymezené oblasti zpracovány rovněž mimo vymezenou oblast, a to v sousední oblasti, jež nabízí optimální podmínky pro rychlou vinifikaci, kvašení při kontrolované teplotě a uchování aromatického/barevného potenciálu odrůd. Tato oblast se nachází na území obcí župy Vrancea:

— Odobești, Jariștea,

— Cotești, Obrejița, Tâmboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

Odkaz na specifikaci výrobku

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_no_track_changes_0.pdf

ISSN 1977-0936 (elektronické vydání)
ISSN 1725-2431 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS