

Úřední věstník

Evropské unie

C 58



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

21. února 2020

Obsah

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 58/01	Směnné kurzy vůči euru — 20. února 2020	1
2020/C 58/02	Sdělení Komise	2

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2020/C 58/03	Program HERCULE III Výzva k předkládání návrhů – 2020 Technická pomoc	3
2020/C 58/04	Program Hercule III Výzva k předkládání návrhů – 2020 Odborná příprava, konference a výměnné programy zaměstnanců v roce 2020	5
2020/C 58/05	Program Hercule III Výzva k předkládání návrhů – 2020 Odborná příprava a studie v právní oblasti v roce 2020	7

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2020/C 58/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9684 — Parks Bottom/Omers/Accor/Fairmont Hotels) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	9
--------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2020/C 58/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc: M.9710 — Bertelsmann / Penguin Random House) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	11
--------------	---	----

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 58/08	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	12
2020/C 58/09	Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína	21
2020/C 58/10	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	27
2020/C 58/11	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	30

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

20. února 2020

(2020/C 58/01)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0790	CAD	kanadský dolar	1,4304
JPY	japonský jen	120,86	HKD	hongkongský dolar	8,3960
DKK	dánská koruna	7,4681	NZD	novozélandský dolar	1,7046
GBP	britská libra	0,83840	SGD	singapurský dolar	1,5111
SEK	švédská koruna	10,5985	KRW	jihokorejský won	1 301,79
CHF	švýcarský frank	1,0616	ZAR	jihoafrický rand	16,2966
ISK	islandská koruna	138,10	CNY	čínský juan	7,5787
NOK	norská koruna	10,0455	HRK	chorvatská kuna	7,4495
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	14 790,39
CZK	česká koruna	25,037	MYR	malajsijský ringgit	4,5145
HUF	maďarský forint	338,00	PHP	filipínské peso	54,725
PLN	polský zlotý	4,2825	RUB	ruský rubl	68,8060
RON	rumunský lei	4,7979	THB	thajský baht	33,924
TRY	turecká lira	6,5806	BRL	brazilský real	4,7341
AUD	australský dolar	1,6294	MXN	mexické peso	20,1685
			INR	indická rupie	77,2745

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

Sdělení Komise

(2020/C 58/02)

Evropská hlavní města kultury pro rok 2024 jsou Tartu (Estonsko), Bad Ischl (Rakousko) a Bodø (Norsko).

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Program HERCULE III

Výzva k předkládání návrhů – 2020

Technická pomoc

(2020/C 58/03)

1. Cíle a popis

Toto oznámení o výzvě k předkládání návrhů vychází z nařízení Evropskému parlamentu a Rady (EU) č. 250/2014, ⁽¹⁾ kterým se zavádí program Hercule III, a zejména z čl. 8 písm. a) („Způsobilé akce“), jakož i z rozhodnutí o financování na rok 2020, kterým se přijímá roční pracovní program pro provádění programu Hercule III v roce 2020, a zejména z oddílu 2.1.1 „Technická pomoc“, akce 1 až 4. V rozhodnutí o financování na rok 2020 je stanoveno, že má být uspořádána výzva k předkládání návrhů ohledně technické pomoci.

2. Způsobilí žadatelé

Subjekty způsobilé pro financování v rámci tohoto programu jsou celostátní nebo regionální správní orgány („žadatelé“) z členských států, které podporují posilování opatření Evropské unie na ochranu jejích finančních zájmů.

3. Způsobilé akce

Cílem této výzvy je vybídnout celostátní a regionální správní orgány k podávání žádostí o akce v rámci jednoho ze čtyř následujících témat:

- 1 Vyšetřovací nástroje a metody (téma č. 1) – nákup a údržba vyšetřovacích nástrojů a metod, včetně specializované odborné přípravy k provozování těchto nástrojů. Může být zahrnut i nákup přizpůsobeného dopravního zařízení.
- 2 Detekční a identifikační nástroje (téma č. 2) – nákup a údržba zařízení pro kontrolu kontejnerů, nákladních vozidel, železničních vozů a vozidel („detekční nástroje“).
- 3 Automatizovaný systém pro rozpoznávání poznávacích značek (ANPRS) (téma č. 3) – nákup, údržba a (přeshraniční) propojení automatizovaných systémů pro rozpoznávání poznávacích značek (ANPS) nebo kódů kontejnerů.
- 4 Analýza, skladování a likvidace zabaveného zboží (téma č. 4) – nákup služeb pro analýzu, skladování a likvidaci zabavených pravých nebo padělaných cigaret a jiného padělaného zboží ⁽²⁾.

Žadatelé mohou v rámci této výzvy podat více žádostí pro různé projekty. Žadatelé musí zvolit jedno hlavní téma a měli by si být vědomi toho, že žádost může obsahovat také prvky jiných témat.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 250/2014 ze dne 26. února 2014, kterým se zavádí program na podporu činností v oblasti ochrany finančních zájmů Evropské unie a zrušuje rozhodnutí č. 804/2004/ES (program Hercule III) (Úř. věst. L 84, 20.3.2014, s. 6).

⁽²⁾ V případě, že má být zabavené zboží zničeno externím poskytovatelem služeb, lze podat žádosti o finanční podporu. Nákup zařízení např. pro zřízení spalovny není dovolen.

4. Rozpočet

Orientační rozpočet pro tuto výzvu činí 10 000 000 EUR.

Finanční příspěvek bude mít formu grantu. Poskytnutý finanční příspěvek nepřesáhne 80 % způsobilých nákladů. Ve výjimečných a řádně odůvodněných případech může být finanční příspěvek zvýšen, aby pokryl maximálně 90 % způsobilých nákladů. Kritéria, která budou při rozhodování o těchto výjimečných a řádně odůvodněných případech uplatněna, jsou uvedena v dokumentaci výzvy.

Minimální práh pro projekt v oblasti technické pomoci je 100 000 EUR. Rozpočet projektu, pro který se grant požaduje, nesmí být nižší než tato prahová hodnota.

Komise si vyhrazuje právo nepřidělit všechny dostupné finanční prostředky.

5. Lhůta pro podání žádostí

Žádosti musí být podány nejpozději: **ve čtvrtek 23. dubna 2020 17:00 hodin SEČ** a lze je podat pouze prostřednictvím portálu pro účastníky programu Hercule III:

<https://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/opportunities/herc/index.html>

6. Další informace

Veškerou dokumentaci související s touto výzvou k předkládání návrhů lze stáhnout z portálu pro účastníky uvedeného v bodě 5 výše nebo na této internetové adrese:

http://ec.europa.eu/anti-fraud/policy/hercule_en

Otázky nebo žádosti o dodatečné informace týkající se této výzvy musí být podány prostřednictvím portálu pro účastníky.

Otázky a odpovědi mohou být anonymně zveřejněny v pokynech pro žadatele dostupných na portálu pro účastníky a na internetových stránkách Komise, pokud jsou důležité i pro ostatní žadatele.

Program HERCULE III**Výzva k předkládání návrhů – 2020****Odborná příprava, konference a výměnné programy zaměstnanců v roce 2020**

(2020/C 58/04)

1. Cíle a popis

Toto oznámení o výzvě k předkládání návrhů vychází z nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 250/2014, kterým se zavádí program Hercule III ⁽¹⁾, a zejména z čl. 8 písm. a) („Způsobilé akce“), jakož i z rozhodnutí o financování na rok 2020, kterým se přijímá roční pracovní program ⁽²⁾ pro provádění programu Hercule III v roce 2020, a zejména z oddílu 2.2.1 „Akce v oblasti odborné přípravy“, akce 1 až 3. V rozhodnutí o financování na rok 2020 je stanoveno, že má být uspořádána výzva k předkládání návrhů ohledně odborné přípravy, konference a výměnných programů zaměstnanců v roce 2020.

2. Způsobilí žadatelé

Subjekty způsobilé pro financování v rámci tohoto programu jsou:

- celostátní nebo regionální správní orgány členského státu, které podporují posilování opatření na úrovni Unie na ochranu jejich finančních zájmů,
nebo:
- výzkumné a vzdělávací instituce a neziskové subjekty, pokud byly zřízeny a působí po dobu nejméně jednoho roku v členském státě a podporují posilování opatření na úrovni Unie na ochranu jejich finančních zájmů.

3. Způsobilé akce

Cílem této výzvy je vybídnout způsobilé kandidáty k podávání žádostí o akce v rámci jednoho ze tří následujících témat:

1. **Specializovaná školení** (téma č. 1) – příprava **specializovaných školení** s cílem zlepšit vyšetřovací schopnosti získáním nových dovedností a znalostí v oblasti specializovaných metod a technik.
2. **Konference, pracovní setkání a semináře** (téma č. 2) – organizace **konferencí, pracovních setkání a seminářů** mezi členskými státy, kandidátskými zeměmi, jinými třetími zeměmi a mezinárodními veřejnými organizacemi:
 - a) k usnadnění výměny informací, zkušeností a osvědčených postupů;
 - b) k vytvoření sítí a strukturálních platforem mezi členskými státy, kandidátskými zeměmi, jinými třetími zeměmi a mezinárodními veřejnými organizacemi.
3. **Výměnné programy zaměstnanců** (téma č. 3) – organizace **výměn zaměstnanců** mezi celostátními a regionálními správními orgány (včetně (potenciálních) kandidátských zemí a sousedních zemí), jejichž cílem je přispět k dalšímu rozvoji, zlepšení a doplnění dovedností a kompetencí zaměstnanců v oblasti ochrany finančních zájmů Evropské unie.

Žadatelé mohou v rámci téže výzvy podat více žádostí pro různé projekty. Žadatelé musí zvolit jedno hlavní téma a měli by si být vědomi toho, že žádost může obsahovat také prvky jiných témat.

4. Rozpočet

Orientační rozpočet pro tuto výzvu činí 750 000 EUR. Finanční příspěvek bude mít formu grantu. Poskytnutý finanční příspěvek nepřesáhne 80 % způsobilých nákladů.

Minimální práh pro projekt je 40 000 EUR. Rozpočet projektu, pro který se grant požaduje, nesmí být nižší než tato prahová hodnota.

Komise si vyhrazuje právo nepřidělit všechny dostupné finanční prostředky.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 250/2014 ze dne 26. února 2014, kterým se zavádí program na podporu činností v oblasti ochrany finančních zájmů Evropské unie (program Hercule III) a zrušuje rozhodnutí č. 804/2004/ES (Úř. věst. L 84, 20.3.2014, s. 6).

⁽²⁾ Rozhodnutí Komise o přijetí ročního pracovního programu a financování programu Hercule III v roce 2020 (C(2020) 28 final ze dne 16. ledna 2020).

5. Lhůta pro podání žádostí

Žádosti musí být podány nejpozději: **ve čtvrtek 30. dubna 2020 17:00 hodin SEČ** a lze je podat pouze prostřednictvím portálu pro účastníky programu Hercule III:

<https://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/opportunities/herc/index.html>

6. Další informace

Veškerou dokumentaci související s touto výzvou k předkládání návrhů lze stáhnout z portálu pro účastníky uvedeného v bodě 5 výše nebo na této internetové adrese:

http://ec.europa.eu/anti-fraud/policy/hercule_en

Otázky nebo žádosti o dodatečné informace týkající se této výzvy musí být podány prostřednictvím portálu pro účastníky.

Otázky a odpovědi mohou být anonymně zveřejněny v pokynech pro žadatele dostupných na portálu pro účastníky a na internetových stránkách Komise, pokud jsou důležité i pro ostatní žadatele.

Program HERCULE III
Výzva k předkládání návrhů – 2020
Odborná příprava a studie v právní oblasti v roce 2020
(2020/C 58/05)

1. Cíle a popis

Toto oznámení o výzvě k předkládání návrhů vychází z nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 250/2014 ⁽¹⁾, kterým se zavádí program Hercule III, a zejména z čl. 8 písm. a) („Způsobilé akce“), jakož i z rozhodnutí o financování na rok 2020, kterým se přijímá roční pracovní program ⁽²⁾ pro provádění programu Hercule III v roce 2020, a zejména z oddílu 2.2.1 „Akce v oblasti odborné přípravy“, akce 6 a 7. V rozhodnutí o financování na rok 2020 je stanoveno, že má být uspořádána výzva k předkládání návrhů ohledně odborné přípravy a studií v právní oblasti.

2. Způsobilí žadatelé

Subjekty způsobilé pro financování v rámci tohoto programu jsou:

- celostátní nebo regionální správní orgány členského státu, které podporují posilování opatření na úrovni Unie na ochranu jejich finančních zájmů,
nebo:
- výzkumné a vzdělávací instituce a neziskové subjekty, pokud byly zřízeny a působí po dobu nejméně jednoho roku v členském státě a podporují posilování opatření na úrovni Unie na ochranu jejich finančních zájmů.

3. Způsobilé akce

Cílem této výzvy je vybídnout způsobilé kandidáty k podávání žádostí o akce v rámci jednoho ze tří následujících témat:

1. Srovnávací právní studie a šíření jejich výsledků (téma č. 1) – rozvoj špičkových výzkumných činností včetně srovnávacích právních studií (a případně i šíření výsledků a závěrečné konference).
2. Spolupráce a vytváření sítí (téma č. 2) – zlepšení spolupráce mezi odborníky z praxe a akademickými pracovníky a vytváření sítí zapojených do ochrany finančních zájmů Unie, včetně podpory sdružení pro evropské trestní právo a na ochranu finančních zájmů EU.
3. Pravidelné publikace (téma č. 3) – zvyšování informovanosti mezi odborníky z oblasti soudnictví a dalších oborů právní profese, pokud jde o ochranu finančních zájmů Unie, včetně zveřejňování a šíření vědeckých znalostí.

Žadatelé mohou v rámci této výzvy podat více žádostí pro různé projekty. Žadatelé musí zvolit jedno hlavní téma a měli by si být vědomi toho, že žádost může obsahovat také prvky jiných témat.

4. Rozpočet

Orientační rozpočet pro tuto výzvu činí 500 000 EUR.

Finanční příspěvek bude mít formu grantu. Poskytnutý finanční příspěvek nepřesáhne 80 % způsobilých nákladů. Ve výjimečných a řádně odůvodněných případech může být finanční příspěvek zvýšen, aby pokryl maximálně 90 % způsobilých nákladů. Kritéria, která budou při rozhodování o těchto výjimečných a řádně odůvodněných případech uplatněna, jsou uvedena v dokumentaci výzvy.

Minimální práh pro projekt v rámci odborné přípravy a studií v právní oblasti je 40 000 EUR. Rozpočet projektu, pro který se grant požaduje, nesmí být nižší než tato prahová hodnota.

Komise si vyhrazuje právo nepřidělit všechny dostupné finanční prostředky.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 250/2014 ze dne 26. února 2014, kterým se zavádí program na podporu činností v oblasti ochrany finančních zájmů Evropské unie (program Hercule III) a zrušuje rozhodnutí č. 804/2004/ES (program Hercule III) (Úř. věst. L 84, 20.3.2014, s. 6).

⁽²⁾ Rozhodnutí Komise o přijetí ročního pracovního programu a financování programu Hercule III v roce 2020 (C(2020) 28 final ze dne 16. ledna 2020).

5. Lhůta pro podání žádostí

Žádosti musí být podány nejpozději: **ve čtvrtek 7. května 2020 17:00 hodin SEČ** a lze je podat pouze prostřednictvím portálu pro účastníky programu Hercule III:

<https://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/opportunities/herc/index.html>

6. Další informace

Veškerou dokumentaci související s touto výzvou k předkládání návrhů lze stáhnout z portálu pro účastníky uvedeného v bodě 5 výše nebo na této internetové adrese:

http://ec.europa.eu/anti-fraud/policy/hercule_en

Otázky nebo žádosti o dodatečné informace týkající se této výzvy musí být podány prostřednictvím portálu pro účastníky.

Otázky a odpovědi mohou být anonymně zveřejněny v pokynech pro žadatele dostupných na portálu pro účastníky a na internetových stránkách Komise, pokud jsou důležité i pro ostatní žadatele.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.9684 — Parks Bottom/Omers/Accor/Fairmont Hotels)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 58/06)

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

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Parks Bottom Co Real Estate Holdings Inc. („Parks Bottom“, Kanada), který je zcela vlastněn podnikem GIC (Realty) Private Limited („GIC Realty“, Singapur),
- OMERS Administration Corporation („OMERS“, Kanada),
- Accor Management Canada Inc. („Accor“, Kanada),
- Fairmont Banff Springs, Fairmont Chateau Lake Louise, Fairmont Jasper Park Lodge a Fairmont Chateau Whistler („Fairmont Hotels“, Kanada).

Parks Bottom, OMERS a Accor získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Fairmont Hotels.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů, na základě smlouvy a na základě již dříve existující dohody o řízení hotelu.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Parks Bottom: nepřímá dceřiná společnost podniku GIC Realty, která byla založena pro účely nabytí a vlastnictví podniku Fairmont Hotels a která je aktivní v Kanadě. GIC Realty se zaměřuje na vlastnictví nemovitostí jménem singapurské vlády,
- podniku OMERS: celosvětově aktivní vlastník, investor, developer a správce nemovitého majetku,
- podniku Accor: provozovatel hotelů po celé Kanadě,
- podniku Fairmont Hotels: v Kanadě provozuje tyto čtyři luxusní hotely: Fairmont Banff Springs, Fairmont Chateau Lake Louise, Fairmont Jasper Park Lodge a Fairmont Chateau Whistler.

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.9684 — Parks Bottom/Omers/Accor/Fairmont Hotels

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

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

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.9710 — Bertelsmann / Penguin Random House)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 58/07)

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

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Bertelsmann SE & Co. KGaA („Bertelsmann“, Německo),
- Penguin Random House („PRH“, USA).

Podnik Bertelsmann získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celým podnikem PRH. Spojení se uskutečňuje nákupem podílů. Podnik Bertelsmann v současné době vlastní 75 % podílů podniku PRH.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Bertelsmann: televizní vysílání a televizní produkce, knižní nakladatelství, vydavatelství časopisů, správa hudebních práv,
- podniku PRH: mediální společnost působící jako knižní nakladatelství.

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.9710 — Bertelsmann / Penguin Random House

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

⁽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 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 58/08)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Crémant de Loire“

PDO-FR-A0391-AM01

Datum oznámení: 22. listopadu 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast

Zeměpisná oblast se mění takto: „Celý proces výroby probíhá v zeměpisné oblasti, jejíž obvod zahrnuje území následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

- departement Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val-en-Vignes (bývalá území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul a Cersay),
- departement Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire (bývalá území delegovaných obcí Ingrandes-de-Touraine, Saint-Michel-sur-Loire a Saint-Patrice), Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (bývalé území delegované obce Langeais), Larçay, Léré, Ligné, Ligné-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennas, Rivièrre, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray,
- departement Loir-et-Cher: Angé, Blois, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Contres, Cormeray, Couddes, Couffy, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard Val de Cher (bývalá území delegovaných obcí Bourré a Montrichard), Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Ouchamps, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seul, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Valencisse (bývalá území delegovaných obcí Chambon-sur-Cisse a Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (bývalé území delegované obce Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (bývalé území delegované obce Onzain), Vineuil,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

- département Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (bývalá území delegovaných obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Machelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (bývalá území delegovaných obcí Blaison-Gohier a Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (bývalá území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchréten), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (bývalá území delegovaných obcí Juigné-sur-Loire a Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (bývalá území delegovaných obcí Chênehutte-Trêves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (bývalé území delegované obce Ingrandes), Jarzé Villages (bývalé území delegované obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (bývalá území delegovaných obcí Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont a Vihiers), Mauges-sur-Loire (bývalá území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (bývalé území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (bývalá území delegovaných obcí Bouzillé, Champocéaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (bývalá území delegovaných obcí Chavagnes, Martigné-Briand a Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (bývalá území delegovaných obcí Ambillou-Château, Louerre a Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (bývalá území delegovaných obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevéque,
- département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Kartografické dokumenty znázorňující vymezenou zeměpisnou oblast jsou dostupné na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (INAO – Národní institut pro původ a kvalitu).“

Změna znění: nový seznam správních celků zohledňuje sloučení nebo jiné změny správních oblastí, k nimž došlo již po schválení specifikace výrobku. V zájmu větší právní jistoty seznam odkazuje na platnou verzi oficiálního zeměpisného kodexu, jež každý rok upravuje Národní institut pro statistiku a ekonomické studie (INSEE). Rozsah zeměpisné oblasti zůstává naprosto stejný.

Na závěr je pro lepší informovanost veřejnosti na webových stránkách INAO zmíněna dostupnost kartografických dokumentů představujících zeměpisnou oblast.

V důsledku toho se jednotný dokument týkající se zeměpisné oblasti mění v bodě 6.

2. Vymezená pozemková oblast

V kapitole 1 bodu IV odst. 2 prvním pododstavci specifikace CHOP „Crémant de Loire“ se za slova „10. února 2011“ vkládají slova „a 20. června 2018“ a za slova „5. září 2007“ se doplňují slova „10. července 2014 a 19. ledna 2017“.

Tato změna má za cíl doplnit datum, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změnu vymezené pozemkové oblasti v zeměpisné oblasti výroby. Vymezení pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Agroenvironmentální ustanovení

V kapitole I bodě VI odst. 2 se doplňuje: „Mezi řadami je povinné udržovat přirozený či vysetý rostlinný pokryv; při neexistenci tohoto rostlinného pokryvu provádí pěstitel kultivaci půdy, aby zajistil kontrolu nad přirozenou vegetací nebo odůvodnil použití produktů biologické ochrany schválených orgány veřejné správy ve vinohradnictví. Pokud se na pozemku používají herbicidní prostředky biologické kontroly, je zakázáno používat jiné herbicidy.“

Tato ustanovení se nevztahují na viniční pozemky, na nichž je vzdálenost mezi řádky menší nebo rovna 1,70 metru.“

Tato úprava provází současný vývoj postupů hospodářských subjektů ve prospěch agroekologie na všech anjouských vinicích. Odráží narůstající ohled na péči o životní prostředí v technických plánech. Tím, že upřednostňuje přítomnost rostlinného pokryvu nebo provádění mechanického odplevelování, nebo dokonce používání produktů biologické kontroly, vede k omezenému používání chemických herbicidů. Toto omezení herbicidů by mělo umožnit posílení ochrany vinohradnických půd a zachování jejich přirozených funkcí (plodnost, biologická rozmanitost, biologické čištění), což přispívá ke kvalitě a autentičnosti vín a utvrzuje představu o oblasti.

Zvláštní ustanovení vylučuje z působnosti agroekologických ustanovení vinice, na nichž je vzdálenost mezi řádky menší nebo rovná 1,70 metru. Ve skutečnosti jsou produkční oblasti CHOP Crémant de Loire a Rosé de Loire rozsáhlé a zahrnují řadu rozmanitých postupů souvisejících s proměnlivým přírodním prostředím. Ve východní části vinařského kraje je vyšší riziko jarních mrazů a propustné písčité půdy přispívají v létě k nedostatku vody ve vinicích. V této souvislosti se nezdá být žádoucí ukládat uplatňování agroenvironmentálních opatření na úzkých, obecně hustších a nižších vinicích.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. Oznámení o zahájení vinobraní

V kapitole 1 odst. VII bodě 1 se věta „Datum zahájení sklizně se stanovuje podle ustanovení článku D. 645-6 zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.“ zrušuje.

Stanovení data zahájení sklizně dnes již není nutné, neboť hospodářské subjekty mají nyní k dispozici celou řadu nástrojů, které jim umožňují co nejpřesněji posoudit zralost hroznů. Každý hospodářský subjekt má řadu zařízení a vybavení, individuálních i kolektivních, která umožňují přesně stanovit optimální datum zahájení sklizně na každém pozemku podle výrobních cílů.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. Oběh vín

V kapitole 1 části IX bodu 5 se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

6. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost byla revidována s cílem aktualizovat počet dotčených obcí (255 místo 318).

V důsledku toho se jednotný dokument mění v bodě 8.

7. Přechodné opatření

Přechodná opatření uvedená v bodě XI odst. 1 specifikace se zrušují z důvodu vypršení platnosti.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. Vedení záznamu

V kapitole 2 bodě II odst. 3 se slovo „případný“ nahrazuje slovem „přirozený“.

V souladu se způsobem zpracování používaným ve všech specifikacích pro oblast Anjou Saumur se výrazy „možný obsah alkoholu“ nebo „stupeň“ nahrazují výrazem „přirozený obsah alkoholu“. Tyto změny přispívají k lepší srozumitelnosti těchto specifikací. Cílem harmonizace ustanovení týkajících se vedení protokolů je usnadnit vypracování plánu inspekce a kontroly těchto záznamů.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

9. Hlavní body ke kontrole

Kapitola 3 byla revidována tak, aby ve specifikacích pro oblast Anjou Saumur byla sladěna formulace hlavních bodů, které mají být zkontrolovány.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Crémant de Loire

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

4. Popis vína*Vlastnosti*

Jedná se o jakostní šumivá růžová a bílá vína.

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 9 % objemových.

Základní vína, která nebyla obohacena, mají minimální skutečný obsah alkoholu 12 % objemových a maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) je 24 g/l.

Základní vína, která byla obohacena, mají po kvašení obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) menší než 5 g/l.

Po obohacení tvoří celkový obsah alkoholu v základních vínech více než 11,6 % objemových.

Vína mají před odstředěním (degoržáží) přetlak oxidu uhličitého nejméně 4 bary, měřeno při teplotě 20°C, a po odstředění mají celkový obsah oxidu siřičitého nejvýše 150 mg/l.

Celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy Společenství.

Po druhotném kvašení a před přidáním expedičního likéru a v případě obohacení moštu nepřekračuje celkový obsah alkoholu 13 % objemových.

Obecné analytické vlastnosti

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

Popis

„Crémant de Loire“ je šumivé víno, ve většině případů bílé, v menším počtu případů růžové. Víno vykazuje dlouhé perlení tvořené řetízky jemných, drobných a perzistentních bublin. Často projevuje vůni bílých květů spojenou s ovocnými tóny, jako je broskev nebo meruňka. V jemné a harmonické chuti se snoubí pozoruhodný pocit svěžesti a lahodné sladkosti.

5. Enologické postupy*a. Základní enologické postupy*

Zvláštní enologické postupy

Hustota výsadby – spon

Pěstební postupy

- a) Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Anjou“: vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar. Spon mezi řadami v těchto vinicích může být nejvýše 2,50 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr. Pozemky osázené vinicemi s hustotou výsadby nejvýše 4 000 rostlin na hektar, avšak nejméně 3 300 rostlin na hektar, smí pro svoji sklizeň využívat chráněného označení původu za podmínky, že jsou splněna zvláštní ustanovení týkající se pravidel upevnění rostliny ke kůlu a výše, kam dosahují listy, jež jsou uvedena ve specifikaci. Spon mezi řadami v těchto vinicích může být nejvýše 3 metry a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr.
- b) Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Touraine“: vinice mají minimální hustotu výsadby 4 500 rostlin na hektar. Spon mezi řadami v těchto vinicích může být nejvýše 2,10 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr.
- c) Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Cheverny“: vinice mají minimální hustotu výsadby 4 500 rostlin na hektar. Spon mezi řadami v těchto vinicích může být nejvýše 2,10 metru. Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě se pohybuje v rozmezí od 0,90 m do 1,20 m.

Pravidla řezu a konstrukce vinice

Pěstební postupy

Řez révy se provádí nejpozději 30. dubna na základě podrobných pravidel uvedených ve specifikaci, která stanoví pro každou odrůdu maximální počet oček na rostlinu.

- Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Anjou“: výše, kam dosahují listy, pro upevnění ke kůlu je nejvýše 0,6násobkem vzdálenosti mezi řádky, přičemž výše, kam dosahují listy, se měří mezi nejnižším okrajem olistění, které je ve vzdálenosti nejméně 0,4 m nad zemí, a horním okrajem řezu, který je proveden ve výši nejméně 0,20 m nad horním drátem konstrukce. Vinice, jež mají hustotu osázení nižší než 4 000 rostlin na hektar, avšak nejméně 3 300 rostlin na hektar, splňují navíc následující pravidla upevňování rostlin: minimální výška kůlů konstrukce nad zemí je 1,90 m; konstrukce má čtyři řady drátů; minimální výška nejvyšší řady je 1,85 m nad zemí.
- Vinice situované uvnitř zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Touraine“ a „Cheverny“: výše, kam dosahují listy, pro upevnění ke kůlu je nejvýše 0,6násobkem vzdálenosti mezi řádky, přičemž výše, kam dosahují listy, se měří mezi nejnižším okrajem olistění, které je ve vzdálenosti nejméně 0,3 m nad zemí, a horním okrajem řezu, který je proveden ve výši nejméně 0,20 m nad horním drátem konstrukce.

Zavlažování

Pěstební postupy

Zavlažování je zakázáno.

Sklizeň

Pěstební postupy

Vína pochází z hroznů sklizených ručně. Použití stroje na sklizeň hroznů je zakázáno.

Hrozny jsou přepravovány v propustných nádobách. Nádoby mohou mít délku stran nejvýše 1,20 × 1,20 m a vrstva hroznů může mít výšku maximálně 0,40 m. Doba mezi utržením hroznů a lisováním nesmí překročit 24 hodin.

Zvláštní enologický postup

- a) Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 11,6 % objemových. Po druhotném kvašení a před přidáním expedičního likéru a v případě obohacení moštu nepřekračuje celkový obsah alkoholu 13 % objemových.
- b) Kromě výše uvedeného ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni Společenství a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.
- c) Lisovny musí vyhovovat kritériím pro přijetí sklizených hroznů, pro lisovací zařízení a řízení lisování, plnění lisů, frakcionaci šťáv a hygienu tak, jak jsou stanoveny ve specifikaci.

Hrozny jsou do lisu vkládány celé. Základní víno je vyrobeno z moštu v objemu nejvýše 100 litrů ze 150 kg hroznů.

b. *Maximální výnosy*

80 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Celý proces výroby probíhá v zeměpisné oblasti, jejíž obvod zahrnuje území následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

- département Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val-en-Vignes (bývalá území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul a Cersay),
- département Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chauceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire (bývalá území delegovaných obcí Ingrandes-de-Touraine, Saint-Michel-sur-Loire a Saint-Patrice), Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (bývalé území delegované obce Langeais), Larçay, Léré, Ligné, Lignéres-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vêretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray,
- département Loir-et-Cher: Angé, Blois, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Contres, Cormery, Couddes, Couffy, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard Val de Cher (bývalá území delegovaných obcí Bourré a Montrichard), Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Ouchamps, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seul, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Valencisse (bývalá území delegovaných obcí Chambon-sur-Cisse a Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (bývalé území delegované obce Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (bývalé území delegované obce Onzain), Vineuil,
- département Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (bývalá území delegovaných obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Machelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (bývalá území delegovaných obcí Blaison-Gohier a Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (bývalá území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudfontaine-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (bývalá území delegovaných obcí Brigné, Concousson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (bývalá území delegovaných obcí Juigné-sur-Loire a Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (bývalá území delegovaných obcí Chênehutte-Trêves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (bývalé území delegované obce Ingrandes), Jarzé Villages (bývalé území delegované obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (bývalá území delegovaných obcí Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont a Vihiers), Mauges-sur-Loire (bývalá území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (bývalé území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (bývalá území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (bývalá území delegovaných obcí Chavagnes, Martigné-Briand a Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (bývalá území delegovaných obcí Ambillou-Château, Louerre a Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (bývalá území delegovaných obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villeveque,

— departement Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Kartografické dokumenty znázorňující vymezenou zeměpisnou oblast jsou dostupné na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (INAO – Národní institut pro původ a kvalitu).

7. Hlavní moštové odrůdy

Pinot noir N

Chardonnay B

Chenin B

Grolleau gris G

Grolleau N

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Pineau d'Aunis N

8. Popis souvislosti

1. Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast se rozprostírá na zvlněné plošině odpovídající geologicky prvohorním formacím předhůří Armorického masivu, novějším druhohorním formacím a v menší míře třetihorním formacím jihozápadního pásu Pařížské pánve. Zeměpisná oblast vede podél Loiry a jejích přítoků Vienne, Indre a Cher, přibližně 200 kilometrů. V roce 2018 zahrnovala 255 obcí, z nichž některé jsou známé svými zámky.

Na pozemcích vymezených pro sklizeň hroznů se vyskytují břidličné nebo jílovito-břidličné půdy v západní části a jílovito-vápencové půdy (cenoman, turon, senon a eocén) ve východní části. Všechny tyto půdy mají tu zvláštnost, že představují vhodné skromné zásoby vody a mají dobré drenážní schopnosti.

Základním geologickým stupněm je turon. Z něj pochází hornina pěnovec, jehož těžba v řadě lomů umožnila výstavbu zámků na Loire a obecněji celou architektonickou zástavbu regionu, přičemž po této těžbě zůstal bezpočet dutin. Z těchto lomů se staly sklepy se stálou teplotou a vlhkostí, které jsou určeny pro pěstování šampionů a skladování vína.

Klima je oceánské, s některými odchylkami. Ve východním pásu, který odpovídá vinařské oblasti Sologne, je znatelný spíše kontinentální vliv s nepatrně větší akumulací ročních srážek než ve zbytku zeměpisné oblasti, tedy mezi 550 milimetry a 650 milimetry. V západní části, kde je vliv oceánu nejsilnější, jsou teploty bez výkyvů, zimy jsou mírné a letní horko je umírněné. Naopak směrem na východ se teplotní výkyvy zvětšují. V tomto obecném kontextu hraje hydrografická síť vytvořená Loirou a jejími přítoky úlohu teplotního regulátoru.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Historie vinohradnictví je poměrně stará a je spojena s rozvojem mnoha klášterů a opatství, která jsou v regionu pevně zakotvena. Řehoř z Tours ve svém díle „Historia Francorum“ upozorňuje v 6. století na rozšířené pěstování vinné révy v této oblasti a na používání „plašiček“ k vyhánění ptáků z vinic v době, kdy hrozny dozrávají. Vinice zažily svůj plný rozkvět v 17. a 18. století díky obchodu, který rozvíjeli Holanďané se svým velkým loďstvem skutečně využívali Loiru, aby se v obcích Ponts-de-Cé, Saumur a Vouvray zásobili zejména bílým vínem, a rozvíjeli tak trh s jakostním vínem jako „vínem na moře“.

Výroba šumivých vín se objevila na počátku 19. století a jejím základem je historické pozorování schopnosti vín z oblasti Saumur vyrobených z odrůdy Chenin B vyvolat druhotné kvašení. Jean-Baptiste Ackerman, který si byl vědom této zvláštnosti a úžasné podobnosti s vínem „z kraje Champagne“, zahájil záhy v roce 1811 výrobu šumivých vín tradiční metodou. V roce 1838 komise pověřená zkoumáním výrobků prezentovaných na průmyslové výstavě v Angers prohlásila: „Tato vína jsou dokonale čirá a průzračná; jejich pěna je bílá, živá a šumivá ... Je prokázáno, že u nás je možné vyrobit vína, která se vyrovnají vínům z oblasti Champagne.“

Za dobu kratší než padesát let přiměla soutěživost vyvolaná těmito prvními výsledky mnoho podnikatelů, aby se řídili podněty vyslovenými komisí. Vznikly velké výrobní závody (Grandes Maisons), jako „Veuve Amiot“, „Bouvet-Ladubay“, „Langlois-Château“, „Monmousseau“. Z dutin vyhloubených při těžbě pěnovce se stala místa využívaná přednostně ke zpracování šumivých vín. Byly vyhloubeny dokonce tunely, jejichž jediným účelem bylo skladování láhví. V letech 1845–1875 se před výrobci šumivých vín otevřely nové obchodní obzory díky růstu životní úrovně Francouzů a rozvoji železnic. V roce 1874 byly odeslány 4 miliony lahví do celé Evropy a ve dvacátém století vzrostla sláva šumivých vín z údolí Loire.

Chráněné označení původu „Crémant de Loire“ bylo uznáno vyhláškou ze dne 17. října 1975. Výrobci již dávno prokázali, že při výrobě šumivých vín je opodstatněné dodržování používané suroviny. V souladu s výrobními pravidly stanovenými v této vyhlášce pak prokázali, že jsou i nadále věrni ruční sklizni, vkládání celých hroznů do lisu, jemnému lisování a důležité fázi ležení na kalech.

V roce 2009 činila roční výroba 13 milionů láhví.

2. Informace o jakosti nebo vlastnostech vína

„Crémant de Loire“ je šumivé víno, ve většině případů bílé, v menším počtu případů růžové. Víno vykazuje dlouhé perlení tvořené řetízky jemných, drobných a perzistentních bublin. Často projevuje vůni bílých květů spojenou s ovocnými tóny, jako je broskev nebo meruňka. V jemné a harmonické chuti se snoubí pozoruhodný pocit svěžesti a lahodné sladkosti.

3. Příčinná souvislost

Vinice se rozvíjely pod vlivem hydrografické sítě Loire, která je téměř 200 kilometrů dlouhá. Mezoklimatické výkyvy v zeměpisné oblasti a velmi rozmanité půdní podmínky umožnily výrobcům přednostně zavádět různé odrůdy révy v souladu s jejich vlastnostmi. Tato rozmanitost vinařských podmínek má nezanedbatelné výhody pro mísení odrůd při výrobě kupáží.

Zejména díky schopnosti vín vyrobených z odrůdy Chenin B vyvolat druhotné kvašení zvládli výrobci, zejména z oblasti Saumur a Vouvray, přírodní druhotné kvašení v láhvi. Staví na tomto úspěchu a s plným vědomím vyrábí renomovaný produkt, přičemž sledují a rozvíjejí technologie, které umožňují zajistit dokonalou kvalitu. Existence sklepů vyhloubených v pěnovci pak byla příznivým faktorem pro rozvoj výroby těchto vín, která vyžaduje velké temperované prostory pro skladování a manipulaci.

Cílem výrobních podmínek souvisejících se sklizní, zejména s přepravou sklizené révy, je udržovat celistvost hroznů až do fáze lisování, a omezit tak oxidační jevy. Lisování prováděné v řádně udržovaném prostředí pomocí vhodného zařízení podle pravidel, která stanoví přesný poměr mezi hmotností použité sklizené révy a objemem extrahovaného moštu, zaručuje kvalitu a čirost takto získaných šťáv. Se zkušenostmi získanými v průběhu více než jednoho století mají výrobci šumivých vín dokonale zvládnuté know-how, pokud jde o složení vlastních kupáží. Dlouhé období zrání umožňuje, aby víno rozvinulo své aromatické vlastnosti, svůj komplexní charakter a svou jemnost.

Jeden vinař z oblasti Anjou v 80. letech uvedl: „Crémant de Loire je plodem moderních technologií používaných tak, aby co nejlépe sloužily tradici.“ Pověst tohoto šumivého vína, bílého nebo růžového, kterého si v údolí Loire nelze nepovšimnout a které je určeno pro domácí trh i pro vývoz, je trvale na vzestupu.

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

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Všechny nepovinné údaje, jejichž používání může být na základě předpisů Společenství regulováno členskými státy, jsou uvedeny na etiketách písmem, jehož rozměry, co do výšky a šířky, nejsou větší než dvojnásobek rozměrů znaků tvořících název chráněného označení původu.

Název chráněného označení původu může být doplněn o zeměpisné označení „Val de Loire“. Rozměry písma použitého pro toto zeměpisné označení nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Název chráněného označení původu se uvádí na zátce v části nacházející se v hrdle láhve.

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

- se jedná o název místa uvedeného v katastru,
- je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni.

Název místa uvedeného v katastru je uveden bezprostředně po názvu označení, je vytištěn písmem, jehož rozměry nejsou na výšku ani na šířku větší, než je polovina velikosti písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

Balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené oblasti

Popis podmínek:

Vína se vyrábějí druhotným kvašením ve skleněných láhvích.

Stáčení do skleněných láhví, v nichž dochází k druhotnému kvašení, se provádí od 1. prosince po sklizni.

Doba uchovávání v láhvích v kontaktu s kaly nesmí být kratší než 9 měsíců.

Vína jsou vyráběna a prodávána v láhvích, v nichž došlo ke druhotnému kvašení, s výjimkou vín prodávaných v láhvích o objemu nejvýše 37,5 centilitrů nebo nejméně 150 centilitrů.

Vína jsou uváděna na trh ke spotřebě nejdříve po uplynutí 12 měsíční doby zrání ode dne stočení.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-baeb17d6-5e61-48e0-ab86-d4c28e387778

Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína

(2020/C 58/09)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„DELLE VENEZIE“/„BENEŠKIH OKOLIŠEV“

PDO-IT-02360

Datum podání žádosti: 10. dubna 2017

1. **Název, který má být zapsán**
„delle Venezie“/„Beneških okolišev“
2. **Členský stát**
Itálie
3. **Typ zeměpisného označení**
CHOP
4. **Druhy výrobků z révy vinné**
 1. Víno
 4. Šumivé víno
 5. Jakostní šumivé víno
 8. Perlivé víno
5. **Popis vína (vín)**

„delle Venezie“/„Beneških okolišev“ Pinot Grigio – Druh: víno

Barva: slámově žlutá až zlatavě žlutá, někdy měděná nebo růžová.

Vůně: typická pro odrůdu Pinot Grigio, což je ovocná s nádechem bělomasého ovoce, například od hrušek a jablek až po tropické ovoce, intenzivní, někdy s lehce aromatickými tóny bílých květín.

Chuť: svěží a harmonická, suchá až polosuchá.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11 %.

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 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	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)	

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

„delle Venezie“/„Beneških okolišev“ Pinot Grigio Frizzante (perlivé víno)

Barva: slámově žlutá až zlatavě žlutá, někdy měděná nebo růžová.

Pěna: jemná a prchavá.

Vůně: typická pro odrůdu Pinot Grigio, což je ovocná s nádechem bělomasého ovoce, například od hrušek a jablek až po tropické ovoce, intenzivní, někdy s lehce aromatickými tóny bílých květín.

Chuť: svěží, s vyváženou kyselou složkou, harmonická, suchá až polosuchá.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11 %.

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 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	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)	

„delle Venezie“/„Beneških okolišev“ Pinot Grigio Spumante (šumivé víno)

Barva: slámově žlutá až zlatavě žlutá, někdy měděná nebo růžová.

Pěna: jemná a přetrvávající.

Vůně: typická pro odrůdu Pinot Grigio, což je ovocná s nádechem bělomasého ovoce, jako jsou hrušky a jablka, a dokonce tropického ovoce, intenzivní, někdy s lehce aromatickými tóny bílých květín a ořechů v důsledku zpracování v autoklávu.

Chuť: svěží, s vyváženou kyselou složkou, harmonická, verze „dosaggio zero“ až suchá.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 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, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„delle Venezie“/„Beneških okolišev“ Pinot Grigio „jakostní šumivá vína“

Barva: slámově žlutá až zlatavě žlutá, někdy měděná nebo růžová.

Pěna: jemná a přetrvávající.

Vůně: typická pro odrůdu Pinot Grigio, což je ovocná s nádechem bělomasého ovoce, jako jsou hrušky a jablka, a dokonce tropického ovoce, intenzivní, někdy s lehce aromatickými tóny bílých květín a ořechů v důsledku zpracování v autoklávu.

Chuť: svěží, s vyváženou kyselou složkou, harmonická, verze „dosaggio zero“ až suchá.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 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, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„delle Venezie“/„Beneških okolišev“ Bianco (bílé) – Druh: víno

Barva: zelenožlutá až zlatavě žlutá.

Vůně: ovocná s nádechem bělomasého a zralého ovoce v závislosti na odrůdové skladbě, intenzivní, někdy s lehce aromatickými tóny bílých květín.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, strukturovaná, někdy se svěžími tóny, které souvisejí s kyselou složkou.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 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, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Žádné.

b. Maximální výnosy

Bianco (druh: víno); Pinot Grigio (druhy: víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno)

18 000 kilogramů hroznů na hektar

Bianco (druh: víno); Pinot Grigio (druhy: víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno)

126 hektolitřů na hektar

7. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezená oblast pro produkci vín s CHOP „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ zahrnuje autonomní provincii Trento a regiony Furlánsko-Julské Benátsko a Benátsko.

8. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

Chardonnay B.

Pinot Bianco B. – Pinot

Garganega B. – Garganego

Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Verduzzo Friulano B. – Verduzzo

Verduzzo Trevigiano B. – Verduzzo

Tocai Friulano B. – Friulano

Tocai Friulano B. – Tai

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Grigio – Pinot Gris

9. Popis souvislosti

„delle Venezie“/„Beneških okolišev“ – Druhy: víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno

Přírodní činitele vztahující se k souvislosti: Oblast CHOP „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ zahrnuje správní území autonomní provincie Trento a regionů Furlánsko-Julské Benátsko a Benátsko. Území je charakteristické horským obloukem na severu, který obklopuje a uzavírá oblast produkce a chrání ji před studenými proudy ze severu a severovýchodu, a protíná je řada významných řek a říček se stabilním průtokem. Jedná se o kolébku vinařství. Mezi hlavní řeky patří: Adige, Brenta, Piave, Tagliamento a Isonzo. Podnebí se vyznačuje průměrnými ročními teplotami v rozmezí 10–14 °C. Nejchladnějšími měsíci jsou prosinec a leden, zatímco nejteplejšími jsou červenec a srpen s průměrným teplotním rozmezím 20–25 °C. Průměrné roční srážky v oblasti dosahují 700–1 300 mm. Navzdory velkému množství srážek mají půdy dostatečnou odvodňovací kapacitu. Díky srážkám a dobře využitelné vodní kapacitě nemá tato oblast problémy s nedostatkem vody. Mezi další činitele, které charakterizují podnebí v oblasti CHOP „delle Venezie“/„Beneških okolišev“, patří kombinované působení zmírňujících účinků alpského regionu a podhůří Alp na severu a Jaderského moře na jihu, které mají významný vliv na teplotu, neboť zmírňují extrémní letních a zimních teplot. Účinek vzdušných mas ovlivněných Jaderským mořem, nad kterým přecházejí, a horský systém regulují proudění, a tím i výsledné srážky. V srpnu a září způsobuje zejména změna směru větrů v průběhu dne optimální teplotní výkyvy pro proces zrání hroznů. Alpský region a podhůří Alp, Jaderské moře a síť řek, které protínají celou oblast od severu k jihu, tedy zajišťují homogenitu celé vymezené zeměpisné oblasti.

Z hlediska půd jsou podhůří Alp a alpské kopce tvořeny převážně vápencovými nebo vápencovo-dolomitickými formacemi druhohorního původu, s texturou půdy vhodnou pro odvod vody.

Nížinné oblasti jsou tvořeny náplavovými usazeninami z materiálů nesených různými řekami, které protínají celé území, a mají půdy s písčito-hlinitou až písčito-siltovo-hlinitou texturou, někdy s hlubokými jílovito-siltovými usazeninami, které se obecně vyznačují dobrou schopností odvádět vodu a jsou zvláště vhodné pro vinařství.

Historické a lidské činitele vztahující se k souvislosti: První vinice na severovýchodě Itálie vznikly v 7. a 5. století př. n. l. Sjdnocujícím prvkem v historii pěstování vína „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ je však existence Benátské republiky. Moderní vinařství vzniklo díky vzdělávání a šíření nových vinařských a enologických technik školami San Michele all'Adige a Conegliano. Zásadním způsobem přispěli vinaři ve vymezené zeměpisné oblasti, kteří zavedli inovační postupy a metody hospodaření kombinující environmentální a ekonomickou udržitelnost. Důležitá byla rovněž existence sdrůžení pro zlepšení vlastností půdy, která dlouhodobě spravovala významnou vodovodní síť a řešila mimořádné případy nedostatku srážek.

Na konci 19. století se zavedením odrůd Chardonnay a Pinot tato oblast stala hlavní oblastí pěstování a produkce v zemi, a to jak pro tichá vína, tak pro vína perlivá a šumivá. Zejména odrůda Pinot Grigio našla v oblasti „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ ideální podmínky vzhledem k tomu, že znaky jakosti hroznů a jejich specifické enologické vlastnosti jsou v tomto prostředí zastoupeny nejlépe. Od roku 1977 vinaři uvádějí na trh dotyčná vína se zeměpisným označením „delle Venezie“ a slovinská menšina pak jako „Beneških okolišev“.

„delle Venezie“/„Beneških okolišev“ – Druhy: šumivé víno (4), jakostní šumivé víno (5), perlivé víno (8)

Informace o jakosti/vlastnostech vín v zásadě daných zeměpisným prostředím:

Barva vín „delle Venezie“ Pinot Grigio v případě druhů „šumivé víno“, „jakostní šumivé víno“ a „perlivé víno“ v podstatě přechází od slámově žluté až po zlatavě žlutou, někdy s měděnými až růžovými odlesky (v typickém tónu odrůdy). Pěna u perlivých vín je v podstatě jemná a prchavá, zatímco u šumivých vín je jemná a přetrvávající, a to i ve vztahu k odlišnému tlaku.

Vůně vína je typická pro odrůdu a je ovocná, s náznaky bělomasého ovoce, jako jsou hrušky a jablka, a dokonce tropického ovoce, intenzivní, někdy s lehce aromatickými tóny bílých květů a ořechů v důsledku zpracování v autoklávu.

Pokud jde o chuť, je šumivá i perlivá verze vín harmonická, se svěžími tóny a vyváženou kyselou složkou; kromě toho se obsah cukru u šumivého druhu pohybuje od „dosaggio zero“ až po vína „suchá“, zatímco u perlivého druhu jde o vína „suchá“ až „polosuchá“.

Příčinná souvislost mezi jednotlivými prvky zeměpisné oblasti a jakostí/vlastnostmi produktu v zásadě danými zeměpisným prostředím:

Specifické vlastnosti výše popsaných šumivých, jakostních šumivých vín a perlivých vín vycházejí z kombinovaného působení půdních a klimatických podmínek oblasti produkce a lidských činitelů, které v minulosti měly a mají až dodnes dopad na enologický potenciál hroznů a technologie zpracování.

Zejména zeměpisné prostředí oblasti produkce je charakteristické mírným, svěžím a větrným podnebím a dobře odvodňovanými půdami s dostatečným a rovnoměrně rozloženým přísunem vody, což umožňuje řádné dozrávání vinných hroznů. Kromě toho výrazné změny denních a nočních teplot během zrání hroznů zvýrazňují a udržují kyselou a aromatickou strukturu hroznů a výslednou svěžest vín.

Kromě toho citlivost odrůdy Pinot Grigio na výtrusné rostliny, jakož i na environmentální a klimatické činitele, jako je nadměrné teplo a nerovnováha v přísunu vody, vyžaduje od hospodářských subjektů významné nasazení, aby získaly hrozny, které jsou především zdravé a vykazují správnou rovnováhu mezi obsahem cukru a aromatickými složkami s přihlédnutím k následnému zpracování na šumivá, jakostní šumivá a perlivá vína s odpovídajícími hodnotami kyselosti. Přínos hospodářských subjektů, pokud jde o způsob, jakým obhospodařují vinice, a to od výběru podnoží až po způsob pěstování a od regulace listů až po regulaci přísunu vody, je rozhodující.

To vše je zásadní pro získání hroznů vhodných k vytvoření šarží ke zpracování na šumivé, jakostní šumivé nebo perlivé víno s cílem produkovat vína s typickými organoleptickými vlastnostmi odrůdy.

Šumivá, jakostní šumivá a perlivá vína „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ jsou rovněž výsledkem technologických inovací zpracování v autoklávu, díky nimž je proces přeměny kvasinek účinnější, a tím se zlepšuje aromatický profil a příjemný charakter vyráběných vín. To umožňuje zvýraznit zvláštní organoleptické vlastnosti vín, zejména nastartováním svěžích a květinových tónů, které vycházejí především z hroznů a odrážejí ideální prostředí pro výrobu vín Pinot Grigio.

Jedinečnost a charakterističnost šumivých a perlivých vín Pinot Grigio z oblasti CHOP jsou tedy výsledkem vyváženosti pH a kyselin, která zvýrazní příjemnou vůni, a tím i celkovou eleganci vín, jež jsou konečným výsledkem vhodných procesů vinifikace.

„delle Venezie“/„Beneških okolišev“ – Druh: víno

Informace o jakosti/vlastnostech vína v zásadě daných zeměpisným prostředím:

Barva vín „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ Pinot Grigio přechází od světle slámově žluté až po odstíny, které v důsledku fermentačního procesu mohou někdy mít měděné až růžové odlesky (v typickém tónu odrůdy). Vůně vína vykazuje charakteristické tóny odrůdy s ovocnými nádechy, které mimo jiné náznakově připomínají bělomasé ovoce, jako jsou hrušky a jablka, a dokonce i tropické ovoce; vůně je intenzivní, někdy s mírně aromatickými tóny bílých květů. V chuti je víno svěží a harmonické, suché až polosuché; vyznačuje se příjemnou svěžestí s charakteristickým kyselým nádechem typickým pro odrůdu.

V souvislosti s půdními a klimatickými podmínkami v oblasti produkce mají tato vína typický „svěží“ nádech, který je v zásadě dán podstatnou kyselou složkou a vyváženou aromatickou složkou hroznů, a tím i vyráběného vína.

Barva bílých vín „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ přechází od zelenožluté až po zlatavě žlutou. Víno má ovocnou vůni s náznaky bělomasého a zralého ovoce v závislosti na odrůdové skladbě; vůně je intenzivní, někdy s lehce aromatickými tóny bílých květů. Chuť je harmonická, suchá až polosuchá, a víno je strukturované, někdy se svěžími tóny, které souvisejí s kyselou složkou.

Příčinná souvislost mezi jednotlivými prvky zeměpisné oblasti a jakostí a vlastnostmi produktu v zásadě danými zeměpisným prostředím:

Specifické vlastnosti výše popsaných vín „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ vycházejí z kombinovaného působení půdních a klimatických podmínek oblasti produkce a lidských činitelů, které v minulosti měly a mají až dodnes dopad na enologický potenciál hroznů a technologie zpracování.

Zejména zeměpisné prostředí oblasti produkce je charakteristické mírným, svěžím a větrným podnebím, dobře odvodňovanou půdou s dobře rozloženým přísunem vody, který umožňuje řádné dozrávání hroznů, a získávají se tak hrozny s významnou kyselostí. Výrazné změny denních a nočních teplot během zrání hroznů zvýrazňují a udržují kyselou a aromatickou strukturu hroznů a výslednou svěžest vín.

Navíc vzhledem k tomu, že odrůdy používané k výrobě dotyčných vín jsou citlivé na výtrusné rostliny a na klimatické a environmentální činitele, je pro konečný výsledek zásadní přínos hospodářských subjektů, pokud jde o způsob, jakým obhospodařují vinice, a to od výběru podnoží až po způsob pěstování, a regulaci listů, aby bylo možné získat zdravé hrozny a dosáhnout správné rovnováhy mezi obsahem cukru a kyselými a aromatickými složkami.

Specifické dovednosti vinařů mají vliv až do okamžiku, kdy hrozny vstupují do sklepa a provádí se vinifikace, která je zásadní pro zachování specifických organoleptických vlastností vín, a tím pro výrobu harmonických vín s typickými svěžími tóny, což je charakteristický styl vín vymezené zeměpisné oblasti „delle Venezie“/„Beneških okolišev“.

Pinot Grigio není všudypřítomnou odrůdou; ve skutečnosti prostředí s dlouhotrvajícími vysokými teplotami a nedostatkem vody ve vegetačním období vede k tomu, že typické organoleptické vlastnosti odrůdy nejsou zcela výrazné.

V souvislosti se specifickými organoleptickými vlastnostmi hroznů, ať už jde o odrůdu Pinot Grigio, nebo některé další odrůdy, které tvoří kupáž typu Bianco, je cílem cyklů lisování hroznů, jakož i teploty a doby kvašení získat vína s výše popsanými vlastnostmi.

Zejména organoleptické vlastnosti vína „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ Pinot Grigio, které nyní představují referenční organoleptické vlastnosti, a tedy i činitel, který toto víno činí jedinečným a odlišným od vín Pinot Grigio z jiných oblastí, jsou výsledkem vzájemného působení těchto environmentálních činitelů a kombinace lidských činitelů vyplývajících ze zkušeností a poznatků, které vinaři získali v průběhu času.

Dokonce i v případě vína „delle Venezie“/„Beneških okolišev“ Bianco jsou zvláštní jakostní a organoleptické vlastnosti a vyvážený kyselý a aromatický profil, který zvýrazňuje příjemnou vůni, a tedy celkovou eleganci vín, výsledkem vzájemného působení těchto environmentálních činitelů a kombinace lidských činitelů.

10. Další základní podmínky

Žádné.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12853>

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

(2020/C 58/10)

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

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„KRAŠKA PANCETA“

EU č.: PGI-SI-00833-AM01 – 23. ledna 2019

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Kraška panceta“

2. Členský stát nebo třetí země

Slovinsko

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

„Kraška panceta“ je tradiční sušený masný výrobek typického obdélníkového tvaru. Minimální hmotnost konečného výrobku je 2,2 kg.

„Kraška panceta“ se vyrábí z libové slaniny. K sušení se připraví i s kůží, ale bez žeber. Charakteristické organoleptické vlastnosti tenkých plátků slaniny jsou dány mimo jiné solením na sucho pouze mořskou solí a sušením a zráním bez tepelné úpravy. Libová část slaniny je suchá a pevná a i po zatížení zůstává přiměřeně pružná. Jsou na ní patrné otisky žeber. Kůže je tvrdá a hladká a odstraňuje se těsně před konzumací. Během zrání získávají libové části slaniny příznačné růžové zabarvení. Tuk je krémově bílé barvy. Plátek slaniny tvoří převážně libové maso, jímž procházejí tenké vrstvy tuku. Mezi organoleptické vlastnosti patří vnější vzhled jemně nakrájeného plátku, jenž musí mít jemnou strukturu; libová a tučná část masa musí být pevně spojeny. Plátek má plnou harmonickou vůni a jemnou neslanou chuť.

Obsah soli nepřesahuje 6 %, stupeň dosaženého vysušení musí být alespoň 33 %, hodnota aw musí být nižší než 0,92, obsah bílkovin musí být nejméně 15 % a obsah tuku nejméně 36 %.

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

„Kraška panceta“ se vyrábí ze slaniny z masných plemen prasat. Naporcovaný kus slaniny zahrnuje hrudní část s nejméně devíti viditelnými stopami po žebrech a obsahuje též masitou část boku. Produktem „Kraška panceta“ je typicky standardní naporcovaný kus slaniny obdélníkového tvaru o délce 45 až 55 cm a šířce 18 až 24 cm. Minimální hmotnost čerstvého naporcovaného kusu slaniny je 4 kg. K sušení se slanina připravuje s kůží a bez žeber, s rovně naporcovanými stranami, bez porušení libového masa a kůže. Plstní sádlo z vnitřní strany se odstraní.

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

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

Všechny kroky výroby produktu „Kraška panceta“ (výběr surovin, solení, sušení / zrání) se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Produkt „Kraška panceta“ s chráněným zeměpisným označením se uvádí na trh v celých kusech nebo jejich polovinách a v zadní části je na kůži vypáleno logo „Kraška panceta“. Pro lepší dostupnost kupujícím (prodej lahůdek) lze slaninu naporcovat na menší kousky jednotné velikosti. Pro zachování charakteristických organoleptických vlastností, typické červené barvy libového masa a krémově bílé barvy tuku slaniny má zásadní význam pečlivý technologický dohled nad porcováním a balením. Při styku se vzduchem dochází v mase k oxidačním procesům, což může značně uškodit jakosti slaniny. Z tohoto důvodu může být „Kraška panceta“ porcována a balena ke komerčnímu užití pouze v zařízeních, jež jsou pro její výrobu registrována. V nich může být produkt okamžitě zabalen, zabrání se oxidaci v důsledku vystavení vzduchu nebo nepřiměřených teplot a zajistí se žádoucí nezbytná mikrobiologická bezpečnost produktu. Tímto systémem je zaručen průběžný dohled, úplná výsledovatelnost a uchování typických vlastností produktu „Kraška panceta“, což je nesmírně důležité pro jeho pravost i pro důvěru spotřebitelů.

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

Názvem a logem „Kraška panceta“ mohou označit své produkty všichni producenti, jimž byla udělena osvědčení o shodě se specifikací výroby. Logo sestává ze stylizovaného obrázku slaniny s nápisem „Kraška panceta“. Registrační číslo producenta je umístěno vedle loga. Použití loga je povinné pro všechny druhy slaniny uváděné na trh. U celých kusů slaniny je rovněž do kůže vypálena identifikační značka.

„Kraška panceta“ musí být rovněž označena slovy „zaščitena geografická označba“ (chráněné zeměpisné označení) a vnitrostátním symbolem jakosti.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast výroby slaniny „Kraška panceta“ je ohraničená linií vedoucí od obce Kostanjevica na Krasu do obce Opatje selo, odtud k hranici mezi Slovinskem a Itálií a podél této hranice k hraničnímu přechodu Lipica, odtud podél silnice k osadě Lokev, poté podél silnice k obci Divača, odtud v přímé linii k vesnici Vrabče a k obcím Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj a odtud v přímé linii přes obec Mali Dol do obce Škrbina směrem k obcím Lipa a Temnica a zpět k obci Kostanjevica na Krasu. Všechny výše uvedené vesnice tvoří zeměpisnou oblast.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Kras je jednou z největších krajinných oblastí ve Slovinsku. Jde se o zvlněnou vápencovou náhorní plošinu s typickým krasovým terénem (údolí, závrt, vedlejší údolí, propasti a podzemní jeskyně). Oblast Krasu je charakteristická vápenitou půdou; na tomto podloží se vytvořila vyhlášená rudá půda, jež je často známa pod názvem „terra rossa“. Na povrchu, který je především skalnatý, třebaže na některých místech roste tráva, křoviny či řídký les, je jen málo půdy.

Určující vliv na klima v oblasti Krasu má blízkost moře. Mírné středomořské podnebí se setkává s chladným kontinentálním vzduchem. V oblasti Krasu jsou běžné teplotní výkyvy, neboť se jedná o místo, kde dochází k přílivu studeného kontinentálního vzduchu do středomořské oblasti v podobě kraského větru bóra. Blízkost moře způsobuje, že v průběhu zimy dochází často k prudkému nárůstu teploty po dnech, kdy vanou mrazivé větry bóra, napadaný sníh poté rychle roztaje. Blízkost moře má značný vliv v létě, kdy převládá horké počasí s jasnou oblohou. Rozmanitost plošiny Krasu a bezprostřední blízkost moře znamená, že vždy vane vítr nebo vánek a v zeměpisné oblasti je poměrně nízká relativní vlhkost.

Přírodní podmínky zeměpisné oblasti nabízejí příznivé mikroklimatické podmínky pro sušení masa, jichž místní obyvatelé využívají odnepaměti. Dokázali najít správnou kombinaci teploty a vlhkosti při využití různých místností domů se silnými zdmi, jež byly v Krasu postaveny. Zemědělci přenášejí pršut (šunka), pancetu (tučná slanina), vratovinu (vepřová krkovička), uzenky a jiné produkty z jedné místnosti do druhé, přičemž neustále hledají správnou kombinaci vlhkosti vzduchu a teploty pro jednotlivé technologické etapy procesu zrání. Postupem času se tak spolu se zkušenostmi vyvíjely technické dovednosti a praktické znalosti, s nimiž se místní obyvatelé natrvalo sežili.

Zeměpisné označení „Kraška panceta“ vychází z tradice výroby a její pověsti.

V oblasti Krasu se setkává mírné středomořské podnebí s chladným kontinentálním vzduchem. Rozmanitost plošiny Krasu a bezprostřední blízkost moře znamená, že vždy vane vítr nebo vánek a v zeměpisné oblasti je poměrně nízká relativní vlhkost. Příznivé přírodní podmínky pro sušení masa a tržní poptávka vedly místní obyvatele k tomu, aby při výrobě kusů slaniny na danou poptávku reagovali.

Sušení slaniny má velmi dlouhou tradici, jak dokládají písemné zmínky z roku 1689. Postupem času se spolu se zkušenostmi vyvíjely i technické dovednosti, s nimiž se místní obyvatelé sžili a jež se předávaly z generace na generaci. Svou činností obyvatelé Krasu přispěli ke vzniku standardního rozpoznatelného tvaru a organoleptických vlastností produktu „Kraška panceta“.

Specifičnost produktu „Kraška panceta“ je dána obdélníkovým tvarem naporcovaného kusu zahrnujícího hrudní část s nejméně devíti viditelnými stopami po žebrech a masitou část boku. Takto naporcovaný kus zajišťuje vhodný poměr libového masa a slaniny. Slanina tak má vysoký podíl masa vůči tuku. Dalším specifikem produktu je, že se při jeho výrobě tradičně používá pouze solení na sucho mořskou solí. Proces sušení/zrání probíhá bez tepelné úpravy při teplotách nižších než 18 °C, což znamená, že nedochází k denaturaci bílkovin působením tepla a je zachována pevnost tukové tkáně.

Díky pečlivému sledování procesu sušení/zrání propůjčují tyto postupy produktu „Kraška panceta“ charakteristickou jakost, již oceňují spotřebitelé a díky níž je produkt komerčně úspěšný.

Na rozdíl od jiných regionů ve Slovinsku obyvatelé Krasu při výrobě slaniny „Kraška panceta“ vždy solí výhradně na sucho a používají mírné množství soli. V jiných oblastech Slovinska se používá solení ve vlhkých podmínkách (solanka) nebo kombinace solení na sucho a na mokro. Solení na sucho a poměrně dlouhé období zrání při nízkých teplotách mají významný vliv na charakteristické organoleptické vlastnosti slaniny „Kraška panceta“. Díky své zralosti, charakteristické vůni a chuti je „Kraška panceta“ gastronomickou specialitou, jež se spolu se šunkou „Kraški pršut“ stala běžným předkrmem při slavnostních příležitostech.

Nová epocha nastala ve výrobě produktu „Kraška panceta“ v roce 1977, když producenti začali provozovat výrobní jednotky vybavené speciální technologií.

O pověsti produktu „Kraška panceta“ podávají svědectví různé knihy, brožury, letáky atd. Již v roce 1978 byla slanina „Kraška panceta“ představena v letáku jednoho z producentů. Stanislav Renčelj představil produkt „Kraška panceta“ v knihách „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (Sušené masné výrobky – národní speciality) (1991), „Kraška kuhinja“ (Kuchyně Krasu) (1999), „Suhe mesnine na Slovenskem“ (Slovinské sušené masné výrobky) (2008) a „Okusi Krasa“ (Chuti Krasu) (2009). Jako slovinská gastronomická specialita byla slanina „Kraška panceta“ představena v knize Dr. Janeze Bogataje „Okusiti Slovenijo“ (Ochutnejte Slovinsko) (2007). Produkt byl představen i v několika propagačních materiálech, například v trojjazyčné publikaci „Do odličnosti za dober okus, Slovenija“ (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien) (1998), v publikacích „Edamus, Bibamus, Gaudeamus“ (projekt Interreg III, 2006), „Kras in Kraške posebnosti“ (Kras a jeho speciality) (program Phare), „Pomlad Kraških dobrot“ (Výkvět lahůdek Krasu) (pilotní projekt Krasu, 2001), „Dobrote Krasa in Brkinov“ (Lahůdky oblasti Kras a Brkini) (obec Sežana, 2010).

Producenti slaniny „Kraška panceta“ se účastní mezinárodního zemědělského a potravinářského veletrhu ve městě Gornja Radgona, na němž produkt v posledních deseti letech získal vysoká vyznamenání a ceny.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_ozroma_zivil/specifikacije_kmetijskih_pridelkov_in_zivil_zascitenih_pri_evropski_komisiji/specifikacije_v_postopku_potrditve_pri_eu_komisiji/

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

(2020/C 58/11)

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 po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER“

EU č.: PGI-FR-02434 – 11. září 2018

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Pomme de terre de Noirmoutier“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

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

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

Brambory „Pomme de terre de Noirmoutier“ jsou čerstvé a křehké jedlé hlízy, které se sklízí do 31. srpna po maximálně 130 dnech pěstování na poli.

Pěstují se z odrůd rostliny *Solanum tuberosum* L. a jejich hybridů, které jsou zařazeny na seznam odrůd vybraných seskupením producentů. Zařazení na seznam i vyškrtnutí z něj se řídí speciálním postupem, který má zajistit, aby povolené odrůdy splňovaly tato kritéria pro výběr odrůd: velikostní vyrovnanost, maximální obsah sušiny, rychlý růst hlíz. Dojde-li ke změně, předává se tento seznam producentům, kontrolnímu subjektu a příslušným kontrolním orgánům.

Brambory „Pomme de terre de Noirmoutier“ mají tyto zvláštní vlastnosti:

- barva dužniny je převážně žlutá,
- tenká slupka, která se před vařením velmi snadno odděluje (bez loupání),
- hlízy mají velikost nejméně 17 mm a nejvýše 70 mm; povolený rozdíl velikosti brambor v každém balení je nejvýše 25 mm,
- maximální procentní podíl sušiny (≤ 22 %).

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

—

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

Příprava a pěstování rostlin, sběr, třídění a kalibrace produktu probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

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

Mezi balením a expedicí brambor může uplynout maximálně 5 pracovních dnů. Hmotnost spotřebitelského balení se může pohybovat od 0,250 kg do 5 kg. Maximální hmotnost balení určených k samoobslužnému maloobchodnímu prodeji nebo pro použití v restauračních zařízeních je 15 kg.

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

Vedle povinných údajů stanovených právními předpisy pro označování potravin a jejich obchodní úpravu jsou na každém jednotkovém balení brambor uvedeny tyto údaje:

- zapsaný název produktu a symbol CHZO Evropské unie ve stejném zorném poli,
- název a adresa balírny,
- zkratka a adresa seskupení producentů Vendée Qualité.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast CHZO „Pomme de terre de Noirmoutier“ zahrnuje tyto obce departementu Vendée: Noirmoutier en l'Île, l'Épine, La Guérinière a Barbâtre.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Chráněné zeměpisné označení „Pomme de terre de Noirmoutier“ je založeno hlavně na zasloužené vynikající pověsti a na znalostech producentů, kteří přispěli k tomu, že se tento produkt stal v jedinečných a příznivých přírodních podmínkách jedněmi z nejznámějších brambor ve Francii.

Ostrov Noirmoutier s rozlohou 48 km² se vyznačuje nízkou nadmořskou výškou a převážně rovinným reliéfem. Ostrov spočívá na žulovém a vápencovém podloží, na němž se časem usadily naplaveniny, které přinesly mořské proudy. Zemědělská půda na ostrově je převážně písčité až písčitohlinitá, propustná a rychle se zahřívá.

Ostrov má oceánské podnebí, které je v zimě mírné a vlhké s častým výskytem mořských větrů (západních a jihozápadních). Oproti sousední pevnině tu jsou v zimě a na jaře výrazně mírnější teploty a léta jsou relativně suchá již od května. Počet hodin slunečního svitu je vysoký (2 200 hodin/rok) a výrazně vyšší než na sousední pevnině (+300 hodin), a to zejména na jaře.

Brambory se na ostrově Noirmoutier začaly pěstovat na konci 18. století. Od roku 1796 vyzývaly místní orgány obyvatelé, aby přestali pěstovat brambory pouze na svých zahradách, ale začali s jejich pěstováním i na polních pozemcích, které se ukázaly být pro tuto produkci příznivé. Podle dokumentů z archivu departementu Vendée se v roce 1860 k pěstování brambor využívalo 300 ha půdy, přičemž už tehdy se producenti specializovali na pěstování raných brambor.

Dobrá pověst a nedostatek tohoto produktu vedly k tomu, že od roku 1875 jej zelináři z Noirmoutier začali prodávat na trzích v Saint-Nazaire, Nantes a v Anglii (1 500 tun v roce 1881), přičemž první dodávky začínaly již v květnu. Produkt byl tak vyhlášený, že se v 80. letech 19. století za účelem pěstování těchto brambor usadily na ostrově anglické společnosti.

Díky neustálé snaze o zachování a zlepšení kvality produktu vznikla ve 20. letech minulého století slavná odrůda Bonnotte de Noirmoutier, která se od roku 1938 stala synonymem kvalitních brambor (Jean Feytaud, publikace La pomme de terre, edice Que sais-je, 1949, s. 66).

Z důvodu neshod mezi obchodníky a producenty ohledně cen byla v roce 1939 založena odborová organizace zemědělců. Tato odborová organizace předznamenala vznik zemědělského družstva pěstitelů brambor z ostrova Noirmoutier, které od roku 1950 vykazuje objem společné produkce členů družstva 4 000 tun raných brambor.

Třetina pěstitelů, kteří patří k tomuto družstvu a na ostrově se označují jako „Pataquous“, hospodaří na malých hospodářstvích (s téměř dvakrát menší rozlohou, než je celostátní průměr), které se specializují na pěstování brambor. Tito drobní pěstitelé si předávali získané zkušenosti z generace na generaci a zároveň zlepšovali své pěstitelské postupy v prostředí, které se vyznačuje silnou kolektivní soudržností a vzájemnou pomocí.

Mezi tyto dovednosti patří zejména včasné brázdování, instalace zavlažovacích systémů, výběr odrůd s převážně žlutou barvou dužniny, které jsou přizpůsobené ostrovním podmínkám, a systematické předklíčení sadebního materiálu. Jde také o řízení a kontrolu klíčení od poloviny března, jakož i způsob přepravy a přípravy, které zachovávají čerstvost a křehkost produktu před expedicí.

To je důvodem, proč se již více než 20 let každoročně od konce dubna do začátku května konají oslavy brambor „Pomme de terre de Noirmoutier“, které přilákají několik tisíc lidí. Zemědělské družstvo kromě toho založilo klub milovníků brambor „Pomme de terre de Noirmoutier“, mezi něž patří spotřebitelé, autoři kulinářských blogů i mnoho profesionálních šéfkuchařů uznávaných ve Francii i v zahraničí.

Brambory „Pomme de terre de Noirmoutier“ se sklízí do konce srpna po krátké době pěstování na poli. Patří mezi první brambory, které se na francouzském trhu začínají prodávat koncem jara. Mají tenkou slupku, která se před vařením velmi snadno oloupe, a maximální obsah sušiny.

Brambory „Pomme de terre de Noirmoutier“ vděčí za své dobré jméno své více než dvousetleté historii, během níž si získaly srdce spotřebitelů ve Francii i za jejími hranicemi. Jejich typické vlastnosti, jako je raný sběr první úrody, krátká doba pěstování na poli, tenká slupka a maximální obsah sušiny, jsou přímo spojeny s vlastnostmi lehké a propustné půdy, která se rychle zahřívá, což umožňuje rychlý růst hlíz. Na tomto charakteristickém vegetačním cyklu mají svůj podíl i vyšší teploty a více hodin slunečního svitu (zejména na jaře), než je tomu na sousední pevnině.

Odborné znalosti a společné uskutečňování produkčních fází, jako je předklíčení, brázdování a nepřetržitá selekce odrůd, přispěly k vybudování dobré pověsti brambor pěstovaných na ostrově Noirmoutier, která nikdy nedoznala nejmenší újmy. Rozhodující úlohu sehrává i ostrovní charakter místní komunity, která se vyznačuje soudržností a solidaritou.

Spotřebitelé a šéfkuchaři již řadu let oceňují vhodnost brambor „Pomme de terre de Noirmoutier“ k přípravě pokrmů (například k vaření na páře či osmažení). Například v roce 1996 se na aukci v aukční síni „Hôtel Drouot“, kterou vedl licitátor Pierre Cornette de Saint-Cyr, první pětikilová šarže těchto brambor prodala za neuvěřitelných 15 000 franků, tedy za vyšší cenu než lanýže.

Průměrná cena brambor „Pomme de terre de Noirmoutier“ je v současnosti 2 až 5krát vyšší než průměrná cena jiných brambor uváděných na trh ve stejném období, přičemž jejich podíl na trhu představuje méně než 10 %.

Brambory „Pomme de terre de Noirmoutier“ jsou součástí historického dědictví ostrova a základním prvkem jeho zemědělské ekonomiky a podobně jako cestovní ruch, rybolov a slaniska sehrávají důležitou úlohu z hlediska života na ostrově a identity jeho obyvatel. I v současnosti mají brambory „Pomme de terre de Noirmoutier“ velmi dobré jméno a podle nedávno uskutečněných průzkumů veřejného mínění je ostrov Noirmoutier na předním místě v žebříčku francouzských regionů, které jsou známy pěstováním raných brambor.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS