



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

3. srpna 2020

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 254/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9888 – SEGRO/PSPiB/SELP/Target Portfolio) ⁽¹⁾	1
2020/C 254/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9897 — Actineo/SHAM/Antevis JV) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 254/03	Směnné kurzy vůči euru — 31. července 2020	3
---------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2020/C 254/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9881 – Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 254/05	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	6
2020/C 254/06	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	17
2020/C 254/07	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89	21

Opravy

2020/C 254/08	Oprava oznámení o žádosti týkající se použitelnosti článku 34 směrnice 2014/25/EU – Prodloužení lhůty pro přijímání prováděcích aktů (Úř. věst. C 193, 9.6.2020)	26
2020/C 254/09	Oprava „Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande *** Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))“ (Úř. věst. C 162, 10.5.2019)	27

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9888 – SEGRO/PSPiB/SELP/Target Portfolio)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 254/01)

Dne 28. července 2020 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32020M9888. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.9897 — Actineo/SHAM/Antevis JV)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 254/02)

Dne 28. července 2020 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32020M9897. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

31. července 2020

(2020/C 254/03)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1848	CAD	kanadský dolar	1,5898
JPY	japonský jen	124,31	HKD	hongkongský dolar	9,1825
DKK	dánská koruna	7,4442	NZD	novozélandský dolar	1,7771
GBP	britská libra	0,90053	SGD	singapurský dolar	1,6245
SEK	švédská koruna	10,2835	KRW	jihokorejský won	1 409,56
CHF	švýcarský frank	1,0769	ZAR	jihoafrický rand	20,0960
ISK	islandská koruna	160,00	CNY	čínský juan	8,2637
NOK	norská koruna	10,7323	HRK	chorvatská kuna	7,4815
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	17 364,00
CZK	česká koruna	26,175	MYR	malajsijský ringgit	5,0230
HUF	maďarský forint	344,95	PHP	filipínské peso	58,124
PLN	polský zlotý	4,4034	RUB	ruský rubl	87,6900
RON	rumunský lei	4,8315	THB	thajský baht	36,948
TRY	turecká lira	8,2595	BRL	brazilský real	6,1219
AUD	australský dolar	1,6488	MXN	mexické peso	26,2780
			INR	indická rupie	88,6355

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.9881 – Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 254/04)

1. Komise dne 27. července 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Charlesbank Capital Partners, LLC („Charlesbank“, Spojené státy americké),
- TA Associates Management, L.P. („TA“, Spojené státy americké),
- Vista Equity Partners Management, LLC („Vista“, Spojené státy americké),
- Aptean Acquiror Inc. („Aptean“, Spojené státy americké) a Yaletown Acquiror (UK) Ltd („Yaletown“, Spojené království) (společně „cílový podnik“).

Podniky Charlesbank, TA a Vista získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad cílovým podnikem.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Charlesbank: investiční společnost soukromého kapitálu se zaměřením na převzetí společností jejich vedením a financování růstového kapitálu působící také v oblasti oportunistických investic do úvěrů a technologií. Investuje obvykle do společností v odvětví technologií, vzdělávání, finančních služeb, průmyslu, spotřebitelských služeb, energetiky a zdravotní péče.
- podniku TA: soukromá investiční společnost zaměřená na cílové sektory v rámci pěti odvětví: technologie, zdravotní péče, finanční služby, spotřebitelské a podnikatelské služby.
- podniku Vista: investiční podnik, který je zaměřen na posílení postavení a růst podniků v oblasti podnikového softwaru, dat a využívání technologií.
- cílového podniku: poskytuje software, který umožňuje zákazníkům zlepšit interní pracovní toky, včetně plánování podnikových zdrojů, řízení dodavatelského řetězce a řešení v oblasti dodržování předpisů.

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.

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

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ^(?) 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.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown

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
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

(?) 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 254/05)

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

OZNÁMENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY, KTEROU SE MĚNÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CARIÑENA“

PDO-ES-A0043-AM02

Datum oznámení: 8. dubna 2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

V souladu s článkem 14 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 a na základě příčin a důvodů se změny popsané v tomto dokumentu nepovažují za změny na úrovni Unie, jelikož nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu; změnu, zrušení nebo přidání druhu výrobků z révy vinné; zneplatnění souvislosti ani další omezení uvádění výrobku na trh. Změny popsané a objasněné níže se proto považují za standardní změny.

1. NOVÉ ZNĚNÍ POPISU VÍN, NA NĚŽ SE VZTAHUJE CHOP

Tato změna se týká bodu 2 „Popis vína (vín)“ specifikace a bodu 2 „Druhy výrobků z révy vinné“ jednotného dokumentu.

Stávající znění bodu 2 specifikace uvádí vína, na ně se vztahuje chráněné označení původu, podle druhů výrobků z révy vinné (likérová vína, perlivá vína, jakostní šumivá vína) nebo podle nepovinných výrazů (přírodní sladká vína, vína s přívlastkem pozdní sběr, polosuchá, polosladká a sladká vína).

Bylo navrženo nové znění tohoto oddílu, které uvádí pouze typy vín vyráběné v oblasti, na kterou se vztahuje CHOP, a používá druhy výrobků z révy vinné, jež jsou stanoveny v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013:

1. víno;
3. likérové víno;
5. jakostní šumivé víno;
8. perlivé víno;
16. víno z přezrálých hroznů.

Byly proto zrušeny poddruhy „polosuché, polosladké a sladké“, neboť jsou zahrnuty do kategorie 1 „víno“. Poddruhy „přírodní sladká vína“ a „vína s přívlastkem pozdní sběr“ jsou zahrnuty do kategorie 16 „víno z přezrálých hroznů“, jelikož se jedná o nepovinné výrazy stanovené ve španělských právních předpisech, které se používají u vín vyrobených z přezrálých hroznů, na něž se vztahuje chráněné označení původu nebo zeměpisné označení.

(¹) Úř. věst. L 9 11.1.2019, s. 2.

Pokud jde o kategorii 16 „vína z přezrálých hroznů“, je opravena chyba spočívající ve vynechání této kategorie v původním znění bodu 2 jednotného dokumentu. Stručně řečeno, tato změna nespočívá ve změně, zrušení nebo přidání druhu výrobků z révy vinné. Jedná se o nové znění bodu 2 specifikace a opravu chyby v bodě 2 jednotného dokumentu.

2. ZMĚNA ANALYTICKÝCH VLASTNOSTÍ LIKÉROVÝCH VÍN A UVEDENÍ NĚKTERÝCH HODNOT V OSTATNÍCH KATEGORIÍCH

Tato změna se týká bodu 2 písm. a) „Analytické vlastnosti produktu“ specifikace a bodu 3 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

V souladu s předchozí změnou jsou druhy výrobků z révy vinné specifikovány pro každý typ vína, na něž se vztahuje CHOP.

Analytické vlastnosti polosuchých, polosladkých a sladkých vín odpovídají vlastnostem popsaným u bílých, růžových a červených vín. Z tohoto důvodu byly zrušeny, neboť informace byly uvedeny dvakrát. Pro růžová vína v kategoriích perlivé víno a víno z přezrálých hroznů byly doplněny hodnoty maximálního obsahu oxidu siřičitého (mg/l).

U likérových vín byly pozměněny hodnoty celkového minimálního obsahu kyselin (kyseliny vinné).

V reakci na trendy na trhu se postupně měnil proces výroby likérových vín, na něž se vztahuje CHOP „Cariñena“. Jelikož likérové víno není přirozeně kyselý nápoj a hodnoty celkového obsahu kyselin mohou být v rozmezí od 3,5 do 4,5 g/l, aniž by to v organoleptické analýze mělo za následek nepříjemnou chuť, bylo rozhodnuto, že by se hodnoty celkového minimálního obsahu kyselin (kyseliny vinné) měly snížit, aby byla vína uváděná na trh dokonale harmonická a vyvážená.

Pro růžová vína v kategoriích perlivé víno a víno z přezrálých hroznů byly doplněny hodnoty maximálního obsahu oxidu siřičitého (mg/l). Tyto hodnoty byly kvůli administrativní chybě vynechány. Jelikož proces výroby vína je podobný, jsou tyto hodnoty stejné jako u bílých vín v týchž kategoriích.

U „přírodních sladkých“ vín byla zrušena horní mez celkového obsahu alkoholu.

Podle předpisů lze výraz „přírodní sladká“ použít pouze u vín s chráněným označením původu, která jsou vyrobena bez umělého zvýšení obsahu alkoholu. Obsah alkoholu je zcela výsledkem kvašení. Přirozený obsah alkoholu v procentech objemových je vyšší než 15 % objemových a skutečný obsah alkoholu v procentech objemových musí být nejméně 13 % objemových. Není proto nutné uvádět horní mez celkového obsahu alkoholu.

V bodě týkajícím se maximálního obsahu cukru je výraz „redukující cukry“ nahrazen výrazem „zbytkový cukr“. Změnilo se rovněž jeho znění, takže specifikace nyní obsahuje pouze informace týkající se CHOP „Cariñena“.

3. ZMĚNA ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ

Tato změna se týká bodu 2 písm. b) „Organoleptické vlastnosti“ specifikace a bodu 3 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu. Tento bod byl přepracován tak, aby obsahoval rozdělení podle druhů výrobků z révy vinné a typů vín s CHOP za účelem jednoznačného, konkrétního organoleptického popisu každého typu vína v jednotlivých fázích hodnocení (vzhled, vůně a chuť), a tudíž zajištění objektivnějších deskriptorů. Pro kontrolní subjekt tak bude snazší zajistit dodržování normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, „Posuzování shody. Požadavky na orgány certifikující produkty, procesy a služby“, co se týká kontrol souladu, jak je popsáno v tomto oddíle specifikace.

4. ZMĚNA ZVLÁŠTNÍCH ENOLOGICKÝCH POSTUPŮ

Tato změna se týká bodu 3 „Zvláštní pěstitelské postupy“ specifikace a bodu 4 „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

4.1 Zrušení požadavků na pěstitelské postupy.

Byly zrušeny maximální limity týkající se počtu keřů na hektar a počtu oček na hektar. Nepovažuje se za nutné stanovit maximální limit počtu keřů a oček na hektar, neboť tyto parametry souvisejí s maximálním výnosem hroznů na hektar. Tento maximální výnos stanovený v bodě 5 specifikace nepřímo určuje maximální počet keřů a oček na hektar, a zrušení těchto informací proto neovlivní výnos z vinice, jelikož tyto dodatečné kontroly by byly nadbytečné.

Byly zrušeny zmínky týkající se špalírového vedení (s jednoduchým nebo dvojitým kordonem) a řezu na tažně nebo čípký. Špalírové vedení keřů révy vinné upřednostňované jako agronomický postup obvykle zlepšuje keře tím, že zachovává optimální výnos a současně zajišťuje, že rostlina je v dobrém stavu. Není nutné rozlišovat nebo specifikovat typ špalírového vedení.

4.2 Změna zvláštních enologických postupů.

Tato změna se týká bodu 3 písm. b) „Zvláštní enologické postupy“ specifikace a bodu 4 „Enologické postupy. Základní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

Hodnoty určující zralost hroznů vyjádřenou v gramech cukru na litr moštu musí být nahrazeny předpokládaným obsahem alkoholu. Tato změna se zakládá na vývoji enologických postupů. Vinařství v současnosti používají k měření předpokládaného obsahu alkoholu při přijímání hroznů refraktometry. Jedná se o přesnější způsob měření zralosti hroznů a měření cukru v moštu se prakticky přestalo používat.

Dále je objasněno, že extrakce moštu představuje kombinaci zcezení a lisování.

4.3 Lepší popis způsobu výroby jednotlivých typů vín.

Tato změna se týká bodu 3 „Zvláštní enologické postupy“ specifikace.

Typy vína jsou klasifikovány podle druhů výrobků z révy vinné uvedených v bodě 1 tohoto dokumentu.

U bílých a růžových vín obsahuje oddíl „Karbonická macerace“ podrobnější postup výroby vína. Znění bylo doplněno o vína s označením „Barrica“ (barik) podle španělských právních předpisů. Byly pozměněny některé požadavky týkající se zrání vín s označením „Roble“ (dub) a „Barrica“ (barik): doba zrání v sudu se zkrátila a je objasněno, že sudy musí být vždy vyrobeny z dubu, což je materiál, který používají všechna vinařství, na něž se označení vztahuje, po desetiletí.

Jelikož proces zahrnuje kontakt se dřevem, lze zvláštních vlastností vín s označením „Roble“ (dub) a „Barrica“ (barik) dosáhnout během kratší doby zrání v sudu, a z tohoto důvodu se doba zrání změnila. Zrušena byla rovněž maximální nominální kapacita sudů, neboť se nejedná o restriktivnější požadavek, než platí podle španělských právních předpisů.

Likérové víno může být vyrobeno z jakékoli z povolených moštových odrůd, takže jsou zachovány analytické a organoleptické vlastnosti kategorie vín s tímto označením. Bylo proto zrušeno omezení, podle něhož bylo možno toto víno vyrábět pouze ze tří moštových odrůd.

U tohoto typu vína byl zrušen odkaz na „sladké víno“, aby se zamezilo možnému klamání konečného spotřebitele.

Ponechány byly pouze požadavky, které jsou specifické pro výrobu jakostních šumivých vín s CHOP, a všechny požadavky, jež jsou již stanoveny v platných právních předpisech, byly zrušeny. Bylo rovněž harmonizováno kritérium pro vlastní klasifikaci. Konečný produkt musí být klasifikován po degoržáži a před uvedením na trh, takže byl zrušen odkaz na klasifikaci vína ve stádiu meziprojektů.

4.4 Zrušení omezení.

Byl zrušen zákaz týkající se používání postupů zahrnujících předehřívání hroznů nebo ohřívání moštů či vín v přítomnosti matolin. Vzhledem k technologickému pokroku umožňují tyto postupy urychlení extrakce barviva, aniž by byla ohrožena kvalita konečného produktu.

Bylo zrušeno rovněž počáteční datum doby zrání vína. Záznamy a sledovatelnost vyžadované procesem certifikace znamenají, že toto období lze jednoznačně určit, aniž by bylo nutné je podmínit rozhodným dnem.

5. ZMĚNA ZNĚNÍ ODDÍLU O VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Tato změna se týká bodu 4 „Vymezení zeměpisné oblasti“ specifikace a bodu 5 „Vymezená zeměpisná oblast“ jednotného dokumentu. Informace v tomto oddíle jsou doplněny o odkaz na provincii a autonomní oblast, do níž dotyčná zeměpisná oblast patří.

6. ZAŘAZENÍ BÍLÝCH MOŠTOVÝCH ODRŮD

Tato změna se týká bodu 6 „Moštová odrůda (odrůdy), z nichž je víno vyrobeno“ specifikace a bodu 6 „Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy“ jednotného dokumentu.

V bodu 6 specifikace byla přidána klasifikace moštových odrůd na hlavní a doplňkové podle jednotného dokumentu.

Zařazeny byly dvě bílé moštové odrůdy, Sauvignon Blanc a Verdejo. Obě tyto odrůdy jsou dobře přizpůsobeny specifickým podmínkám označení, pokud jde o výnos a enologické vlastnosti. Jsou výrazně aromatické a odpovídají typickému senzoričkému profilu bílých vín s CHOP „Cariñena“ podle závěrů zprávy, kterou v březnu 2012 vydal odbor vinařské technologie a šlechtění a odbor enologie aragonské regionální vlády. Tyto dvě odrůdy jsou zařazeny jako doplňkové. Garnacha Blanca je odrůda, která je nyní zařazena jako hlavní. Tato změna je zapříčiněna technologickým pokrokem ve výrobě vína a postupnými změnami a zvyšováním poptávky na spotřebitelských trzích.

7. ROZŠÍŘENÍ PŘÍČINNÉ SOUVISLOSTI MEZI ZEMĚPISNOU OBLASTÍ A VLASTNOSTMI PRODUKTU

Tato změna se týká bodu 7 „Souvislost se zeměpisnou oblastí. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu“ specifikace a bodu 7 „Popis souvislosti“ jednotného dokumentu. Informace o souvislosti se zeměpisnou oblastí byly zlepšeny a rozšířeny. Konkrétně, pro každou kategorii vína uvedenou v bodě 2 specifikace byl přidán popis příčinné souvislosti mezi zeměpisnou oblastí k upřesnění zvláštních vlastností každého typu vína s CHOP „Cariñena“, za něž vděčí dotyčné oblasti.

8. ZMĚNA PLATNÝCH POŽADAVKŮ NA CHOP

Tato změna se týká bodu 8 „Platné požadavky“ specifikace.

8.1 Změna dodatečných požadavků na pěstitelské postupy.

Byl zrušen odkaz na Regulační radu, která vypracovává pravidla týkající se sklizně, rozhoduje o začátku sklizně a třídí a přepravuje sklizené hrozny.

Vzhledem k pěstitelským postupům, které se používají v současnosti, průběžnému vzdělávání pracovníků ve vinicích a enologů a změnám klimatických podmínek během roku se nepovažuje za nutné stanovit datum zahájení sklizně nebo zvláštní požadavky na přepravu hroznů. Na základě technických a enologických kritérií při výrobě různých vín plánuje každé ze zaregistrovaných vinařství s CHOP postupnou sklizeň podle zralosti hroznů. Hrozny se přepravují tak, aby se zamezilo škodlivým účinkům na kvalitu plodů.

Byl přidán odkaz na Regulační radu schvalující každoročně agroenvironmentální pěstitelské postupy, které omezují nebo nahrazují přípravky na ochranu rostlin používané k ošetření keřů révy vinné. V souladu s kritérii ochrany životního prostředí a vzhledem k přínosům a lepšímu zdraví a kvalitě hroznů prokázané odvětvím vína se usuzovalo, že by CHOP „Cariñena“ mělo podporovat používání biologických systémů ochrany rostlin před škodlivými organismy za účelem omezení či odstranění přípravků na ochranu rostlin, pokud je to možné, a upřednostnění nechemických metod v souladu se stávajícími pokyny společné zemědělské politiky.

8.2 Zrušení zvláštních požadavků na zařízení pro zrání.

Stávající požadavky ve specifikaci odkazující na zařízení používaná pro zrání vín, na něž se vztahuje CHOP, byly zrušeny, jelikož se jedná o obecné podmínky týkající se teploty, vlhkosti a větrání, které nemají zvláštní význam.

8.3 Formální změna pojmu „vhodná“.

Výraz „vína zatříděná jako vhodná“ byl v oddíle o dodatečných požadavcích na lahvování nahrazen výrazem „vína způsobilá pro CHOP“. Jedná se o změnu terminologie k dosažení souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, „Posuzování shody. Požadavky na orgány certifikující produkty, procesy a služby“.

8.4 Změna požadavků na označování.

V souladu s právními předpisy a judikaturou týkající se průmyslového vlastnictví a ochranných známek a s přihlédnutím k zásadám jednotnosti trhu je jediným dodatečným požadavkem vztahujícím se na registrovaná vinařství s CHOP to, že musí předložit obchodní štítky používané k identifikaci vín, která uvádějí na trh, aby je mohla Regulační rada zapsat do rejstříku obchodních štítků. Byl zrušen odkaz na etikety schválené Regulační radou.

V zájmu větší jasnosti a srozumitelnosti byl na druhou stranu u každého druhu výrobků z révy vinné přidán odkaz na nepovinné výrazy (tradiční výrazy a údaje informující o výrobní metodě), jež lze uvádět na etiketách vín s CHOP „Cariñena“.

Co se týká tradičního výrazu „Superior“, je objasněno, že víno musí být vyrobeno s použitím nejméně 85 % jedné z hlavních moštových odrůd pro CHOP. Pro etikety vín s CHOP byly přidány dva nové nepovinné výrazy informující o výrobní metodě: „Nuevo“ (nové) a „Joven“ (mladé). Vzhledem k měnícím se trendům a zvyklostem na spotřebitelském trhu se považovalo za zajímavé rozlišovat mezi víny lahvovanými v prvních třech měsících po sklizni (u nichž lze použít výraz „Nuevo“ (nové)) a víny lahvovanými v roce po sklizni („Joven“ (mladé)). V obou případech musí být na etiketě uveden ročník sklizně.

Za dobrý nápad se rovněž pokládalo vyzdvižení významu vín pocházejících z vinic se zvláštními charakteristikami. V tomto ohledu byly do specifikace CHOP „Cariñena“ přidány tyto nepovinné výrazy: „Viñas viejas“ (stará vína) pro vína vyrobená z hroznů vypěstovaných na vinicích, které jsou starší dvaceti let, a „Vendimia seleccionada“ (výběr z hroznů) nebo „Selección“ (výběr) pro vína vyrobená z hroznů vypěstovaných na pozemcích vybraných před sklizní s výnosy nižšími než 7 000 kg/ha.

Vzhledem k vlastnostem půdy a klimatu v zeměpisné oblasti pro CHOP dosáhly keře révy vinné starší dvaceti let svého vrcholu, pokud jde o produkční potenciál a výnosy. Proto vína vyrobená z hroznů z těchto keřů mohou být na etiketě označena výrazem „Viñas viejas“ (stará vína).

Co se týká vín vyrobených z hroznů vypěstovaných na vinicích, které byly zkontrolovány a vybrány před sklizní a jejichž výnos je nižší než 7 000 kg/ha, mohou tato vína být označena výrazem „Vendimia seleccionada“ (výběr z hroznů) nebo „Selección“ (výběr).

9. DALŠÍ ZMĚNY

Tato změna se týká bodu 9 „Ověřování souladu. Kontrolní subjekt“ specifikace a bodu 2 „Kontaktní údaje. Kontaktní údaje žadatele a kontrolního subjektu“ v „Ostatních údajích“ v technickém informativním přehledu.

Byla aktualizována e-mailová adresa Regulační rady pro chráněné označení původu „Cariñena“.

10. AKTUALIZACE ODKAZŮ NA PRÁVNÍ PŘEDPISY

Ve specifikaci byly aktualizovány odkazy na právní předpisy EU, mezinárodní normu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 a právní předpisy týkající se CHOP „Cariñena“ v autonomní oblasti Aragonie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Cariñena

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno
16. Víno z přezrálých hroznů

4. Popis vína (vín)

Bílá vína, růžová vína

Vzhled: čiré

— Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva.

— Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva.

Vůně: ovocná, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: středně kyselá, málo sladká, žádné vady.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 240 mg/l, je-li obsah cukru \geq 5 g/l

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

Červená vína

Vzhled: čiré, fialkově červená, purpurová, granátová a třešňově červená barva.

Vůně: ovocná, červené ovoce, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: středně kyselá, málo sladká, středně svíravá, žádné vady.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 180 mg/l, je-li obsah cukru \geq 5 g/l

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

Likérové víno

Vzhled: čiré

— Bílé víno: žlutá, jantarová nebo zlatožlutá barva.

— Červené víno: fialkově červená, purpurová, granátová nebo třešňově červená barva.

Vůně: zralé ovoce, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: pocit tepla v ústech (patrný alkohol), sladká, žádné vady.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l, je-li obsah cukru \geq 5 g/l.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

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

Jakostní šumivé víno

Vzhled: čiré, s bublinkami oxidu uhličitého

- Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva.
- Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva.
- Červené víno: fialkově červená, purpurová, granátová, třešňově červená nebo rubínově červená barva.

Vůně: ovocná, žádné vady.

Chuť: pocit oxidu uhličitého v ústech (osvěžující příchut'), mírně kyselá (svěží) chuť, žádné vady.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	160

Perlivé víno

Vzhled: čiré, s bublinkami oxidu uhličitého

- Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva.
- Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva.
- Červené víno: fialkově červená, purpurová, granátová, třešňově červená nebo rubínově červená barva.

Vůně: ovocná, žádné vady.

Chuť: pocit oxidu uhličitého v ústech (osvěžující příchut'), mírně kyselá (svěží) chuť, žádné vady.

* Bílá a růžová vína: maximální obsah oxidu siřičitého 180 mg/l: je-li obsah cukru \geq 5 g/l, pak 240 mg/l.

* Červené víno: maximální obsah oxidu siřičitého 140 mg/l: je-li obsah cukru \geq 5 g/l, pak 180 mg/l.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Vína z přežralých hroznů (pozdní sběr)

Vzhled: čiré

- Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva.
- Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva.
- Červené víno: fialkově červená, purpurová, granátová, třešňově červená nebo rubínově červená barva.

Vůně: zralé ovoce, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: pocit tepla v ústech (patrný alkohol), sladkost závislá na obsahu cukru, žádné vady.

* Bílá a růžová vína: maximální obsah oxidu siřičitého 180 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 240 mg/l.

* Červené víno: maximální obsah oxidu siřičitého 140 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 180 mg/l.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	13
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Vína z přezrálých hroznů (*přírodní sladká vína*)

Vzhled: čiré

— Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva.

— Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva.

— Červené víno: fialkově červená, purpurová, granátová, třešňově červená nebo rubínově červená barva.

Vůně: zralé ovoce, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: středně až velmi sladká. Bez vad.

* Bílá a růžová vína: maximální obsah oxidu siřičitého 180 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 240 mg/l.

* Červené víno: maximální obsah oxidu siřičitého 140 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 180 mg/l.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	13
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

a. Zvláštní enologické postupy

Zvláštní enologické postupy

K výrobě vín s CHOP se používají pouze zdravé hrozny, které dosáhly vhodného stupně zralosti a které budou mít pravděpodobně obsah alkoholu nejméně 9 %.

K extrakci moštu nebo vína a k jeho oddělení od matoliny se používá dostatečný tlak, takže výlisnost (kombinace zcezení a lisování) není vyšší než 74 l vína na každých 100 kg hroznů.

Pěstební postup

Hustota výsadby musí být nejméně 1 500 keřů révy vinné na hektar rovnoměrně rozmístěných na vinici.

b. *Maximální výnosy*

Červené moštové odrůdy

62,9 hl na hektar

Červené moštové odrůdy

8 500 kg hroznů na hektar

Bílé moštové odrůdy

66,6 hl na hektar

Bílé moštové odrůdy

9 000 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Obce: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos a Villanueva de Huerva.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

WHITE GRENACHE

RED GRENACHE

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Popis souvislosti**

„Popis souvislosti“

Vinice v Aragonii pocházejí z oblasti známé jako Celtibera, v místě římského města Carae (nyní Cariñena), o jejíchž obyvatelích je známo, že pili víno smíchané s medem již ve třetím století před naším letopočtem. Již v roce 1696 byla výsadba omezena podle kvality vína na obce, na něž se v současnosti vztahuje toto CHOP.

Vlastnosti různých půd v zeměpisné oblasti ve spojení s nízkým množstvím srážek, extrémními teplotami a převládajícím severním větrem nazývaným „cierzo“ vytvářejí selektivní ekosystém, v němž byly keře révy vinné pěstovány po staletí, přičemž výsledkem je konečný produkt, který je specificky a jedinečně přizpůsoben prostředí, z něhož pochází.

Používané moštové odrůdy jsou dobře přizpůsobeny existujícím půdním a klimatickým podmínkám, což dává řadu vín, jež jsou specifická, pokud jde o fyzikálně-chemické a senzorycké vlastnosti, jež představují charakteristické znaky vín vyráběných z povolených odrůd.

VÍNO

Způsob, jakým se v zeměpisné oblasti vyvíjely v souladu se zvláštními charakteristikami místní oblasti různé půdy, spolu s podnebím a různými odrůdami vedou k produkci náležitě vyvážených vín s intenzivní, ovocnou vůní, která mají dobrou strukturu a dlouhou dochuť.

LIKÉROVÉ VÍNO

Likérové víno je součástí historie výroby vína v této oblasti, a to díky klimatickým podmínkám s vysokými denními teplotami a nízkým množstvím srážek, takže výsledkem je velmi vysoký obsah cukru ve sklizených hroznech, zejména v případě pozdního sběru.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO

Tento enologický postup založený na tradiční metodě uplatňují vinařství v oblasti od počátku 20. století. Extrémní teploty a úrodnost vápencových půd umožňují pěstovat odrůdy, které dávají vínům plnost a vyváženost. Nízké množství srážek a počet hodin slunečního svitu mají za následek přirozený obsah alkoholu, jenž umožňuje vyrábět jakostní šumivá vína se stanovenými hodnotami obsahu alkoholu.

PERLIVÉ VÍNO

Přirozený obsah alkoholu, mírná kyselost a intenzita ovocné vůně dosažená u perlivých vín jsou zapříčiněny počtem hodin slunečního svitu umožňujícím optimální vystavení slunečnímu světlu ve spojení s výraznými teplotními rozdíly kvůli kontinentálnímu podnebí v oblasti a nízkému množství srážek během dozrávání hroznů.

VÍNO Z PŘEZRÁLÝCH HROZNŮ

Postup odložené sklizně v zeměpisné oblasti s chráněným označením původu „Cariñena“ za účelem získání hroznů s vyšším obsahem cukru dává těmto vínům jejich charakteristickou vůni zralého ovoce, jakož i převládající sladké nebo teplé tóny kvůli obsahu alkoholu. Této vyváženosti je dosaženo tím, že hrozny jsou ponechány na slunci během dlouhé doby zrání.

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

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Obchodní štítky každého registrovaného vinařství musí být s ohledem na požadavky uvedené v této specifikaci výrobku oznámeny Regulační radě za účelem jejich zařazení do rejstříku obchodních štítků.

Na etiketě musí být uveden jeden z těchto výrazů:

„Denominación de Origen “Cariñena“ (tradiční výraz ve smyslu nařízení (ES) č. 1308/2013) nebo „Denominación de Origen Protegida „Cariñena““. Výrobky určené ke spotřebě musí být opatřeny záručními pečeti, které jsou očíslovány a které vydává Regulační rada. Musí být v zaregistrovaném vinařství připevněny tak, aby je nebylo možné použít znovu.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Přeprava a lahvování mimo produkční oblast představují rizika pro kvalitu vína. Lahvování vína v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu.

Lahvování je důležitá operace, při níž musí být dodrženy přísné požadavky. Lahvování se proto musí uskutečnit v oblasti vymezené ve specifikaci, aby se zachovaly všechny fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+de+la+DOP+Cari%C3%B1ena-consolidado.pdf/dc4ccddf-a3e2-9cdf-d0a5-1aab3df97c1e?t=1575285821697>

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 254/06)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE“

č. EU: PGI-IT-02436 – 20.9.2018

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Rucola della Piana del Sele“

2. Členský stát nebo Třetí Země

Itálie

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

Názvem „Rucola della Piana del Sele“ CHZO se označují listy rukoly pěstované v oblasti vymezené v bodě 4 a náležející do botanického druhu *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (čeleď brukvovitě), lidově nazývané „roketa setá“.

Produkt se uvádí na trh v čerstvém stavu nebo již připravený ke spotřebě (k okamžité spotřebě).

Při sklizni musí mít produkt s CHZO „Rucola della Piana del Sele“ tyto vlastnosti:

Listy: 2–5 cm široké a 8–25 cm dlouhé, pérovitě zářezové, pérovitě střížené nebo pérovitě laločnaté s hustě seskupenými vroubkovanými laloky s délkou do 4 cm (zoubkování může být někdy výrazně slabší nebo zcela chybět). Listy jsou hladké (téměř bez chloupků), matné a s jemným povlakem. Špička každého listu má tvar prodlouženého trojitého laloku. Horní listy jsou v úzkých segmentech.

Listy rukoly musí být bez poškození a viditelných cizorodých látek a musí mít čerstvý, čistý vzhled bez cizorodého zápachu nebo chuti. Nesmějí na nich být paraziti a případná poškození způsobená napadením parazity nesmějí překročit 10 %.

Základní znaky:

zvláště výrazná a pronikavá kořeněná a výrazná vůně,

zřetelně rozeznatelná křupavá textura listů,

znatelná lahodnost, díky níž není nutné používat v zálivce kuchyňskou sůl.

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

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

Všechny fáze produkce od pěstování až po sklizeň musí probíhat v oblasti popsané v bodě 4.

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

Rukola s CHZO „Rucola della Piana del Sele“ se musí balit do sítěk nebo do nádob, jako jsou např. podnosy, krabice, vaničky nebo bedničky, fakultativně v ochranné atmosféře. Obaly mohou být vyrobeny z plastu, dřeva, lepenky nebo jiných materiálů, které zákon považuje za vhodné pro použití v potravinářství.

Všechny obaly musí být uzavřeny, aby nebylo možné produkt vyjmout bez porušení obalu. Produkt se nesmí prodávat nezabalený.

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

Na etiketě, kterou jsou opatřena jednotlivá balení, jsou informace požadovaných zákonem uvedeny ještě tyto údaje:

- symbol EU pro CHZO,
- logo CHZO „Rucola della Piana del Sele“, které nesmí být menší než jakékoli jiné označení používané na témže obalu,
- jméno nebo název společnosti a adresa nebo sídlo jednotlivého producenta a/nebo člena sdružení a/nebo balírny,
- původní čistá hmotnost.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno. Je však dovoleno použití označení, která odkazují na názvy, obchodní jména nebo soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl, jakož i další pravdivé a doložitelné odkazy, které jsou povoleny právními předpisy na úrovni Společenství, na vnitrostátní i regionální úrovni a nejsou v rozporu s cíli a obsahem této specifikace.

Logo

Logo produktu:



Logo má kulatý tvar a je na něm vyobrazen zelený (Pantone 7730 C) list rukoly, částečně vystínovaný světle modrou barvou (Pantone 3005 C), což má představovat řeku Sele a Středozemní moře. Ve spodní části je modrý (Pantone 3005 C) kruh s nápisem „IGP“ (CHZO).

Ve středu loga je nápis „RUCOLA della Piana del Sele“. Použité typy písma: Alice Regular, Info Text Book a Info Text Semibold Tf Roman.

Velikost loga je možné změnit podle využití, přičemž se musí dodržet poměr 1:1 a každá strana musí mít minimálně 1 cm.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce CHZO „Rucola della Piana del Sele“ zahrnuje správní území těchto obcí v provincii Salerno: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano - Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella a Capaccio-Paestum.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Žádost o registraci CHZO „Rucola Della Piana Del Sele“ vychází z intenzivní, kořenité a ostré vůně produktu, typické křehké struktury listů a specifické výrazné chuti (díky které nemusíte zálivku solit), jakož i ze skutečnosti, že produkt si na trzích získal a rozšířil dobrou pověst.

Zvláštní vlastnosti rukoly s „CHZO Rucola Della Piana Del Sele“ přímo vyplývají z prostředí, ve kterém se pěstuje a jež je z hlediska půdy a klimatu naprosto jedinečné.

Zemědělská půda, na níž se rukola s CHZO „Rucola Della Piana Del Sele“ pěstuje, obsahuje hrubou povrchovou vrstvu vulkanické a naplaveninových půdy. Vulkanická složka pochází z proběhlých erupcí Vesuvu, zatímco zdrojem naplavenin je řeka Sele a další povrchové vodní toky, jimiž je území protkáno.

Takto vzniklá půda je velmi bohatá na makroživiny a mikroživiny, zejména na draslík, vápník a železo, které mají svou úlohu v biologických procesech, jimž produkt vděčí za svou typickou vůni, konzistenci a chuť.

Podnebí oblasti, v níž se rukola s CHZO „Rucola Della Piana Del Sele“ pěstuje, je spolu se zmiňovanou specifičností půdy zásadním faktorem, jenž přispívá k typickým vlastnostem produktu. Díky tomu jej lze pěstovat v podmínkách, které jsou pro jeho vývoj a růst ideální a jež skýtají minimální riziko nedostatku vody a výkyvů teplot.

Specifické podnebí má v této oblasti velký význam a z hlediska tepelné regulace jej doplňují Tyrhénské moře na západním pobřeží a horské pásmo Alburno na severovýchodě, které oblast chrání před chladem přicházejícím z Balkánu a zároveň umožňuje zachycovat srážky přicházející ze západu v přírodních podzemních nádržích, z nichž může plodina čerpat vodu.

Pěstování rukoly bylo v nížině Piana del Sele rozšířené již ve středověku, jak vyplývá z díla „Opere mediche“, které se připisuje škole v Salernu „Scuola medica salernitana“, a zejména z práce Konstantina Afrického (1025–1087), kartaginského lékaře a autora díla „Particulares Dietae“, který přišel do Salerna v roce 1077. Ovšem až koncem 80. let 20. století se zemědělci z této oblasti v kontextu velkých hospodářských vyhlídek rozvíjejícího se odvětví zemědělské produkce v Itálii postupně – s rostoucím zájmem, pozorností a nabytými dovednostmi – začali věnovat pěstování salátové zeleniny, zejména rukoly, určené pro trhy s čerstvými potravinami a potravinami k okamžité spotřebě.

Brzy se podle mnoha ústních a písemných svědectví zemědělců a místních obchodníků rukola obecně rozšířila jako kvalitní místní plodina charakteristická pro tuto oblast. Zároveň se název „Rucola Della Piana Del Sele“ začal běžně používat pro označení produktu se specifickou vůní a chutí, který je vzhledem ke své typické konzistenci ideální k okamžité spotřebě.

Právě kvůli specifickým vlastnostem produktu se významní severoitalsí producenti začali orientovat na nížinu Piana di Sele a zajišťovat v ní stále větší podíl svých dodávek. Místní zemědělci se začali rukole věnovat ve větší míře a stali se z nich vysoce specializovaní odborníci na její pěstování.

Někteří starší místní producenti stále mají dokumenty o vyúčtování z roku 1993, z nichž vyplývá, že název „Rucola della Piana del Sele“ se již používal.

Od té doby se název „Rucola Della Piana Del Sele“ začal běžně používat, a to i díky mnoha místním událostem (např. akce „Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele“, jejíž první ročník se konal od 5. do 14. srpna 1994 a 13. ročník od 2. do 4. srpna 2007) a setkání („Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele“ – 17. září 2001; „La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP“ – 1. března 2013), které se konaly v této oblasti s cílem vyzdvihnout zvyšující se rozšíření této plodiny, definovat techniky jejího pěstování a zdůraznit vysokou kvalitu tohoto produktu, jenž je znám stále širšímu okruhu lidí.

Produktu „Rucola Della Piana Del Sele“ jsou kromě toho věnovány tyto publikace:

- „*Eruca/Rucola nella piana del Sele*“ (Belinda Villanova, vydalo Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018);
- „*La Piana del Sele – La Terra e i Contadini*“ obsahuje celou kapitolu s názvem „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele“, která se zabývá pěstováním plodiny „Rucola della Piana del Sele“ (Belinda Villanova, vydala Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).
- „*Ricette con la Rucola della Piana del Sele*“ (Belinda Villanova, vydala Federazione Coltivatori Diretti di Salerno).

Rukola „Rucola della Piana del Sele“ se rovněž zmiňuje ve vědeckých článcích, a to:

- V článku „*Nutrizione razionale, un „comandamento“ per la rucola*“ zveřejněném v časopise „*Informatore agrario*“ č. 24–25/2019, se nížina Piana del Sele uvádí jako hlavní oblast pěstování rukoly.
- Článek „*Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*“ zveřejněný v časopise „*Informatore Agrario*“ č. 37/2016 uvádí informace o studii porovnávající planě rostoucí a pěstovanou rukolu. Mezi vzorky použitými při studii o pěstované rukole byla i „Rucola della Piana del Sele“.
- Článek „*Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele - Torzella, rucola e crescita sempre più richiesti in Europa*“ zveřejněný v časopise ARPA Campania Ambiente č. 54 z 15. října 2012.
- V článku „*Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele*“ zveřejněném v časopise „*Dal seme*“ (CREA, svazek IX - červen 2016, č. 2, s. 11), se uvádí: „Pěstování rockety seté (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC) v Itálii je rychle se rozvíjejícím odvětvím. Hlavní oblastí produkce v zemi a jedním z hlavních referenčních bodů na evropském trhu je především nížina Piana del Sele v provincii Salerno.“

V televizním pořadu „*La Linea Verde Orizzonti*“ vysílaném na stanici Rai Uno v sobotu 8. února 2014 se o rukole „Rucola della Piana del Sele“ mluvilo jako o „zeleném zlatu z nížiny Piana del Sele“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství, lesnictví a cestovního ruchu (www.politicheagricole.it), kliknout na „Qualità“ (Jakost – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89

(2020/C 254/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 27 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU TECHNICKÉ DOKUMENTACE ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

„Münchener Kümmel“/„Münchner Kümmel“

EU č.: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017

Jazyk změny: němčina

Zprostředkovatel

Spolková republika Německo

Název zprostředkovatele:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (Spolkové sdružení německého lihovarnického průmyslu a dovozců lihovin)

Urstadtstraße 2
53129 Bonn
NĚMECKO

Tel.: +49 228539940

E-mail: info@bsi-bonn.de

Südbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Jihovýchodní bavorská asociace výrobců ovocných pálenek a malých lihovarů]

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
NĚMECKO

Tel.: +49 8631 185861

E-mail: info@obstbraende-bayern.de

Název zeměpisného označení

„Münchener Kümmel“/„Münchner Kümmel“

Kapitoly specifikace, kterých se změna týká

Chráněný název: 1. synonymní tvar názvu

Jiná: 2. změna kategorie

Názvy a adresy kontrolních orgánů: 3. odstranění osobních údajů

Změna

Změna specifikace produktu, která znamená změnu hlavních specifikací.

Objasnění změny

1. Synonymní tvar označení

Kromě zeměpisného označení „Münchener Kümmel“ zapsaného v příloze III nařízení ES se změna týká označení „Münchner Kümmel“ (bez prvního „e“) jako možného synonyma zeměpisného značení. Obě pravopisné varianty názvu by měly být povoleny. Podoba bez prvního „e“ vychází z toho, jak se název běžně vyslovovuje.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1.

2. Změna kategorie

Největší změna se týká oddílu 1.1.2 technické dokumentace (Kategorie), konkrétně skutečnosti, že produkt „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ se má přeargít z kategorie 32 („Liker“) uvedené v příloze II nařízení (ES) č. 110/2008 (základní nařízení o lihovinách) do kategorie 23 („Kminové lihoviny“).

V oddílu 1.1.2 se kategorie „32. Liker“ pouze změnila na kategorii „23. Kminové lihoviny“. Jelikož všechny produkty budou nadále doslazovány, ale v nabídce bude širší škála různých sladkých produktů, není stanoven minimální obsah cukru. Plán nabízet produkty s obsahem cukru nižším než 100 g na litr konečného produktu je navíc v souladu se strategií německé vlády snížit v budoucnu obsah cukru v hotových potravinářských výrobcích. Samozřejmě bude nadále možné uvádět na trh produkty s obsahem cukru nejméně 100 g na litr konečného produktu. Z navrhované změny kategorie proto nevyplývají žádné další změny technické dokumentace.

Zapsané zeměpisné označení „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ je v současnosti zařazeno do kategorie 32 („Liker“) v příloze III základního nařízení o lihovinách. Je to zejména z toho důvodu, že v nařízení (EHS) č. 1576/89 (první základní nařízení o lihovinách) se zeměpisné označení „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ muselo z právních důvodů zařadit do tehdy platné přílohy II jako „liker“.

Produkt „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ se tradičně uváděl na trh s poměrně vysokým obsahem cukru, který v některých případech dosahoval více než 100 g na litr konečného produktu. Podle klasifikačního systému prvního základního nařízení o lihovinách byla jakákoliv lihovina s obsahem cukru nejméně 100 g na litr konečného produktu z právního hlediska automaticky považována za „liker“, včetně lihovin vyrobených metodou produkce pro „*kminovou lihovinu*“. Kategorie produktů „*kminová lihovina*“ byla stanovena v čl. 1 odst. 4 písm. n) nařízení (EHS) č. 1576/89 a nyní je uvedena v příloze II nařízení (ES) č. 110/2008 jako kategorie 23.

Nařízením (ES) č. 110/2008 se pro produkty prodávané pod generickými názvy, které splňují požadavky více než jedné kategorie produktů, poprvé vytvořila možnost, aby je dodavatelé lihovin mohli uvádět na trh pod jedním nebo více obchodními názvy (viz čl. 9 odst. 3 uvedeného nařízení).

Aby se zabránilo tomu, že by se 15. prosince 1989, kdy vstoupilo nařízení (EHS) č. 1576/89 v platnost, odebralo produktu, který byl dříve uváděn na trh jako „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“, zeměpisné označení, rozhodla se německá vláda produkt zařadit do kategorie „liker“. Během diskusí o změně nařízení o lihovinách, které probíhaly v letech 2006 a 2007, německá vláda nevyužila nové příležitosti stanovené v čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 110/2008 zařadit produkt „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ do kategorie 23 v příloze II uvedeného nařízení.

Likéry z kminu se obecně vyrábějí jednoduchým smísením alkoholu, obvykle lihu zemědělského původu, s cukrem a aromatickými látkami nebo přípravky. Naproti tomu „*kminová lihovina*“ se vyrábí aromatizací lihu zemědělského původu přírodními semeny kminu pomocí různých aromatizačních metod. V případě „*kminové lihoviny*“ je nejdůležitějším způsobem aromatizace macerace kminových semen po určité době nebo macerace s následnou destilací.

Navíc tradiční název „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ už sám o sobě naznačuje, že se jedná o „*kminovou lihovinu*“, tj. produkt kategorie 23 v příloze II, a nikoli o „liker z kminu“ ve smyslu kategorie 32 uvedené přílohy.

3. Odstranění osobních údajů

Změna se dotýká oddílu 12 hlavní specifikace. Z tohoto oddílu byly odstraněny osobní údaje nejvyššího zemského orgánu, který je odpovědný za ověření souladu se specifikací produktu (v souladu s článkem 38 nařízení (EU) 2019/787).

HLAVNÍ SPECIFIKACE TECHNICKÉ DOKUMENTACE PRODUKTU

„MÜNCHENER KÜMMEL/MÜNCHNER KÜMMEL“

EU č.: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017

1. Název

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“

2. Kategorie lihoviny

Kategorie 23. Kminové lihoviny

3. Popis lihoviny

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ se vyrábí v Mnichově a ve venkovských oblastech u měst Mnichov, Freising, Erding a Ebersberg aromatizací lihu zemědělského původu semení kmínu (*Carum carvi* L.) a případně dalšími dochucovacími přísadami.

Zvláštní charakteristické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

Minimální obsah alkoholu činí 32 % objemových, což je více než stanovená hranice pro tuto kategorii výrobku. Z toho vyplývá, že kmínové aroma je v chuti i vůni výraznější.

Kromě kmínu (semen) lze použít pouze další přírodní přísady, jako jsou byliny nebo koření, včetně přírodních aromatických látek a přípravků.

Nepoužívají se přídatné látky, například barviva.

Fyzikální, chemické a/nebo organoleptické vlastnosti

Produkt „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ musí z hlediska svých fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností splňovat tyto požadavky:

Fyzikální a chemické požadavky

Obsah alkoholu: nejméně 32 % obj.;

Senzorické požadavky

Jasnost: jasný

Barva: bezbarvý nebo mírně nažloutlý

Vůně (aroma): jemná a lahodná, s mírnou až výraznou vůní kmínu

Chuť: jemná, vyvážená, s mírnou až výraznou příchutí kmínu.

4. Příslušná zeměpisná oblast

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ se vyrábí v Mnichově a ve venkovských oblastech u měst Mnichov, Freising, Erding a Ebersberg.

Použitá semena kmínu a další složky, např. líh zemědělského původu a cukr, již nemusí pocházet z Mnichova nebo jeho okolí.

5. Metoda získání lihoviny

Produkce „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ zahrnuje několik kroků:

Prvním krokem při produkci je smíchání semení kmínu a případně jiných dochucovacích složek včetně přírodních aromatických látek a přípravků s lihem zemědělského původu a v závislosti na receptu i s vodou.

Po extrakci aromatu následuje obvykle skladování a/nebo zrání ve vhodných nádobách.

Po fázi skladování nebo zrání je proces produkce ukončen. To zahrnuje:

- smícháním uložených nebo vyzrálých bylinných extraktů s lihem zemědělského původu;
- doslazením cukrem nebo jinými sladidly v různém množství podle toho, zda má mít produkt uváděný na trh sladší nebo méně sladkou chuť;
- snížení intenzity slazené směsi do pitné podoby přidáním vody,
- filtrace (v případě potřeby) a dále
- označování a balení.

6. Souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem

Existují důkazy o tom, že kmínka „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ byla v širším okolí Mnichova vyráběna od počátku 19. století a vyrábí se zde dodnes.

Bíle kvetoucí rostliny kmínu (*Carum carvi* L.) běžně planě rostly na loukách v širším okolí Mnichova. Kmín se nyní pěstuje v celém Německu a v sousedních členských státech EU, odkud se dováží a produkuje se z něj kmínka „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“.

V bavorské, a zejména v mnichovské kuchyni, je kmín také důležitým kulinářským kořením na vydatné pokrmy jako *Schweinshaxen* [pečené vepřové koleno], *Schweinsbraten* („*Münchener Kümmelbraten*“) [kmínová vepřová pečeně]. Součástí těchto pokrmů je kysané nebo jinak upravené zelí; kmín napomáhá jeho trávení a zabraňuje nadýmání. Jak známo, je alkohol rozpouštědlo, které lze použít k extrakci složek z rostlin obzvláště intenzivním způsobem. Kmínka „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ se tak stala digestivem.

Bavorské ministerstvo pro potraviny, zemědělství a lesnictví také uvádí „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ jako jednu ze specialit v databázi na svých internetových stránkách: www.spezialitaetenland-bayern.de. Databáze obsahuje pouze produkty, které se v oblasti vyrábějí alespoň 50 let, mají historii dokazující přímou souvislost mezi produktem a regionem a spotřebitelé je vnímají jako typicky bavorské nebo typické pro určitou část Bavorska.

Na základě několika bilaterálních smluv mezi Spolkovou republikou Německo a některými zeměmi o vzájemné ochraně zeměpisných označení byl produkt „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ chráněn jako označení zeměpisného původu v zemích včetně Francie, Španělska, Řecka a Švýcarska od šedesátých let 20. století.

Rada ve spolupráci s Evropským parlamentem uznala „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ jako zeměpisné označení, když přijala první evropské nařízení o lihovinách (EHS) č. 1576/89. Rada a Evropský parlament potvrdily chráněný status přijetím druhého evropského nařízení o lihovinách (ES) č. 110/2008.

7. Předpisy Evropské unie nebo vnitrostátní/regionální předpisy

Produkt „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ je zapsán v příloze III nařízení (ES) č. 110/2008 (nařízení o lihovinách), a je proto chráněn jako zeměpisné označení. Produkt musí být rovněž v souladu s požadavky horizontálního potravinového práva EU, právních předpisů EU týkajících se konkrétních produktů v odvětví lihovin a s doplňujícími vnitrostátními právními předpisy (např. požadavek uvádět číslo šarže podle nařízení o identifikaci šarží).

8. Doplněk zeměpisného označení

a) Základní pravidlo k doplňkům zeměpisného označení „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“:

Podle současných předpisů EU o lihovinách lze název „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ doplnit pouze:

- výrazy uvedenými pod písmenem b), nebo
- výrazy jinými než uvedenými v písmenu b), u nichž lze prokázat, že se běžně užívaly k 20. únoru 2008;

b) doplňky s jinými výrazy:

- Pokud je zeměpisné označení „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ doplněno o výrazy týkající se zrání, stárnutí nebo skladování (např. „alt“ nebo „alter“ [starý]), musely produkty zrát nebo být skladovány ve vhodných nádobách po dobu nejméně 6 měsíců.
- Pokud je zeměpisné označení „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ doplněno o výrazy odkazující na kvalitu (např. „feiner“ [jemný] nebo „Tafel-“ [stolní]), musí mít takové produkty podstatně vyšší kvalitu než produkty standardní. Může se například jednat o zvláště vysoký podíl semen kmínu ve směsi s lihem zemědělského původu nebo s použitím organicky pěstovaných semen kmínu nebo s použitím velmi jemně filtrovaného lihu zemědělského původu nebo specifického typu lihu, nebo protože minimální obsah alkoholu je výrazně vyšší než minimální obsah stanovený pro danou kategorii produktů.

9. Žadatel

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Referat 414 [Spolkové ministerstvo pro výživu a zemědělství (BMEL) Oddělení 414 (vino, pivo, odvětví nápojů)]
Rochusstraße 1
53123 Bonn 1
NĚMECKO

10. Zprostředkovatelé

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Spolkové sdružení německého lihovarnického průmyslu a dovozců lihovin]

Urstadtstraße 2

53129 Bonn

NĚMECKO

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Jihovýchodní bavorská asociace výrobců ovocných pálenek a malých lihovarů]

Werkstraße 16

84513 Töging am Inn

NĚMECKO

11. Kontrolní orgány

Nejvyšší zemský orgán odpovědný za ověření souladu se specifikací produktu (v souladu s článkem 38 nařízení (EU) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1 [Bavorské státní ministerstvo pro výživu, zemědělství a lesnictví, Oddělení M1]

Ludwigstraße 2

80539 Mníchov

NĚMECKO

Tel.: +49 89 21820

E-mail: poststelle@stmelf.bayern.de; Ref-M1@stmelf.bayern.de;

Nejvyšší zemský orgán odpovědný za dohled nad užíváním názvů na trhu (v souladu s článkem 39 nařízení (EU) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) [Bavorské ministerstvo životního prostředí a ochranu spotřebitele]

Rosenkavalierplatz 2

81925 Mníchov

NĚMECKO

Tel.: +49 89 921400.

E-mail: poststelle@stmuv.bayern.de

OPRAVY**Oprava oznámení o žádosti týkající se použitelnosti článku 34 směrnice 2014/25/EU – Prodloužení lhůty pro přijímání prováděcích aktů**

(Úřední věstník Evropské unie C 193 ze dne 9. června 2020, s. 49)

(2020/C 254/08)

Toto zveřejnění je třeba považovat za neplatné.

Oprava „Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande ***

Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))“

(Úřední věstník Evropské unie C 162 ze dne 10. května 2019)

(2020/C 254/09)

Strana 128 a obálka:

místo: „Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande ***

Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))“,

má být: „Dohoda mezi EU a Novým Zélandem o spolupráci a vzájemné správní pomoci v celních otázkách ***

Legislativní usnesení Evropského parlamentu ze dne 13. března 2018 k návrhu rozhodnutí Rady o uzavření Dohody mezi Evropskou unií a Novým Zélandem o spolupráci a vzájemné správní pomoci v celních otázkách jménem Evropské unie (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006 (NLE))“.

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS