



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

22. února 2021

Obsah

## II Sdělení

### SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

#### Evropská komise

2021/C 61/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) <sup>(1)</sup> .....	1
2021/C 61/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) <sup>(1)</sup> .....	2
2021/C 61/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) <sup>(1)</sup> .....	3
2021/C 61/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) <sup>(1)</sup> .....	4

## IV Informace

### INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

#### Evropská komise

2021/C 61/05	Směnné kurzy vůči euru — 19. února 2021 .....	5
--------------	---	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

**Evropská komise**

2021/C 61/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	--	---

JINÉ AKTY

**Evropská komise**

2021/C 61/07	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 .....	8
2021/C 61/08	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 .....	18
2021/C 61/09	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 .....	23
2021/C 61/10	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin .....	27

---

<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP.

## II

*(Sdělení)*

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Bez námitek k navrhovanému spojení****(Věc M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 61/01)

Dne 15. února 2021 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<sup>(1)</sup>. 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 32021M10130. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Věc M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 61/02)

Dne 30. června 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<sup>(1)</sup>. 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 32020M9676. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Věc M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)**

**(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 61/03)

Dne 17. února 2021 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<sup>(1)</sup>. 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 32021M10136. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Věc M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)**

**(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 61/04)

Dne 31. 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) ve spojení s čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>. 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 32020M9779. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

19. února 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2139	CAD	kanadský dolar	1,5307
JPY	japonský jen	127,81	HKD	hongkongský dolar	9,4121
DKK	dánská koruna	7,4368	NZD	novozélandský dolar	1,6642
GBP	britská libra	0,86508	SGD	singapurský dolar	1,6059
SEK	švédská koruna	10,0330	KRW	jihokorejský won	1 339,59
CHF	švýcarský frank	1,0851	ZAR	jihoafrický rand	17,7391
ISK	islandská koruna	155,60	CNY	čínský juan	7,8318
NOK	norská koruna	10,2095	HRK	chorvatská kuna	7,5780
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	17 094,81
CZK	česká koruna	25,849	MYR	malajsijský ringgit	4,9048
HUF	maďarský forint	358,50	PHP	filipínské peso	58,846
PLN	polský zlotý	4,4830	RUB	ruský rubl	89,6089
RON	rumunský lei	4,8758	THB	thajský baht	36,386
TRY	turecká lira	8,4470	BRL	brazilský real	6,5633
AUD	australský dolar	1,5445	MXN	mexické peso	24,7094
			INR	indická rupie	88,0145

<sup>(1)</sup> 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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 61/06)

1. Komise dne 15. února 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- KKR & Co. Inc. („KKR“, Spojené státy),
- Caruna Group (Finsko).

Podniky OTPP a KKR získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem Caruna Group.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku OTPP: správa důchodových dávek a investic finančních prostředků penzijního plánu pedagogů v kanadské provincii Ontario,
- podniku KKR: globální investiční podnik, který spravuje několik alternativních tříd aktiv, včetně soukromého kapitálu, energetiky, infrastruktury, nemovitostí a úvěrů,
- podniku Caruna Group: provozuje elektrickou distribuční soustavu pro přibližně 700 000 zákazníků v jižním, jihozápadním a západním Finsku, jakož i ve městě Joensuu, v subregionu Koillismaa a Satakunta.

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 <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

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

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.



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:

Věc M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

Email: 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

---

## 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**

(2021/C 61/07)

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

## OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„ASTI“

PDO-IT-A1396-AM05

Datum oznámení: 4. 12. 2020

## POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

### 1. Kombinace moštových odrůd

Kombinace moštových odrůd umožňuje použít namísto 100 % odrůdy Moscato i případné jiné aromatické bílé odrůdy vhodné pro pěstování v regionu Piemont v množství 3 %. Změna je menšího rozsahu, neboť vína s chráněným označením původu jsou ve skutečnosti vyráběna čistě z moštové odrůdy Moscato bianco, ale změna byla požadována zejména proto, aby se zabránilo neshodě vinic s požadavky v důsledku náhodné přítomnosti jiných odrůd v oblasti produkce odrůdy Moscato bianco, jakož i z důvodu nahrazování rostlin v důsledku jejich úbytku a plísni, zejména na starších vinicích. Další příčiny mohou být mechanické povahy, příčinou může být vyšší výskyt choroby chřadnutí a odumírání révy (ESCA) a fytoplazmové zlaté žloutnutí révy nebo někdy i starý zemědělský zvyk vysazovat uprostřed vinic jiné odrůdy bílých hroznů určené k vinifikaci a k rodinné spotřebě.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku.

### 2. Pravidla pro pěstování vinné révy

U typu „Asti spumante metodo classico“ se předpokládá minimální přirozený obsah alkoholu 10 % objemových namísto 11 % objemových.

Po rozsáhlých zkouškách se považovalo za vhodné stanovit méně restriktivní parametry pro výrobu šumivých vín klasickou metodou s cílem optimalizovat výrobu ve variantách s nižším obsahem cukru, jako jsou např. vína přírodně tvrdá (*pas dosé*), *extra brut* a *brut*. Tato změna je dále spojena se změnami týkajícími se zvýšení výnosů hroznů a šumivých vín vyráběných klasickou metodou, jejichž parametry produkce je nutné harmonizovat pro veškerou produkci šumivých vín s CHOP, a to vyráběných jak klasickou metodou, tak metodou Martinotti. Zavedené změny producentům rovněž umožňují lépe spravovat nároky týkající se téže vinice.

Změna související s přirozeným obsahem alkoholu v hroznech se týká článku 4 specifikace výrobku a netýká se jednotného dokumentu.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

### 3. Maximální Výnosy

Hektarový výnos z hroznů u vín „Asti spumante metodo classico“ byl stanoven na 10 t/ha namísto 8 t/ha, pro podoblasti na 9,5 t/ha, a dále je stanoven výnos z hroznů/vína 75 % namísto 60 %. Zvýšení výnosů bylo přizpůsobeno s ohledem na reálné výnosové možnosti stávající výsadby révy a výnosy na daném území, a to na základě výsledků provedených pokusů a s ohledem na to, že výnos do 10 tun neovlivňuje jakost a vlastnosti produktu. Z technického hlediska je tato žádost rovněž odůvodněna skutečností, že nízká produkce hroznů na vinicích vede k výraznému urychlení zrání a náhlé ztrátě kyselé složky, což se špatně kombinuje s požadavky na zpracování šumivého vína klasickou metodou u variant s nízkým obsahem cukru.

Tato změna se týká oddílu 5 písm. b) (Maximální výnosy) jednotného dokumentu a souvisí s články 4 a 5 specifikace výrobku „Asti“ a příslušnými specifikacemi podoblastí Santa Vittoria d'Alba a Strevi.

### 4. Popis vína (vín)

- a) Rozmezí obsahu cukru u šumivých vín a šumivých vín vyráběných klasickou metodou se rozšiřuje s ohledem na varianty vín přírodně tvrdých (*pas dosé*), *brut* a *extra brut*.
- b) U šumivých vín vyráběných klasickou metodou se zrušuje limit stanovený pro skutečný obsah alkoholu v rozmezí „6 až 8 % objemových“ a stanoví se mezní hodnota „alespoň 6 %“ v důsledku zavedení variant s nižším obsahem cukru.
- c) Do specifikací podoblastí Santa Vittoria d'Alba a Strevi byly zahrnuty popisy šumivých vín a šumivých vín vyráběných klasickou metodou.

Změny se týkají vlastností při spotřebě uvedených v článku 6 specifikace výrobku „Asti“ a podoblasti Santa Vittoria d'Alba a v článku 5 podoblasti Strevi a oddílu 4 (Popis vína (vín)) jednotného dokumentu.

### 5. Oblast produkce hroznů

Vypouští se odkaz na obec Camo v provincii Cuneo, neboť byla regionálním zákonem správně přiřčena k obci Santo Stefano Belbo, která je již do oblasti produkce zahrnuta. V zájmu jasnosti bylo rovněž považováno za vhodné zahrnout do jednotného dokumentu přesný popis vymezené zeměpisné oblasti, jak je popsána ve specifikaci výrobku.

Jedná se o formální změnu, která nemění vymezenou zeměpisnou oblast.

Tato změna se týká článku 3 specifikace výrobku a oddílu 6 (Vymezená zeměpisná oblast) jednotného dokumentu.

### 6. Normy pro výrobu vína

– Vypouští se ustanovení čl. 5 odst. 11 specifikace: „Je zakázáno částečné nebo úplné umělé dosycování vín se zaručeným a kontrolovaným označením původu podle článku 1 oxidem uhličitým a pro jejich uchovávání je zakázáno přidávat jakékoli látky zamezující kvašení, a to i v případě, že jsou tyto postupy obecně povoleny podle stávajících předpisů Společenství a vnitrostátních předpisů.“

Vypuštěním odstavce se ruší zákaz již stanovený v platných právních předpisech, který je proto nadbytečný, a omezení týkající se povolených postupů, a výrobci se tedy budou řídit ustanoveními platných právních předpisů Společenství a vnitrostátních právních předpisů.

– Ustanovení čl. 5 odst. 14 (bývalého odstavce 15) specifikace výrobku týkající se místa určení moštů (považovaných za meziproducty vinifikace), které jsou vhodné pro výrobu vín s CHOP, bylo přeformulováno, aby producenti mohli jako místo určení uvádět zpracování uvedených moštů za účelem optimálního řízení produkce. Je proto povoleno, aby mošt vhodný pro vína se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Moscato d'Asti“ a „Moscato d'Asti vendemmia tardiva“, uvedená jako taková při ročním hlášení produkce, mohl být určen k výrobě vín se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Asti“ nebo „Asti Spumante“, jakož i pro typy „Asti“ nebo „Asti spumante“ vyráběné klasickou metodou, které byly předtím vyloučeny, a dále pokud vlastnosti moštu určeného pro vína „Asti“ nebo „Asti spumante“ a „Asti“ nebo „Asti spumante“ vyráběná klasickou metodou odpovídají, pokud jde o minimální přirozený obsah alkoholu, vlastnostem moštu určeného k výrobě vína „Moscato d'Asti“. Kromě toho je povolen také obrácený postup.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku a netýká se jednotného dokumentu.

## 7. Označení původu a označování vín

Šumivá vína a šumivá vína vyráběná klasickou metodou (kat. 6. VSQA) se již tradičně vyrábějí v obcích, které tvoří podoblasti Santa Vittoria d'Alba a Strevi, ale v současné době jsou označována jako vína s CHOP „Asti“, a proto je snahou umožnit označování těchto produkcí i s uvedením příslušné podoblasti a zároveň spotřebiteli poskytnout podrobnější informace o původu těchto vín.

Uvedená vína se rovněž vyrábějí v těchto podoblastech s přísnějšími parametry, jako jsou nižší hektarové výnosy hroznů (o 1 až 1,5 t nižší) a vyšší minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech (o 1 až 1,5 % objemových vyšší), než u stejných druhů základního CHOP.

Změna se týká článků 1 až 7 specifikací výrobků pro podoblasti Santa Vittoria d'Alba a Strevi a souvisí s oddílem 4 (Popis vína (vín)) a oddílem 5 (Maximální výnosy) jednotného dokumentu.

## 8. Odchyłka týkající se produkce ve vymezené oblasti a plnění do láhví v oblasti

Do oddílu 9 jednotného dokumentu (Další podmínky) byly zahrnuty odchyłky týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti a plnění do láhví ve vymezené oblasti.

Tyto podmínky byly zahrnuty ve specifikaci výrobku již od okamžiku uznání CHOP „Asti“ (v roce 1967) a následně potvrzeny uznáním zaručeného a kontrolovaného označení původu a zavedením podoblastí, avšak kvůli kompilační chybě nebyly v roce 2011 zahrnuty do jednotného dokumentu, kdy byly spisy všech dříve existujících označení zařazeny do informačního systému Evropské komise.

Jedná se tedy o formální změnu, neboť specifikace výrobku se pro dané podmínky nezměnila.

Změna se týká oddílu 9 jednotného dokumentu (Další podmínky) a netýká se specifikace výrobku.

## 9. Formální změny

– Byly aktualizovány některé odkazy na kontaktní údaje. Změna se týká oddílu 1.2 (Další informace – Kontaktní údaje) jednotného dokumentu.

– Odstavce článku 5 byly po vypuštění odstavce 11 přečíslovány.

– Ustanovení čl. 7 odst. 3 specifikace výrobku bylo vypuštěno, neboť bylo v rozporu s předpokladem, že u šumivých vín je možné uvádět název podoblasti, a pro zbývající aspekty stanovené platnými právními předpisy bylo nadbytečné.

– Byly aktualizovány odkazy na právní předpisy ve specifikaci.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

### 1. Název výrobku

Asti

### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

**4. Popis vína (VÍN):**

*Asti nebo Asti spumante, i s uvedením podoblastí Santa Vittoria d'Alba a Strevi*

Pěna: jemná, dlouhotrvající

Barva: od slámově žluté po světle zlatou

Vůně: charakteristická, jemná

Chuť: charakteristická, vyvážená, od přírodně tvrdé po sladkou

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,5 % objemových, z čehož alespoň 6 % objemových představuje skutečný alkohol

Minimální bezcukerný extrakt 15 g/l

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	6
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):	

*Asti nebo Asti spumante metodo classico (tradiční metoda), i s uvedením podoblastí Santa Vittoria d'Alba a Strevi*

Pěna: jemná, dlouhotrvající

Barva: slámově žlutá až velmi světlé zlatá

Vůně: charakteristická, výrazná, jemná

Chuť: charakteristická, vyvážená, od přírodně tvrdé po sladkou

Minimální celkový obsah alkoholu: 12 % objemových, z čehož alespoň 6 % objemových představuje skutečný alkohol

Minimální bezcukerný extrakt 17 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):	6
Minimální celková kyselost:	6 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):	

*Moscato d'Asti vendemmia tardiva*

Barva: zlatožlutá

Vůně: ovocná, velmi intenzivní, charakteristická pro zaschlé hrozny s kořeněnými tóny

Chut: sladká, harmonická, sametová s nádechem odrůdy hroznů Moscato připomínající včelí plástev

Minimální celkový obsah alkoholu: 14 % objemových, z čehož alespoň

11 % objemových představuje skutečný alkohol, minimální bezcukerný extrakt: 22 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):	

*Moscato d'Asti*

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: charakteristická s buketem odrůdy hroznů Moscato

Chut: sladká, aromatická, charakteristická, někdy živá

Minimální celkový obsah alkoholu: 11 % objemových, z čehož alespoň 4,5 % objemových až 6,5 % objemových představuje skutečný alkohol

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

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

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

*Moscato d'Asti, podoblast „Santa Vittoria d'Alba“*

Barva: slámová se zlatými odlesky

Vůně: elegantní, jemná, svěží a dlouhotrvající, někdy také s květinovým nádechem

Chut: svěží, harmonická, sladká, aromatická, charakteristická pro odrůdu hroznů Moscatello, někdy živá

Minimální celkový obsah alkoholu: 12 % objemových, z čehož alespoň 4,5 % objemových až 6,5 % objemových představuje skutečný alkohol

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

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

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

*Moscato d'Asti, podoblast „Canelli“*

Vůně: mechová, charakteristická s buketem odrůdy hroznů Moscato

Barva: slámová, žlutá různé intenzity až zlatá

Chuť: sladká, aromatická, charakteristická, s vůní odrůdy hroznů Moscato, někdy živá

Minimální celkový obsah alkoholu: 12 % objemových, z čehož alespoň 4,5 % až 6,5 % objemových představuje skutečný alkohol

Minimální bezcukerný extrakt: 16 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):	

*Moscato d'Asti, podoblast „Strevi“*

Barva: slámová, žlutá různé intenzity až zlatá

Vůně: charakteristická s buketem odrůdy hroznů Moscato

Chuť: sladká, aromatická, charakteristická, s vůní hroznů odrůdy Moscato, někdy živá

Minimální celkový obsah alkoholu: 12 % objemových, z čehož alespoň 4,5 až 6,5 % objemových představuje skutečný alkohol

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

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

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

*Moscato d'Asti, podoblast „Santa Vittoria d'Alba“ vendemmia tardiva*

Barva: zářivě zlatožlutá

Vůně: smíšená, ovocná, velmi intenzivní, charakteristická pro zaslhlé hrozny s kořeněnými tóny Chuť: sladká, harmonická, sametová s nádechem odrůdy hroznů Moscato připomínající rovněž včelí plástev

Minimální celkový obsah alkoholu: 15 % objemových, z čehož alespoň 12 % objemových představuje skutečný alkohol

Minimální bezcukerný extrakt: 22 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):	

## 5. Enologické postupy

### a. Zvláštní enologické postupy

ŽÁDNÉ

### b. Maximální výnosy:

Asti nebo Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kilogramů hroznů na hektar

Asti nebo Asti Spumante Metodo Classico (tradiční metoda)

10 000 kilogramů hroznů na hektar

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6 000 kilogramů hroznů na hektar

Moscato d'Asti, podoblasti Canelli a Strevi

9 500 kilogramů hroznů na hektar



Moscato d'Asti, podoblast Canelli s uvedením vinice

8 500 kilogramů hroznů na hektar

Moscato d'Asti, podoblasti Strevi a Santa Vittoria d'Alba

9 500 kilogramů hroznů na hektar

Moscato d'Asti, podoblast Santa Vittoria d'Alba vendemmia tardiva

5 000 kilogramů hroznů na hektar

Asti Spumante a Asti Spumante metodo classico, podoblasti Santa Vittoria d'Alba a Strevi

9 500 kilogramů hroznů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce hroznů vhodných k výrobě vína se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Asti“ je vymezena takto:

v provincii Alessandria celé území obcí:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo a Visone;

v provincii Asti celé území obcí: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea a San Giorgio Scarampi;

v provincii Cuneo celé území obcí: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e části Como a San Rocco Senodelvio v obci Alba.

— Pro podoblast Canelli v provincii Asti: celé území obcí Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca a část území na levém břehu toku Bormida v obcích Loazzolo a Bubbio.

Provincie Cuneo: celé území obcí Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella a části Como a San Rocco Senodelvio v obci Alba.

— Pro podoblast Santa Vittoria d'Alba obec Santa Vittoria d'Alba v provincii Cuneo.

— Pro podoblast Strevi v provincii Alessandria: celé území obcí Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo a Visone.

## 7. Hlavní moštové odrůdy

Moscato bianco B. – Moscato reale

## 8. Popis souvislostí

„DOCG ASTI“

Víno se zaručeným a kontrolovaným označením původu ASTI

Vína Asti a Moscato d'Asti jsou jednoodrůdová vína vyráběná výhradně z moštové odrůdy Moscato bianco, která se vyznačuje charakteristickým a vynikajícím aromatem. Zvláštnosti, které tato odrůda dodává vínům vyráběným v různých variantách šumivého vína i pozdního sběru, jsou úzce spjaty s odborným obhospodařováním vinic vinařem a někdy i inovativními vinařskými technikami, které v posledních desetiletích vedly k produkci vín na bázi odrůdy Moscato s nízkým obsahem cukru, a to jak ve variantě šumivých, tak tichých vín.

Díky vhodnosti území pro pěstování révy s jeho zvláštní morfologií a chemickým složením, klimatickými podmínkami, dovednostmi a tradicemi v oblasti vinařství bylo v průběhu let možné „zvolit“ odrůdu, jež se lépe přizpůsobuje danému prostředí: Moscato bianco.

V průběhu 18. století byla v Lausanne zveřejněna řada článků o vínech a vinicích po celém světě a už tehdy se mluvilo konkrétně o odrůdě Moscato bianco z Piemontu, která byla vysoce ceněna. Na konci století pak prestižní Società di Agricoltura di Torino označila Moscato za jednu z piemontských odrůd, která je schopna produkovat nejvíce ceněná vína. Od začátku 19. století se díky rozsáhlému pěstování odrůdy Moscato bianco začal Piemont jasně odlišovat od ostatních italských regionů. Na konci 19. století se z odrůdy Moscato začalo vyrábět velké množství šumivého vína, které se nechalo opětovně kvasit v láhvi. V roce 1895 se díky vylepšení metody Martinotti vynalezené v Piemontu odrůda Moscato již používala zejména k výrobě šumivého vína a mluvilo se o značné poptávce, a to i ze zahraničí, po aromatickém a šumivém bílém víně známém v obchodním světě pod názvy Moscato d'Asti nebo Moscato di Canelli. Zavedením tohoto způsobu vinifikace se Piemont jasně odlišoval od ostatních regionů, kde byla odrůda Moscato rovněž rozšířená (i když v mnohem menší míře). Mimo piemontskou oblast byla většina vín vyrobených z odrůdy Moscato klasifikována jako luxusní „likérová“ vína. Odrůda Moscato se k výrobě šumivého vína používala pouze v Piemontu, na území Asti, Alessandria a Cuneo. Ve stejné době se objevily první zkušenosti s výrobou suchých šumivých vín na bázi odrůdy Moscato (Asti Champagne, začátek 20. století), která se však z obchodního hlediska nestala významnými, protože tehdejší omezené enologické znalosti nedokázaly zmírnit terpeny způsobovanou hořkost vína Moscato po jeho úplném vykvašení. Přidání cukru k dosažení opětovného kvašení v láhvi, které snížilo hořkost, způsobovalo příliš vysoký tlak neslučitelný s odolností v té době používaných láhví. Nicméně regionální zpracovatelský řetězec vína se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Asti“ i nadále pracoval na typu „suchého“ vína jak v šumivé variantě, tak ve variantě s přírubovou zátkou. V 80. letech minulého století začaly výzkumné ústavy v Piemontu zveřejňovat experimentální práce o chemických a aromatických vlastnostech suchých vín vyráběných z odrůdy Moscato bianco a o vývoji terpenických sloučenin v hroznech odrůdy Moscato s cílem optimalizovat výrobní technologie. V těchto letech došlo k rozvoji pojmu „odrůdová enologie“, tj. stále vytříbenějšího technologického přístupu, který se snažil vyzdvihnout vlastnosti hroznů v konečné kvalitě vína. Zejména v případě odrůdy Moscato umožnil technický vývoj provádět delší kvašení, a tím omezit hořké tóny, které poškodily obchodní iniciativy na počátku 20. století. Rozvoj poznatků se poté přenesl na podniky, které v posledních desetiletích zahájily výrobu vín na bázi odrůdy Moscato s nízkým obsahem cukru, a to jak v šumivé, tak v tiché verzi.

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

Další ustanovení týkající se označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

V popisu a obchodní úpravě vín se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Asti“ nebo „Asti Spumante“ nemusí být údaje o obsahu cukru uváděny na stejném řádku jako označení. Kromě toho musí být použit jiný typ písma a velikost písma nesmí být větší než velikost písma použitá pro označení.

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Výroba vín se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Asti“ (včetně sesychání hroznů pro typ pozdní sběr a zpracování na šumivé víno) může kromě oblasti produkce hroznů probíhat rovněž v rámci celého správního území provincií Alessandria, Asti, Cuneo a v části Pessione obce Chieri (TO) sousedících s oblastí produkce.

Plnění do láhví ve vymezené oblasti

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

plnění do láhví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Plnění vín se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Asti“ musí probíhat v oblasti produkce. V souladu s článkem 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 musí plnění v zájmu zachování jakosti, pověsti, zajištění původu a zajištění účinnosti kontrol probíhat v dané zeměpisné oblasti.

#### **Odkaz na specifikaci produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

---

**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**

(2021/C 61/08)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**GRECO DI TUFO**

**PDO-IT-A0236-AM02**

**Datum oznámení: 13. listopadu 2020**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**1. Přeformulování označení druhů – zařazení variant „riserva“**

Do specifikace se zařazují varianty „Greco di Tufo Riserva“ a „Greco di Tufo Spumante Riserva“, a v důsledku toho bylo upraveno označení stanovených druhů vín.

Tato změna reaguje na potřebu posílit význam CHOP „Greco di Tufo“ tím, že se zdůrazní dlouhá trvanlivost vín a zohlední místní zvyklosti uvádění vyprodukovaného vína na trh i po několika letech zrání.

Kromě toho se v souladu s platnými předpisy za názvem „Greco di Tufo“ vypouští přídavné jméno „bílé“.

Tato změna se týká článků 1 a 6 specifikace a oddílu 4 jednotného dokumentu.

**2. Zařazení možnosti zavlažování při nedostatku vody**

S ohledem na probíhající změnu klimatu a stále se zhoršující vodní a teplotní podmínky, jež jsou pro rostliny stresující, se tato možnost povoluje, aby se rostliny mohly z fyziologického hlediska náležitě vyvíjet.

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

**3. Zařazení variant riserva a příslušných dob zrání**

Aby bylo možné odlišit variantu „Greco di Tufo“ s přídomkem Riserva od šumivého vína „Greco di Tufo“, má se za to, že je vhodné stanovit minimální dobu zrání a datum, od kterého tato doba začíná běžet.

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

**4. Popis vín s chop greco di tufo včetně vín s přídomkem riserva – Úprava analytických a organoleptických vlastností**

Za názvem označení „Greco di Tufo“ se vypouští přídavné jméno „bílé“.

Jedná se o úpravu znění, která odpovídá názvu produktu.

V souladu se zavedením variant „Greco di Tufo Riserva“ a „Greco di Tufo Spumante Riserva“ se uvádějí chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti, jimiž se při konzumaci vyznačují. Údaje a popisy odkazují na vysoce jakostní produkt se středně dlouhým až dlouhým zráním ve vinném sklepu.

V popisu chuti produktu „Greco di Tufo Spumante“ se rozšiřuje maximální limit obsahu zbytkového cukru ve škále *brut* až *extradry*.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tato změna se považuje za nezbytnou, aby byla uspokojena rostoucí poptávka spotřebitelů po těchto produktech.

Tyto změny se týkají článku 6 specifikace a oddílu 4 jednotného dokumentu.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí – Formální úprava specifikace

Znění specifikace produktu a jednotného dokumentu bylo upraveno a jejich obsah byl uveden v soulad.

Jedná se o formální úpravu, která neruší souvislost uvedenou v čl. 93 odst. 1 písm. a) bodě i) nařízení (ES) č. 1308/2013.

Tato změna se týká článku 9 specifikace a oddílu 8 jednotného dokumentu.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Název produktu

Greco di Tufo

#### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

#### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Šumivé víno

#### 4. Popis vína (vín)

*Greco di Tufo*

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: příjemná, intenzivní, jemná, charakteristická.

Chuť: svěží, suchá, harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

*Greco di Tufo Riserva*

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: příjemná, intenzivní, jemná, charakteristická.

Chuť: suchá, svěží, harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

#### *Greco di Tufo Spumante*

Pěna: jemná, neopadá;

Barva: slámově žlutá různé intenzity s světle zelenými nebo zlatavými odlesky.

Vůně: charakteristická, příjemná, s jemným nádechem kvasinek.

Chuť: lahodná, jemná a harmonická, ve škále *extrabrut až extradry*.

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

Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	6,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

#### *Greco di Tufo Spumante Riserva*

Pěna: jemná, neopadá.

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: charakteristická, příjemná, s jemným nádechem kvasinek.

Chuť: lahodná, jemná a harmonická, ve škále *extrabrut až extradry*.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	6,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

## 5. Enologické postupy

### a. Zvláštní enologické postupy

Greco di Tufo Riserva – Minimální doba zrání

Zvláštní enologický postup

U varianty Greco di Tufo Riserva nesmí být minimální doba zrání kratší než 12 měsíců, a to od 1. listopadu roku sklizně.

Greco di Tufo Spumante včetně vín s přídomkem Riserva – zpracování

Zvláštní enologický postup

Vína „Greco di Tufo Spumante“, včetně vín s přídomkem Riserva, se získávají výhradně opětovným kvašením v lahvi tradiční metodou.

Variantu „Greco di Tufo Spumante“ (šumivé víno) je třeba zpracovávat s minimální dobou zrání v lahvi na kvasničních kalech nejméně 18 měsíců od tiráže. U varianty „Greco di Tufo Spumante Riserva“ nesmí být minimální doba zrání v lahvi na kvasničních kalech kratší než 36 měsíců od tiráže.

### b. Maximální výnosy

Greco di Tufo – všechny varianty

10 000 kilogramů hroznů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce hroznů určených k produkci vín s kontrolovaným a zaručeným označením původu „Greco di Tufo“ zahrnuje celou správní oblast těchto obcí provincie Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina a Torrioni.

## 7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

Greco B.

## 8. Popis souvislostí

„Greco di Tufo CHOP – víno a šumivé víno“

Přírodní faktory:

Oblast produkce vína s CHOP „Greco di Tufo“, jíž protéká řeka Sabato, má kopcovitý ráz a vyznačuje se strmými svahy, jílovito-vápenatými půdami sopečného původu a na minerály bohatým podložím.

Kopcovitý terén oblasti produkce a převažující orientace vinic na jihovýchod a jihozápad na území zvláště vhodném pro pěstování révy jsou společně předpokladem prostředí s dostatkem slunečního svitu a vanoucích větrů, které rostlinám nabízí vyvážené podmínky růstu a produkce.

Na kopcovitém území dané oblasti produkce panuje mikroklima vyznačující se výraznými rozdíly v teplotách mezi dnem a nocí, které přispívají k zachování přirozené kyselosti bobulí hroznu v době zrání.

Faktory spojené s historií a lidskou činností:

Pěstování révy v této oblasti má starobylý původ, jenž sahá k dávnému místnímu obyvatelstvu a následnému příchodu mykénských kolonistů z Řecka. Svoji úlohu hraje rovněž řeka Sabato protékající kopcovitými útvary, jejíž název je odvozen od Sabinů (eponym *Sabus* nebo *Sabatini*), což byl sunnitský kmen, který se usadil v povodí řeky Sabatus. Historicky tato oblast získala na významu jako středisko rozvoje vinařství v 19. století, kdy byla v obci Tufo objevena obrovská ložiska síry. Přítomnost a dostupnost síry přinesly pěstování révy na celé Irpinii prospěch, neboť se tak začala vyvíjet technika „síření“, která umožnila chránit hrozny před vnějšími patogeny. Tato činnost významně přispěla k rozvoji souvisejících odvětví v celé oblasti až do roku 1983, kdy těžba v sirných dolech skončila.

Zřízení vinařské školy *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia* v Avellinu přispělo k tomu, že se oblast stala jedním z nejdůležitějších středisek italského vinařství, díky němuž se pěstování odrůdy Greco rozšířilo v regionu a v celé střední oblasti údolí řeky Sabato.

Díky vinařské škole, která byla hnací silou socioekonomického pokroku, přispělo vinařství v oblasti Avellina k tomu, že se provincie stala jednou z prvních italských provincií, pokud jde o produkci a vývoz vína.

Na vědecké úrovni je technická a ekonomická hodnota produkce vín Greco di Tufo uznávána ve všech studiích o odrůdách révy a o vinařství, které byly v průběhu času vypracovány.

Výše popsané přírodní a lidské faktory spolu s genetickými zvláštnostmi moštové odrůdy Greco stojí u zrodu vysoce kvalitních šumivých vín. Všechna vína s CHOP „Greco di Tufo“ se totiž vyznačují svěžestí, tělnatostí a komplexitou, a jelikož jsou příhodná ke zrání, vyrábějí se rovněž ve variantách s přídomkem „Riserva“.

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

Greco di Tufo a Greco di Tufo Spumante CHOP

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vína „Greco di Tufo“ musí být uváděna ke spotřebě v lahvích nebo jiných skleněných nádobách o objemu nepřesahujícím 5 litrů a uzavřena (s výjimkou šumivých vín) přírubovou zátkou z materiálu stanoveného platnými předpisy. U nádob o objemu nepřesahujícím 0,187 litru jsou povoleny šroubové zátky.

#### Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>



**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**

(2021/C 61/09)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**„FIANO DI AVELLINO“**

**PDO-IT-A0232-AM02**

**Datum oznámení: 10. listopadu 2020**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**1. Přeformulování označení druhů – Zařazení varianty „Riserva“**

Byla doplněna verze s přídomkem Riserva, a proto bylo upraveno označení stanovených druhů vína.

Tato změna reaguje na potřebu posílit význam CHOP „Fiano di Avellino“ tím, že se zdůrazní dlouhá trvanlivost vín a zohlední místní zvyklosti uvádění vyprodukovaného vína na trh i po několika letech zrání.

Kromě toho se v souladu s platnými předpisy za názvem „Fiano di Avellino“ rovněž vypouští přídatné jméno „bílé“.

Tato změna se týká článků 1, 2 a 6 specifikace a oddílu 4 jednotného dokumentu.

**2. Zařazení možnosti zavlažování při nedostatku vody**

S ohledem na probíhající změnu klimatu a stále se zhoršující vodní a teplotní podmínky, jež jsou pro rostliny stresující, se tato možnost povoluje, aby se rostliny mohly z fyziologického hlediska náležitě vyvíjet.

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

**3. Zařazení druhu riserva a doby zrání**

Aby bylo možné odlišit variantu „Fiano di Avellino“ s přídomkem Riserva, má se za to, že je vhodné stanovit minimální dobu zrání a datum, od kterého tato doba začíná běžet.

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

**4. Popis vín s chop fiano di avellino včetně vín s přídomkem Riserva – úprava analytických a organoleptických vlastností**

Za názvem označení „Fiano di Avellino“ se vypouští přídatné jméno „bílé“.

Jedná se o úpravu znění, která odpovídá názvu produktu.

Vlastnosti při spotřebě byly v případě chuti doplněny o výraz „suché“, neboť se jedná o jednu z vlastností vyráběných vín, jimž je v současné době uděleno CHOP.

V souladu se zařazením nového druhu „Fiano di Avellino Riserva“ byly doplněny chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti, které jsou pro něj charakteristické při spotřebě. Údaje a popisy odkazují na vysoce jakostní produkt se středně dlouhým až dlouhým zráním ve vinném sklepu.

Tyto změny se týkají článku 6 specifikace a oddílu 4 jednotného dokumentu.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí – formální úprava specifikace

Znění specifikace produktu a jednotného dokumentu bylo upraveno a jejich obsah byl uveden v soulad.

Jedná se o formální úpravu, která neruší souvislost uvedenou v čl. 93 odst. 1 písm. a) bodě i) nařízení (ES) č. 1308/2013.

Tato změna se týká článku 8 specifikace a oddílu 8 jednotného dokumentu.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Název produktu

Fiano di Avellino

#### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

#### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

#### 4. Popis vína (vín)

*Fiano di Avellino*

barva: slámově žlutá různé intenzity,

vůně: příjemná, intenzivní, jemná, charakteristická,

chuť: suchá, svěží, harmonická,

minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

*Fiano di Avellino Riserva*

barva: slámově žlutá různé intenzity,

vůně: příjemná, intenzivní, jemná,

chuť: suchá, svěží, harmonická,

minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

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

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

## 5. Enologické postupy

### a. Zvláštní enologické postupy

Fiano di Avellino Riserva – minimální doba zrání

Zvláštní enologický postup

U varianty Fiano di Avellino Riserva nesmí být minimální doba zrání kratší než 12 měsíců, a to od 1. listopadu roku sklizně.

### b. Maximální výnosy

Fiano di Avellino a Fiano di Avellino Riserva

10 000 kilogramů hroznů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce hroznů určených k produkci vína s kontrolovaným a zaručeným označením původu „Fiano di Avellino“ zahrnuje celou správní oblast těchto obcí provincie Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino a San Michele di Serino.

## 7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

Fiano B.

## 8. Popis souvislostí

„Fiano di Avellino CHOP – víno“

Přírodní faktory:

Oblast vymezující DOCG „Fiano di Avellino“ se nachází mezi údolím Calore, údolím Sabato, úbočími hory Monte Partenio a kopci lemujícími údolím Lauro. Z hlediska reliéfu se morfologie vyznačuje převážně dlouhým pásem kopců, který svírají úbočí svahů hor. Převažující orientace vinic na jihovýchod a jihozápad na území zvláště vhodném pro pěstování révy jsou spolu s výše uvedeným faktorem předpokladem pro prostředí s dostatkem slunečního svitu a vanoucích větrů, které rostlinám nabízí vyvážené podmínky růstu a produkce.

Jedná se o oblast s velkou geologickou variabilitou, za niž vděčí též značné rozloze samotné oblasti. Jsou v ní zastoupeny jílovito-vápenaté půdy s vulkanickými prvky, jinde je tvrdá a kompaktní hornina a na jiných místech převažují jílovité směsi.

Faktory spojené s historií a lidskou činností:

Pěstování révy v dané oblasti sahá do starověku a svoji úlohu při něm hraje řeka Sabato protékající kopcovitými útvary, jež jsou pro oblast typické. Název řeky je odvozen od Sabinů (eponym *Sabus* nebo *Sabatini*), což byl sunnitský kmen, který se usadil v povodí řeky Sabatus.

Z historických pramenů vyplývá, že výraz „Apiano“ má původ ve vínu vyráběném v zemědělské oblasti „Apia“, jež odpovídá současné obci Lapio nacházející se na kopcích na východ od Avellina v nadmořské výšce 590 m.n.m. Je třeba rovněž podotknout, že slovo „Apiano“ může pocházet ze slova „Api“ (včely), a to s ohledem na to, jak snadno se včely přivábené sladkostí bobulí na hrozen slétnou.

Zřízení vinařské školy *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia* v Avellinu přispělo k tomu, že se oblast stala jedním z nejdůležitějších středisek italského vinařství, díky němuž se pěstování odrůdy Fiano rozšířilo v regionu a v celé střední oblasti údolí řeky Sabato.

Díky vinařské škole, která byla hnací silou socioekonomického pokroku, přispělo vinařství v oblasti Avellina k tomu, že se provincie stala jednou z prvních italských provincií v oblasti produkce a vývozu vína.

Na vědecké úrovni je technická a ekonomická hodnota produkce vín „Fiano di Avellino“ uznávána ve všech studiích o odrůdách révy a o vinařství, které byly v průběhu času vypracovány.

Víno s CHOP „Fiano di Avellino“ představuje vrchol v produkci jihoitalských bílých vín. Jedná se o vína vyznačující se svěžestí, jemností a příjemným zastoupením minerálů, a jelikož jsou příhodná ke zrání, vyrábějí se rovněž ve variantě Riserva.

K výše popsaným přírodním faktorům se řadí vinařská tradice této oblasti v provincii Avellino, jež má hluboké kořeny a nyní se opírá o výrazné a kontinuální vědecké poznatky s neustálými významnými pěstebními a technologickými výsledky, které přispěly ke zlepšení kvality a k rozšíření vín s CHOP „Fiano di Avellino“ na italských i mezinárodních trzích.

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

Fiano di Avellino a Fiano di Avellino Riserva – CHOP

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vína s CHOP „Fiano di Avellino“ musí být uváděna ke spotřebě v lahvích nebo jiných skleněných nádobách o objemu nepřesahujícím 5 litrů a uzavřena přírubovou zátkou z materiálu povoleného platnými předpisy. U nádob o objemu nepřesahujícím 0,187 litru jsou povoleny šroubové zátky.

#### Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

**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**

(2021/C 61/10)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 (\*) do tří měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX“**

**EU č.: CHZO-FR-02446-3.1.2019**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

**1. Název**

„Cerise des coteaux du Ventoux“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Francie

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

**3.1. Druh produktu**

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

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

„Cerise des coteaux du Ventoux“ je červená stolní třešeň získaná z kultivarů *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. nebo jejich hybridů a dodává se spotřebiteli v čerstvém stavu. Vykazuje tyto vlastnosti:

- Minimální velikost 24 mm. Je přípustná odchylka 5 %, pokud jde o počet třešní v jednom balení, které mohou být menší než 24 mm, avšak žádná třešeň nesmí být menší nebo rovna 22 mm.
- Optimální zralost určená podle třech barevných škál a minimální obsah cukru na sklizeň v závislosti na odrůdě.

Odrůdy	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Barva (podle kódu CTIFL)	3 až 4	4 až 5	5 až 6
Minimální obsah cukru	11,5° Brix	12,5° Brix	15° Brix

- Pokud balení obsahuje pouze jednu třešňovou odrůdu, musí mít třešně stejnou barvu.

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

—

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

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

Kroky, které se musí uskutečnit v dané zeměpisné oblasti, jsou produkce, sběr, výběr a třídění podle velikosti.

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

Třešně s CHZO se balí do balení o hmotnosti nejvýše 6 kg. Pokud jsou třešně baleny ve vaničkách, může hmotnost plata s vaničkami překročit uvedenou hmotnost, avšak maximálně do 10 kg, přičemž jedna vanička nesmí vážit více než 3 kg.

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

Kromě povinných informací stanovených právními předpisy o označování potravin a jejich obchodní úpravě se v označení produktu uvedou do stejného zorného pole zapsaný název produktu a symbol CHZO Evropské unie.

#### 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast vymezená pro produkci třešní „Cerise des coteaux du Ventoux“ se táhne po úpatích hory Mont Ventoux od roviny Comtat Venaissin na západě a masivu Luberon na jihu v departementu Vaucluse. Jedná se o oblast, kde se produkt „Cerise des coteaux du Ventoux“ reálně pěstuje a kde se provádí ošetření po sklizni.

Zeměpisná oblast zahrnuje tyto obce departementu Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vauignes, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

#### 5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí vyplývá z pověsti třešní „Cerise des coteaux du Ventoux“ a zvláštní kvality vyplývající zejména z klimatických podmínek a místních odborných znalostí. Třešně se pěstují v oblasti produkce, kde jsou červené stolní třešně po staletí tradiční plodinou, což je základem pro dobrou pověst produktu. Třešně mají dokonale vyváženou zralost díky mimořádně příznivým přírodním faktorům v této zeměpisné oblasti a jsou velké, protože pěstitelé přesně vědí, jak mají stromy ořezávat.

Třešně se v této pěstitelské oblasti tradičně pěstují stovky let (první písemné odkazy na význam pěstování třešní v této oblasti pocházejí ze 17. století). V té době se pěstovaly hlavně pro rodinnou spotřebu. Stromy rostly v rodinných zahradách, nacházely se však jednotlivě i na obilných polích a mezích. Jedná se o tradiční oblast produkce červených stolních třešní.

Oblast produkce produktu „Cerise des coteaux du Ventoux“ se nachází v jedinečném prostředí v blízkosti masivu Mont Ventoux a na svazích masívů Vaucluse a Luberon, kde může být nadmořská výška 50 až 600 metrů. Tato oblast je pod vlivem středomořského klimatu a je pro ni charakteristický dostatek slunečního svitu (2 760 hodin ročně) a mistral, silný severní vítr, který slábne, jakmile se blížíme ke svahům Mont Ventoux. Oblast se také vyznačuje značným rozdílem mezi denními a nočními teplotami, který je způsoben masami studeného vzduchu proudícího dolů z vrcholu hory Mont Ventoux (1 912 m).

V průběhu let se vyvinuly zvláštní odborné znalosti v oblasti péče o sady s nízkými stromy, což usnadňuje péči (zejména prořezávání) a sběr ovoce. Stromy se každý rok prořezávají, aby se zaručila trvalá produkce a zejména aby se přispělo k produkci velkých třešní.

Třešně se sklízí pouze ručně. Sběr provádí zkušení sběratelé vyškolení v používání barevného kódu třešní vyvinutého v Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). Na základě doporučení barevného kódu pro každou odrůdu srovnávají sběratelé sklizené ovoce s barevným kódem pro každou odrůdu s cílem vybrat plody s optimálním poměrem cukru a kyselosti. Pro každou novou nebo starou odrůdu přiřadil CTIFL barvu ovoce k poměru cukru a kyselosti. Tímto způsobem byla pro každou odrůdu stanovena optimální barva odpovídající nejlepšímu poměru cukru a kyselosti.

Výběr a třídění podle velikosti se vždy provádí venku, kdykoli je to možné, ačkoli zavedení měřicích zařízení pro třešně na začátku 21. století umožnilo také třídění podle velikosti ve vnitřních prostorách. Bez ohledu na to, zda jsou třešně tříděny ručně nebo strojově, mají odborné znalosti obsluhy zásadní význam pro zajištění opatrného zacházení a zachování kvality křehkého ovoce. Tyto postupy umožňují uvádět na trh šarže ovoce, které má velmi stejnou velikost a barvu.

Do sadů se vysazují třešně vybrané pro jejich schopnost rodit velké, pevné, lesklé a chutné ovoce. Stromy se ořezávají každý rok, aby se zajistila stálá produkce, ale zejména produkce velkých třešní.

Třešně „Cerise des coteaux du Ventoux“ získaly pověst díky své velikosti, ale také proto, že se na trhu nacházejí v období od začátku května až do poloviny července. Tyto třešně jsou na trhu k dispozici po dobu delší než dva měsíce, protože sady se nacházejí v různých nadmořských výškách, jak je popsáno v oddíle věnovaném přírodním faktorům, ale také proto, že ne všechny pěstované odrůdy dozrávají současně.

Vzniklo množství trhů s třešněmi, což svědčí o hospodářském významu této plodiny. První z nich vznikl v La Tour d'Aigues v roce 1902 a další v okolních obcích. Obchodníci denně nakupovali třešně od pěstitelů na základě vzájemné dohody.

Vzhledem k velikosti produkce spojily obce v oblasti Ventoux své síly a v roce 1960 založily trh v obci Saint Didier.

V 60. letech byly otevřeny tři trhy Marchés d'Intérêt Nationaux (vnitrostátní velkoobchodní trhy) v Avignonu, Chateaufortu a Cavaillonu a trh u železničního terminálu v Carpentrasu. Zajišťují transparentnost, pokud jde o nabídku a poptávku, jakož i větší povědomost o cenách.

Třešněmi „Cerise des coteaux du Ventoux“ se rozumí stolní třešně dodávané pro spotřebitele v čerstvém stavu. Sklízí se, jsou-li optimálně zralé na základě barevného kódu CTIFL a minimálního obsahu cukru stanoveného pro každou odrůdu. Vyznačují se zejména svou značnou velikostí (minimálně 24 mm). Díky odborným znalostem provozovatelů v oblasti výběru a třídění podle velikosti mají třešně v každém balení jednotnou barvu a velikost.

„Cerise des coteaux du Ventoux“ je produkt, který má specifické vlastnosti, ale opírá se rovněž o odborné znalosti pěstitelů a historickou pověst.

Klimatické podmínky v této oblasti produkce jsou jedinečné, s dostatečným úhrnem slunečního svitu a severním větrem známým jako mistral. Tyto podmínky pomáhají předcházet rozvoji chorob a podporují raný sběr v chráněných oblastech a pozdější sběr ve vyšších nadmořských výškách.

V této zeměpisné oblasti existuje významný rozdíl mezi denními a nočními teplotami, což přispívá k produkci zralých a pevných plodů se sytou barvou. Místní produkce třešní tak má na domácím trhu rozhodující postavení.

Pěstitelské postupy, jako například systémy sadů s nízkými stromy a pravidelné prořezávání, jsou klíčové faktory, které umožňují získávat opakovaně jednotné ovoce značné velikosti v optimální fázi zralosti.

Dokonalé zvládnutí výběru a třídění podle velikosti vychází ze zkušeností spojených s dlouhodobými odbornými znalostmi generací pěstitelů. Zaručuje produkci šarží ovoce, které mají stejnou barvu a velikost.

Vzhledem k tomu, že třešně jsou křehké, musí být vybrány a roztrženy rychle (do 48 hodin po sklizni), a to v baleních o omezeném objemu tak, aby plody nebyly rozdrčeny.

Informační kampaně sdružení výrobců probíhající již více než 25 let pomohly vybudovat dobré jméno třešní „Cerise des coteaux du Ventoux“. Vynikající pověst produktu vedla francouzského prezidenta k tomu, že je představil na otevření francouzského pavilonu na výstavě Expo v Miláně dne 21. června 2015, kde jednou z „[...] [vystavovaných] plodin nejvyšší kvality [...] bylo francouzské ovoce Cerise des coteaux du Ventoux [...]“ (O & Q Hebdo, 21. června 2015). France Télévisions vysílala několik reportáží zaměřených na specifické vlastnosti tohoto produktu, jako je například reportáž ze dne 4. června 2019 vysílaná ve zprávách ve 13 hodin na kanálu France 2, která je k dispozici na webové stránce francetvinfo.fr a která ukazuje práci pěstitelů v sadě severně od Carpentras s vysvětlením, že: „Prodávají se pouze ty nejlepší třešně [...] [a] třídí se ručně podle velikosti (více než 24 mm) a barvy.“ Další odborná tištěná periodika, jako například Rungis Actualités z května 2019, rovněž zmiňují charakteristické vlastnosti třešní „Cerise des coteaux du Ventoux“, konkrétně: „[...] zralost ovoce a jeho velikost, která musí být více než 24 mm, [...] [spojená s] metodami třídění, které je buď ruční, nebo strojové“.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

---





ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace  
Evropské unie  
L-2985 Lucemburk  
LUCSEMBURSKO

CS