



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

26. dubna 2021

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 147/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco) ⁽¹⁾	1
2021/C 147/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets)) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 147/03	Směnné kurzy vůči euru — 23. dubna 2021	3
---------------	---	---

Evropský inspektor ochrany údajů

2021/C 147/04	Shrnutí stanoviska evropského inspektora ochrany údajů k návrhu aktu o digitálních trzích (Úplné znění tohoto stanoviska je k dispozici v angličtině, francouzštině a němčině na internetových stránkách evropského inspektora ochrany údajů na adrese www.edps.europa.eu)	4
---------------	---	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2021/C 147/05

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

7

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení

(Věc M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco)

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 147/01)

Dne 11. 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⁽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 32021M10060. 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.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets))****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 147/02)

Dne 5. 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 ⁽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 32021M10006. 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⁾

23. dubna 2021

(2021/C 147/03)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2066	CAD	kanadský dolar	1,5062
JPY	japonský jen	129,98	HKD	hongkongský dolar	9,3653
DKK	dánská koruna	7,4361	NZD	novozélandský dolar	1,6802
GBP	britská libra	0,86905	SGD	singapurský dolar	1,6010
SEK	švédská koruna	10,1405	KRW	jihokorejský won	1 347,03
CHF	švýcarský frank	1,1038	ZAR	jihoafrický rand	17,2068
ISK	islandská koruna	151,20	CNY	čínský juan	7,8320
NOK	norská koruna	10,0430	HRK	chorvatská kuna	7,5705
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	17 526,35
CZK	česká koruna	25,847	MYR	malajsijský ringgit	4,9585
HUF	maďarský forint	363,47	PHP	filipínské peso	58,333
PLN	polský zlotý	4,5623	RUB	ruský rubl	90,3287
RON	rumunský lei	4,9245	THB	thajský baht	37,850
TRY	turecká lira	10,0635	BRL	brazilský real	6,5572
AUD	australský dolar	1,5590	MXN	mexické peso	23,9455
			INR	indická rupie	90,4715

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

EVROPSKÝ INSPEKTOR OCHRANY ÚDAJŮ

Shrnutí stanoviska evropského inspektora ochrany údajů k návrhu aktu o digitálních trzích

(Úplné znění tohoto stanoviska je k dispozici v angličtině, francouzštině a němčině na internetových stránkách evropského inspektora ochrany údajů na adrese www.edps.europa.eu)

(2021/C 147/04)

Dne 15. prosince 2020 zveřejnila Komise návrh nařízení Evropského parlamentu a Rady o spravedlivých trzích otevřených hospodářské soutěži v digitálním odvětví (akt o digitálních trzích). Návrh navazuje na sdělení nazvané *Formování digitální budoucnosti Evropy*, ve kterém se uvádí, že je možné, že aby chom mohli zaručit otevřenost hospodářské soutěže, spravedlnost a inovace a také možnost vstupu na trh či veřejný zájem nad rámec hospodářské soutěže nebo ekonomických hledisek, budeme potřebovat další pravidla. Návrh stanoví právní úpravu *ex ante* s cílem zajistit, že trhy charakteristické velkými platformami s velkým síťovým účinkem (dále jen „strážci“) zůstanou spravedlivé a otevřené konkurenci.

V této souvislosti návrh stanoví pravidla pro určení strážců, přičemž přihlíží k výhodám založeným na datech, které se mimo jiné týkají přístupu poskytovatele k osobním údajům a jejich shromažďování; povinnosti a zákazy, které se vztahují na strážce; pravidla pro provádění šetření trhu a obsahuje ustanovení týkající se provádění a prosazování návrhu.

Evropský inspektor ochrany údajů v tomto stanovisku návrh vítá, jelikož jeho cílem je podpořit spravedlivé a otevřené trhy a korektní zpracování osobních údajů. Již v roce 2014 poukázal evropský inspektor ochrany údajů na to, že právo v oblasti hospodářské soutěže, ochrany spotřebitele a ochrany údajů jsou tři úzce spjaté oblasti politiky v souvislosti s ekonomikou on-line platform. Evropský inspektor ochrany údajů se domnívá, že mezi těmito třemi oblastmi existuje vztah komplementarity, nikoli vztah, kdy jedna oblast nahrazuje druhou nebo kdy dochází k nesouladu mezi jednotlivými oblastmi.

Evropský inspektor ochrany údajů v tomto stanovisku vyzdvihuje ustanovení návrhu, která vzájemně posilují otevřenost trhu hospodářské soutěži, a v konečném důsledku i kontrolu, kterou mají dotčené osoby nad svými osobními údaji. Platí to například o ustanovení čl. 5 písm. f), které zakazuje vyžadovat od koncových uživatelů, aby se přihlásili k jakékoli jiné základní službě platformy nabízené strážcem; o ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b), které umožňuje koncovému uživateli odinstalovat jakékoli softwarové aplikace, které jsou předinstalované v rámci hlavní služby platformy; o ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. e), které strážci zakazuje omezovat možnosti koncových uživatelů přecházet mezi různými softwarovými aplikacemi a službami; a o ustanovení článku 13, které strážci ukládá povinnost předložit Komisi nezávislým auditem ověřený popis všech technik profilování spotřebitelů, které používá pro své hlavní služby platformy nebo napříč těmito službami.

Evropský inspektor ochrany údajů zároveň poskytuje konkrétní doporučení, která mají pomoci zajistit, aby návrh účinně doplňoval obecné nařízení o ochraně osobních údajů, posiloval ochranu základních práv a svobod dotčených osob a zamezil nesouladu se stávajícími pravidly pro ochranu údajů. V tomto ohledu evropský inspektor ochrany údajů zejména doporučuje, aby čl. 5 písm. a) návrhu ukládal strážci povinnost zajistit koncovým uživatelům řešení snadné a rychlé dostupnosti v případě správy souhlasu; aby byl objasněn rozsah přenositelnosti údajů podle čl. 6 odst. 1 písm. h) návrhu; aby byl přeformulován čl. 6 odst. 1 písm. i) návrhu tak, aby byl zajištěn plný soulad s obecným nařízením o ochraně osobních údajů; a aby byla věnována větší pozornost potřebě účinné anonymizace a opětovné identifikace při sdílení údajů o vyhledávání, kliknutích a zobrazování v souvislosti s bezplatným a placeným vyhledáváním generovaným koncovými uživateli v internetových vyhledávacích strážce.

Evropský inspektor ochrany údajů dále vyzývá spoluzákodárce, aby zvážili zavedení minimálních požadavků na interoperabilitu v případě strážců a aby prosazovali vypracování technických norem na evropské úrovni v souladu s platnými právními předpisy Unie o evropské normalizaci.

V neposlední řadě evropský inspektor ochrany údajů doporučuje, mimo jiné na základě zkušeností s digitálním informačním střediskem, aby bylo v rámci čl. 32 odst. 1 upřesněno, že mezi členy poradního výboru pro digitální trhy mají patřit zástupci Evropského sboru pro ochranu osobních údajů, a v širším smyslu vyzývá k institucionalizované a strukturované spolupráci mezi příslušnými orgány dohledu, včetně úřadů pro ochranu osobních údajů. Tato spolupráce by měla zejména zajistit možnost výměny všech relevantních informací s příslušnými orgány tak, aby mohly plnit svou doplňující úlohu v rámci výkonu svých příslušných institucionálních mandátů.

1. ÚVOD A ZÁKLADNÍ INFORMACE

1. Dne 15. prosince 2020 přijala Evropská komise návrh nařízení Evropského parlamentu a Rady o spravedlivých trzích otevřených hospodářské soutěži v digitálním odvětví (akt o digitálních trzích) (dále jen „návrh“) ⁽ⁱ⁾.
2. Návrh navazuje na sdělení nazvané *Formování digitální budoucnosti Evropy*, ve kterém se uvádí, že je možné, že bychom mohli zaručit otevřenost hospodářské soutěži, spravedlnost a inovace a také možnost vstupu na trh či veřejný zájem nad rámec hospodářské soutěže nebo ekonomických hledisek, budeme potřebovat další pravidla. Ve sdělení bylo rovněž oznámeno, že Komise se bude zabývat právní úpravou *ex ante*, aby zajistila, že trhy charakteristické velkými platformami s velkým síťovým účinkem fungujícími jako strážci zůstanou spravedlivé a otevřené konkurenci ze strany inovátorů, podniků a nových subjektů vstupujících na trh. ⁽ⁱⁱ⁾
3. Podle důvodové zprávy k návrhu několik velkých platform stále častěji působí jako „strážci“ nebo „brány“ mezi podnikatelskými a koncovými uživateli. Tito strážci údajně mají na digitálních trzích pevné postavení, což vede ke značné závislosti mnoha podnikatelských uživatelů, a zároveň to má negativní dopad na otevřenost hospodářské soutěži dotčených hlavních služeb platform. V některých případech tato závislost vede k nekalému jednání vůči těmto podnikatelským uživatelům ⁽ⁱⁱⁱ⁾.
4. Cílem návrhu je řešit na úrovni EU nejvýraznější případy nekalých praktik a slabé otevřenosti hospodářské soutěži ve vztahu k takzvaným hlavním službám platform. ^(iv) Za tímto účelem návrh:
 - stanoví podmínky, za nichž by poskytovatelé hlavní služeb platform měli být určeni za „strážce“ (kapitola II),
 - stanoví, které praktiky strážců jsou nespravedlivé a omezují otevřenost hospodářské soutěži, a dále povinnosti, které by měli určití strážci dodržovat, z nichž některé lze dále upřesnit (kapitola III),
 - stanoví pravidla pro provádění šetření trhu (kapitola IV) a
 - obsahuje ustanovení týkající se provádění a prosazování tohoto nařízení (kapitola IV).
5. Ohledně návrhu aktu o digitálních trzích byl dne 8. prosince 2020 neformálně konzultován evropský inspektor ochrany údajů. Evropský inspektor ochrany údajů vítá, že byl konzultován v takto rané fázi postupu.
6. Kromě tohoto návrhu Komise dále přijala návrh nařízení Evropského parlamentu a Rady o jednotném trhu digitálních služeb (akt o digitálních službách) a o změně směrnice 2000/31/ES. V souladu s čl. 42 odst. 1 nařízení 2018/1725 byl evropský inspektor ochrany údajů konzultován také ve věci návrhu aktu o digitálních službách, který je předmětem samostatného stanoviska.

2. ZÁVĚRY

Vzhledem k výše uvedenému vydává evropský inspektor ochrany údajů tato doporučení:

- upřesnit, že návrh doplňuje jak nařízení 2016/679, tak směrnici 2002/58/ES a že nespecifikuje ani nenahrazuje žádnou z povinností, které se vztahují na hlavní služby platform podle nařízení 2016/679 a směrnice 2002/58/ES,
- v čl. 5 písm. a) návrhu upřesnit, že strážce poskytne koncovým uživatelům uživatelsky přívětivé řešení (snadno a rychle dostupné) v případě správy souhlasu v souladu s nařízením 2016/679, a zejména požadavek na záměrnou a standardní ochranu osobních údajů podle článku 25 nařízení 2016/679,

- v čl. 5 písm. f) návrhu doplnit odkaz na koncové uživatele,
- objasnit rozsah přenositelnosti údajů podle čl. 6 odst. 1 písm. h) návrhu,
- přeformulovat čl. 6 odst. 1 písm. i) návrhu tak, aby byl zajištěn soulad s obecným nařízením o ochraně osobních údajů, zejména s přihlédnutím k definici „osobních údajů“ podle čl. 4 bodu 1 obecného nařízení o ochraně osobních údajů,
- posílit odkaz v čl. 6 odst. 1 písm. j) návrhu a v jednom z bodů odůvodnění stanovit, že strážce musí být schopen prokázat, že anonymizované údaje o vyhledávání, kliknutích a zobrazování byly dostatečně prověřeny s ohledem na případná rizika jejich opětovné identifikace,
- do čl. 10 odst. 2 písm. a) návrhu doplnit odkaz na koncové uživatele,
- přeformulovat čl. 11 odst. 2 návrhu nahrazením spojky „nebo“ spojkou „a“,
- upřesnit, že auditem ověřený popis Komise sdílí s Evropským sborem pro ochranu osobních údajů nebo alespoň s příslušnými dozorovými úřady podle obecného nařízení o ochraně osobních údajů na jejich žádost,
- v čl. 32 odst. 1 upřesnit, že mezi členy poradního výboru pro digitální trhy mají patřit zástupci Evropského sboru pro ochranu osobních údajů a zástupci příslušných orgánů členských států pro hospodářskou soutěž, elektronické komunikace, audiovizuální služby, dohled nad volbami a ochranu spotřebitele,
- zvážit zavedení minimálních požadavků na interoperabilitu v případě strážců a prosazovat vypracování technických norem na evropské úrovni v souladu s platnými právními předpisy Unie o evropské normalizaci,
- navázat institucionalizovanou a strukturovanou spoluprací mezi příslušnými orgány dohledu, včetně úřadů pro ochranu osobních údajů. Tato spolupráce by měla zejména zajistit možnost výměny všech relevantních informací s příslušnými orgány tak, aby mohly plnit svou doplňující úlohu v rámci výkonu svého příslušného institucionálního mandátu.

V Bruselu dne 10. února 2021.

Wojciech WIEWIÓROWSKI

⁽ⁱ⁾ COM(2020) 842 final.

⁽ⁱⁱ⁾ COM(2020) 67 final.

⁽ⁱⁱⁱ⁾ COM(2020) 842 final, s. 1.

^(iv) COM(2020) 842 final, s. 2.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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 ⁽¹⁾

(2021/C 147/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 27 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ⁽²⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU TECHNICKÉ DOKUMENTACE ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGY PÁLINKA“

EU č.: PGI-HU-01829-AM01 – 18. dubna 2017

Jazyk změny: maďarština

Zprostředkovatel

Členský stát: Maďarsko

Jméno zprostředkovatele: Ministerstvo zemědělství

Úplná adresa / úplné adresy (název a číslo ulice, obec a PSČ, země):

Kossuth Lajos tér 11

1055 Budapešť

MAĎARSKO

Tel. + 36 17951705

Email: gi@am.gov.hu

Název zeměpisného označení

Újfehértói meggypálinka

Kapitola specifikace, které se změna týká

- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Souvislost

⁽¹⁾ Úř. věst. L 39, 13.2.2008, s. 16.

⁽²⁾ Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1.

- Název a adresa kontrolních orgánů
- Jiné
 - Metoda produkce lihoviny
 - Požadavky stanovené předpisy Unie a/nebo vnitrostátními a/nebo regionálními předpisy
 - Jméno a kontaktní adresa žadatele
 - Doplněk zeměpisného označení a/nebo zvláštní pravidla pro označování
 - Třetí bod oddílu o kontrole
 - Odkazy

Změna

Změna specifikace produktu, která znamená změnu hlavních specifikací.

Objasnění změny

Změna 1:

Pododdíl „Organoleptické vlastnosti“ v oddíle B technické dokumentace se mění takto:

Původní znění:

Čirá, bezbarvá lihovina příjemné višňové chuti a aromatu s podtóny citrusů z ovoce a s podtóny marcipánu z višňových pecek.

Nové znění:

- Čirá, bezbarvá lihovina příjemné višňové chuti a aromatu s podtóny citrusů z ovoce a s podtóny marcipánu z višňových pecek.
- U vyzrálé pálenky nažloutlá, jantarová barva a zralost při uchování neodmyslitelného buketu a aromatu višně. Zráním v dřevěném sudu dodává vyzrálé pálenky její příznačnou barvu a aroma.
- Po dlouhém zráním v dřevěném sudu je chuť a aroma staré pálenky bohatší a pálenka má tmavší barvu starého zlata.
- U pálenky vyzrálé na lůžku z ovoce je buket zjemněn zráním ovoce a barva odpovídá barvě višní. Zráním na lůžku z čerstvého nebo sušeného ovoce dodává pálenka vyšší obsahové hodnoty, výraznější aroma a charakterističtější chuť.

Vysvětlení:

Organoleptické vlastnosti bylo třeba odpovídajícím způsobem změnit, jelikož byly do pododdílu „Odležení, zráním“ v oddíle D technické dokumentace doplněny tři nové procesy zráním, které mění organoleptické vlastnosti pálenky vyráběné za použití těchto procesů.

Změna 2:

Pododdíl „Chemické a fyzikální vlastnosti“ v oddíle B technické dokumentace se mění takto:

Původní znění:

- obsah alkoholu: nejméně 40 % obj.,
- obsah methanolu: maximálně 1 000 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj.,
- obsah těkavých látek: minimálně 200 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj.,
- obsah kyseliny kyanovodíkové: maximálně 7 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj.

Nové znění:

- obsah alkoholu: nejméně 40 % obj. (+/- 0,3 % obj., v případě pálenky „Újfehértói meggypálinka“ vyzrálé na lůžku z ovoce +/- 1,5 % obj.),
- obsah methanolu: maximálně 1 000 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj.,
- obsah těkavých látek: minimálně 200 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj.,
- obsah kyseliny kyanovodíkové: maximálně 7 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj.

Vysvětlení:

Obsah alkoholu pálenky „Újfehértói meggypálinka“ je 40 % obj. (+/- 0,3 % obj., v případě pálenky „Újfehértói meggypálinka“ vyzrálé na lůžku z ovoce +/- 1,5 % obj.). Změna obsahuje odchylku pro dané označení uvedenou v příloze XII nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům s cílem zohlednit přirozené kolísání obsahu alkoholu a rozdíly vyplývající z postupů výroby a skladování.

Změna 3:

Oddíl B (Popis lihoviny, včetně hlavních fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností) technické dokumentace se mění takto:

Doplňuje se nový odstavec:

Zvláštní charakteristické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

Příjemná višňová chuť a aroma s podtóny citrusů z ovoce a s podtóny marcipánu z višňových pecek.

Vysvětlení:

V souladu s požadavky nařízení (EU) č. 716/2013 byly do popisu lihoviny doplněny její zvláštní vlastnosti.

Změna 4:

V oddíle B technické dokumentace se používaná surovina mění takto:

Původní znění:

K výrobě pálenky s označením původu „Újfehértói meggypálinka“ se smí použít pouze višně odrůd „Újfehértói fürtös“ a „Debreceni bőtermő“.

Nové znění:

K výrobě pálenky s označením původu „Újfehértói meggypálinka“ se smí použít pouze višně odrůd „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ a „Éva“.

Vysvětlení:

Odůvodnění, proč byly odrůdy přidány: Kvůli nepředvídatelným a většinou proměnlivým povětrnostním podmínkám bylo nutné do výroby lihoviny „Újfehértói meggypálinka“ zahrnout odrůdy višně *Kántorjánosi 3*, *Petri* a *Éva*, jelikož se ve vymezené zeměpisné oblasti pěstují po desetiletí a jsou méně citlivé vůči mrazu. Odrůdy višně *Kántorjánosi 3*, *Petri* a *Éva* byly také vyšlechtěny v Újfehértó výběrem z místních kultivarů a všechny tři mají vlastnosti příznačné pro místní genetický materiál. Vzhledem k rozdílům v časovém rozvržení fenologických fází tří nových odrůd višně přidávaných do technické dokumentace zmírní více odrůd distribuční dopad neúrody způsobené jarními mrazy. Sklizení a zpracování ovoce probíhá delší dobu než dříve, od pozdního června do začátku července, což zvyšuje spolehlivost výroby pálenky. Všech pět odrůd višně se v zeměpisné oblasti vymezené v oddíle C pěstuje po desetiletí.

Změna 5:

Oddíl C (Definice příslušné zeměpisné oblasti) technické dokumentace se mění takto:

Původní znění:

Pálenka „Újfehértói meggypálinka“ se smí vyrábět a plnit do lahví pouze v palírnách nacházejících se v oblasti zde vymezené.

Nové znění:

Pálenka „Újfehértói meggypálinka“ se smí vyrábět pouze v palírnách nacházejících se v oblasti zde vymezené.

Vysvětlení:

Balení (plnění do lahví) v zeměpisné oblasti nelze odůvodnit.

Změna 6:

Pododdíl „Kontrola jakosti se vztahuje na tyto vlastnosti ovoce“ v oddíle D technické dokumentace se mění takto:

Původní znění:

- čistota odrůdy: povolené odrůdy jsou *Újfehértói fürtös* a *Debreceeni bőtermő*,
- stav zralosti: zcela zralé (stopka se od ovoce oddělí, aniž by vzniklo poškození),
- zdraví: ovoce musí být zdravé,
- čistota: nesmí obsahovat žádné suché stopky, listy nebo jakékoli jiné nečistoty,
- obsah sušiny višně: minimálně 15 ref. %,
- hodnota pH višně: 4–5.

Nové znění:

- čistota odrůdy: povolené odrůdy jsou *Újfehértói fürtös*, *Debreceeni bőtermő*, *Kántorjánosi 3*, *Petri* a *Éva*,
- stav zralosti: zcela zralé (stopka se od ovoce oddělí, aniž by vzniklo poškození),
- zdraví: bez plísní a hniloby, žádná poškození nebo otlaky,
- čistota: nesmí obsahovat žádné suché stopky, listy nebo jakékoli jiné nečistoty,
- obsah sušiny višně: minimálně 14 ref. %,
- hodnota pH višně: 3,5–4,5.

Vysvětlení:

Změna aktualizuje první odrážku, obsah sušiny višně a hodnotu pH s cílem zohlednit vlastnosti tří nových odrůd višně. Požadavek na zdraví byl změněn v souladu s bodem 3 technické dokumentace.

Změna 7:

Pododdíl „Zrání a odležení“ v oddíle D technické dokumentace se mění takto:

Změna 7(a):

Nadpis pododdílu se mění takto:

Původní znění:

Zrání a odležení

Nové znění:

Odležení, zrání

Vysvětlení:

Změna technického charakteru.

Změna 7(b):

Obsah pododdílu se mění takto:

Původní znění:

Po destilaci probíhá uležení a zrání destilátu v čisté nádobě z nerezové oceli po dobu alespoň tří měsíců. (Zrušen)

Nové znění:

Pálenka „Újfehértói meggypálinka“ se musí nechat odležet, dokud není dobře vyvážená. Nádobu používaná k odležení musí být vyrobena z materiálu, s nímž složky pálenky nebudou reagovat a který nemůže uvolňovat žádné látky poškozující zdraví.

Pálenka „Újfehértói meggypálinka“ může také zrát za použití následujících postupů:

- Vyzrálá „Újfehértói meggypálinka“: Zrání po dobu alespoň tří měsíců v dřevěném sudu o objemu do 1 000 litrů a alespoň šesti měsíců v sudu o větším objemu, aby pálenka získala částečně prostřednictvím oxidace a částečně prostřednictvím rozpouštění nové chuťové prvky.
- Stará „Újfehértói meggypálinka“: Zrání po dobu alespoň jednoho roku v dřevěném sudu o objemu do 1 000 litrů nebo nejméně dvou let v dřevěném sudu o objemu 1 000 litrů nebo více.
- „Újfehértói meggypálinka“ vyzrálá na lůžku z ovoce: Zrání po dobu alespoň tří měsíců s nejméně 10 kg zralých višní nebo nejméně 5 kg sušených višní odrůd vymezených v oddíle D pocházejících z oblasti vymezené v oddíle C na každých 100 l pálenky.

Vysvětlení:

Výroba pálenky „Újfehértói meggypálinka“ za použití různých postupů zrání v souladu s příslušnými maďarskými právními předpisy byla nezbytná k lepšímu uspokojení poptávky spotřebitelů a pododdíl se odpovídajícím způsobem aktualizoval.

Změna 8:

Informace o metodě produkce (oddíl D) v hlavních specifikacích technické dokumentace byly doplněny informace o metodě produkce lihoviny již obsažené v původní verzi technické dokumentace.

Vysvětlení:

Technologické informace již obsažené v původní verzi technické dokumentace byly zahrnuty v hlavních specifikacích za účelem lepšího popisu technologického postupu.

Změna 9:

Pododdíl „Plnění do lahví“ v oddíle D technické dokumentace se mění takto:

*Původní znění:***Plnění do lahví**

Když je višňová pálenka připravena k prodeji, nalije se do čistých skleněných lahví, které se uzavřou plastovými zátkami s dřevěným povrchem a poté se povoskují, nebo plastovými zátkami s dřevěným povrchem či šroubovacími uzávěry typu pilfer-proof či smršťovacími uzávěry. Uzavřené lahve se mohou zabalit do papírových krabic nebo dekorativních obalů. Maximální obsah balení nesmí přesáhnout 1 litr. Vyšší objem může být zabalen pouze jednorázově jako dárek. (Zrušen)

Vysvětlení:

Balení (plnění do lahví) v zeměpisné oblasti nelze odůvodnit.

Změna 10:

Čtvrtý odstavec oddílu E technické dokumentace se mění takto:

Původní znění:

(čtvrtý odstavec oddílu E)

Požadavky na produkci odrůdy *Újfehértói fürtös* a vlastnosti dané zeměpisné oblasti jsou ve vzájemně dokonalém souladu a není pouhou náhodou, že se zde začalo s pěstováním višní a že zde vznikla odrůda *Újfehértói fürtös* nebo že většina úrody višní Sabolčsko-Satumarsko-Berežské župy pochází právě odsud.

Nové znění:

Požadavky na produkci odrůd „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ a „Éva“, které poskytují surovinu pro pálenku „Újfehértói meggypálinka“, a vlastnosti dané zeměpisné oblasti jsou ve vzájemně dokonalém souladu a není pouhou náhodou, že se zde začalo s pěstováním višně a že zde vznikly odrůdy višně Újfehértó nebo že většina úrody višně Sabolčsko-Satumarsko-Berežské župy pochází právě odsud.

Vysvětlení:

První odrůdou vybranou ve výzkumné stanici Újfehértó byla odrůda „Újfehértói fürtös“. Název „Újfehértó“ proslul v Maďarsku i v zahraničí. Odrůdy višně uvedené v oddíle B byly také vyšlechtěny v Újfehértó výběrem z místních kultivarů a všechny mají vlastnosti příznačné pro místní genetický materiál.

Změna 11:

Devátý odstavec oddílu E technické dokumentace se mění takto:

Původní znění:

(devátý odstavec oddílu E)

Od počátku 19. století se v Újfehértó rozprostíralo velké množství rozsáhlých vinic. Kromě vinné révy byly k vidění i různé ovocné stromy, např. poloplané „cikánské“ višně a stále vyšší počty višňové odrůdy Szilágyi a Pándy. V polovině 70. let 20. století se začaly na malých hospodářstvích objevovat višňové sady, v nichž převažovala odrůda Pándy, a v roce 1965 byla ve výzkumné stanici v Újfehértó vyšlechtěna odrůda višně fürtös.

Nové znění:

Od počátku 19. století se v Újfehértó rozprostíralo velké množství rozsáhlých vinic. Kromě vinné révy byly k vidění i různé ovocné stromy, např. poloplané „cikánské“ višně a stále vyšší počty višňové odrůdy Szilágyi a Pándy. V polovině 70. let 20. století se začaly na malých hospodářstvích objevovat višňové sady, v nichž převažovala odrůda Pándy, a v roce 1965 byly ve výzkumné stanici v Újfehértó vyšlechtěny odrůdy višně Újfehértói.

Vysvětlení:

Změnou devátého odstavce se pouze nahrazuje text „v roce 1965 byla ve výzkumné stanici v Újfehértó vyšlechtěna odrůda višně fürtös“ textem „v roce 1965 byly ve výzkumné stanici v Újfehértó vyšlechtěny odrůdy višně Újfehértói“.

Změna 12:

Do oddílu E byly doplněny následující údaje (údaje, jež potvrzují souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem):

V první polovině 20. století byly ve městě Újfehértó a jeho okolí rozšířeny nejvýnosnější odrůdy višně místně nazývané „Fehértói csüngős Pándy“ nebo „Fehértói fürtös Pándy“. V 60. letech 20. století se na výzkumné stanici v Újfehértó pod vedením doktora Ference Pethőa začalo s místním selektivním šlechtěním v Újfehértó a jeho okolí, které zahrnovalo sběr klonů samosprašného, vysoce výnosného ovoce, jež lze snadno oddělit od stopky. Byl vybrán klon višně s nejpříhodnějšími vlastnostmi a v roce 1970 byl předběžně úředně uznán jako odrůda s názvem „Újfehértói fürtös“. Místní selektivní šlechtění rostlin se rozšířilo do okolních obcí této oblasti. Odrůdy, které se zde vypěstovaly, byly rovněž testovány ve městě Újfehértó a nejlepší z nich, jako „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ a „Éva“, byly také úředně uznány; tyto odrůdy poskytují surovinu pro pálenku „Újfehértói meggypálinka“.

Mezi velkými teplotními rozdíly ve dne a v noci a obsahem cukru v ovoci je vztah lineární regrese. Díky velkým místním rozdílům denních a nočních teplot v této zeměpisné oblasti během vegetačního období mají višně používané jako surovina pro pálenku „Újfehértói meggypálinka“ vysoký obsah cukru (nejméně 14 °Brix). Pro odrůdy je rovněž příznačné, že jejich chuť postrádá hořké odstíny. To dává višňám příjemně sladkokyselou, případně lehce nakyslou chuť.

Spojením vlivu silnějších dešťových srážek v této zeměpisné oblasti během vegetačního období a dobré schopnosti středně husté humózní písčité půdy zadržovat vodu mají plody nízký obsah kyselin (celková kyselost 0,6–1,5 %), což odrůdám, které poskytují surovinu pro pálenku „Újfehértói meggypálinka“, rovněž dodává charakteristickou příjemně sladkokyselou, případně jemně nakyslou chuť.

Při přípravě rmutu se do kvasícího rmutu přidávají sušené drcené pecky k povolenému malému množství drcených pecek (max. 3 %), je-li třeba zajistit marcipánovou chuť pálenky „Újfehértói meggypálinka“.

Specifické vlastnosti odrůd višně pěstovaných v dané zeměpisné oblasti pramení z klimatických a půdních podmínek zeměpisné oblasti a znalostí lidí, které jsou spjaty s městem Újfehértó.

Vysvětlení:

Byly doplněny údaje o souvislosti se zeměpisnou oblastí a spojení mezi starými a novými odrůdami višně, jakož i o vlivu odrůd višně na vlastnosti konečného výrobku. Cílem těchto doplnění je podpořit tvrzení, že kvalitu destilátů vyráběných z nových odrůd uvedených v technické dokumentaci lze v zásadě přičíst zeměpisné oblasti.

Změna 13:

Oddíl F technické dokumentace se mění takto:

Původní znění:

- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ze dne 15. ledna 2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89,
- zákon LXXIII z roku 2008 o pálenice, matolinové pálenice a národní radě pro pálenku.

Nové znění:

- zákon XI z roku 1997 o ochraně ochranných známek a zeměpisných označení,
- zákon LXXIII z roku 2008 o pálenice, matolinové pálenice a národní radě pro pálenku,
- nařízení vlády č. 158/2009 ze dne 30. července 2009, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro ochranu zeměpisných označení zemědělských produktů a potravin, a o ověřování produktů,
- nařízení vlády č. 22/2012 ze dne 29. února 2012 o Národním úřadu pro bezpečnost potravinového řetězce,
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ze dne 15. ledna 2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89,
- prováděcí nařízení Komise (EU) č. 716/2013 ze dne 25. července 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin.

Vysvětlení:

Tato změna aktualizuje příslušný právní rámec.

Změna 14:

V oddíle G technické dokumentace se mění název žadatele takto:

Původní znění:

Jméno/název: Zsindelyes Pálinka Kft.

Nové znění:

Jméno/název: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Vysvětlení:

Název žadatele se změnil.

Změna 15:

Oddíl H technické dokumentace se mění takto:

Původní znění:

Kromě požadavků stanovených v příslušných právních předpisech obsahuje označení také tyto údaje:

„Újfehértói meggypálinka“

„chráněné označení původu“

Nové znění:

Kromě požadavků stanovených v příslušných právních předpisech obsahuje označení tento údaj:

„zeměpisné označení“.

Vysvětlení:

Změny technického charakteru vyplývající ze změny v právních předpisech.

Změna 16:

Do oddílu H technické dokumentace byla doplněna tato individuální pravidla:

Doplňující text:

Název „Újfehértói meggypálinka“ může být doplněn o tyto výrazy:

Doplněk: „érlelt“ [vyzrálá]

Zvláštní podmínky použití: Výrobek může nést tento doplněk, pokud zrál po dobu alespoň tří měsíců v dřevěném sudu o objemu do 1 000 litrů a po dobu alespoň šesti měsíců v sudu o větším objemu.

Doplněk: „ópálinka“ [stará pálinka]

Zvláštní podmínky použití: Produkt může nést tento doplněk, pokud zrál po dobu alespoň jednoho roku v dřevěném sudu o objemu do 1 000 litrů nebo po dobu alespoň dvou let v dřevěném sudu o objemu 1 000 litrů či více.

Doplněk: „gyümölcságyon érlelt“ nebo „ágyas“ [zrající na lůžku z ovoce]

Zvláštní podmínky použití: Produkt může nést tento doplněk, pokud je během zrání na každých 100 l pálenky použito nejméně 10 kg zralých višní nebo nejméně 5 kg sušených višní odrůd vymezených v oddíle D pocházejících z oblasti vymezené v oddíle C a produkt zrál na lůžku z ovoce nejméně tři měsíce. Na etiketě lahve musí být uveden čistý objem pálenky.

Vysvětlení:

Jelikož byly do oddílu D technické dokumentace přidány další metody zrání, je nezbytné upravit pravidla označování.

Změna 17:

Bod 2 (kontrolní orgány a subjekty pro certifikaci produktu) v „položkách podle oddílu 10 odst. 1 nařízení vlády č. 158/2009 ze dne 30. července 2009“ se mění takto:

Původní znění:

Úřad státní správy župy Sabolcsko-Satumarsko-Berežské župy – Ředitelství pro bezpečnost potravinového řetězce a zdraví zvířat
Keleti Márton út 1, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42451200

Fax +36 42451221

Email: elelmszerlanc@szabolcs.gov.hu

Internet: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Nové znění:

Úřad státní správy Sabolčsko-Satumarsko-Berežské župy
Hősök tere 5, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42599300

Email: hivatal@szabolcs.gov.hu

Internet: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Vysvětlení:

Název regionálního kontrolního orgánu se změnil.

Změna 18:

Třetí bod oddílu o kontrole v technické dokumentaci se mění takto:

Původní znění:

Obsah methanolu:	Maximálně 1 200 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj., jak je stanoveno v bodě 9 písm. b) přílohy II nařízení (ES) č. 110/2008
------------------	---

Nové znění:

Obsah methanolu:	Maximálně 1 000 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj., jak je stanoveno v bodě 9 písm. b) přílohy II nařízení (ES) č. 110/2008
------------------	---

Vysvětlení:

Změna uvádí hodnotu do souladu s příslušnými právními předpisy EU.

Změna 19:

Oddíl „Odkazy“ se mění takto:

Původní znění:

Tamás Jenő: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka a jiné jemné destiláty], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105).

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Informace o provádění tradičního postupu destilace pálinky], Ethnographia 1945.

Dr. Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Příručka o destilaci pálinky pro menší palírny], Mezőgazdasági Kiadó, 1986.

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* [Maďarská etnologie II. Zemědělství/Ovocnářství], Akadémiai Kiadó, Budapest 2001.

Nové znění:

Géza Balázs: *Pálinka, a hungarikum* [Pálinka, Hungaricum], Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437).

Tamás Jenő: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka a jiné jemné destiláty], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105).

Géza Balázs: *A magyar pálinka* [Maďarská pálinka], Aula Kiadó, Budapest, 1998, strana 29.

Géza Balázs: *Az égetett szeszestálok megjelenése* [Formy lihovin], Néprajzi látóhatár VI., 1997.

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Informace o provádění tradičního postupu destilace pálinky], Ethnographia 1945.

Dr. Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Příručka o destilaci pálinky pro menší palírny], Mezőgazdasági Kiadó, 1986.

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcs kultúra* [Maďarská etnologie II. Zemědělství/Ovocnářství], Akadémiai Kiadó, Budapest 2001.

Vysvětlení:

Na základě výzkumu provedeného za účelem poskytnutí důkazů o dobré pověsti pálenky „Újfehértói meggypálinka“ byly přidány další bibliografické odkazy.

HLAVNÍ SPECIFIKACE TECHNICKÉ DOKUMENTACE

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA“

EU č.: PGI-HU-01829-AM01 – 18. dubna 2017

1. Název

„Újfehértói meggypálinka“

2. Kategorie lihoviny

ovocný destilát (kategorie č. 9 nařízení (ES) č. 110/2008)

3. Popis lihoviny

Organoleptické vlastnosti

- Čirá, bezbarvá lihovina příjemné višňové chuti a aromatu s podtóny citrusů z ovoce a s podtóny marcipánu z višňových pecek.
- U vyzrálé pálenky nažloutlá, jantarová barva a zralost při uchování neodmyslitelného buketu a aromatu višně. Zrání v dřevěném sudu dodává vyzrálé pálence její příznačnou barvu a aroma.
- Po dlouhém zrání v dřevěném sudu je chuť a aroma staré pálenky bohatší a pálenka má tmavší barvu starého zlata.
- U pálenky vyzrálé na lůžku z ovoce je buket zjemněn zráním ovoce a barva odpovídá barvě višni. Zrání na lůžku z čerstvého nebo sušeného ovoce dodává pálence vyšší obsahové hodnoty, výraznější aroma a charakterističtější chuť.

Chemické a fyzikální vlastnosti

- obsah alkoholu: nejméně 40 % obj. (+/- 0,3 % obj., v případě pálenky „Újfehértói meggypálinka“ vyzrálé na lůžku z ovoce +/- 1,5 % obj.),
- obsah methanolu: maximálně 1 000 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj.,
- obsah těkavých látek: minimálně 200 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj.,
- obsah kyseliny kyanovodíkové: maximálně 7 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % obj.

Zvláštní charakteristické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

Příjemná višňová chuť a aroma s podtóny citrusů z ovoce a s podtóny marcipánu z višňových pecek.

Surovina používaná k výrobě produktu:

K výrobě pálenky s označením původu „Újfehértói meggypálinka“ se smí použít pouze odrůdy „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ a „Éva“.

4. Příslušná zeměpisná oblast

„Újfehértói meggypálinka“ může pocházet pouze z těchto obcí Sabolčsko-Satumarsko-Berežské župy: Bálintbókor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szíronod, Újfehértó, Újsortanya, Tánicsicstag, Vadastag, Zsindelyes.

Pálenka „Újfehértói meggypálinka“ se smí vyrábět pouze v palírnách nacházejících se v oblasti zde vymezené.

5. Metoda získání lihoviny

Převzetí višní: Základem dobré kvality pálenky je plně vyzrálé a zdravé ovoce. Po obdržení ovoce se zkontroluje jeho množství i jakost.

Kontrola jakosti zahrnuje tyto vlastnosti ovoce:

- čistota odrůdy: povolené odrůdy jsou *Újfehértói fürtös*, *Debreceni bőtermő*, *Kántorjánosi 3*, *Petri* a *Éva*,
- stav zralosti: zcela zralé (stopka se od ovoce oddělí, aniž by vzniklo poškození),
- zdraví: bez plísní a hniloby, žádná poškození nebo otlaky,
- čistota: nesmí obsahovat žádné suché stopky, listy nebo jakékoli jiné nečistoty,
- obsah sušiny višně: minimálně 14 ref. %,
- hodnota pH višně: 3,5–4,5.

Rmutování:

Omyté ovoce se přemísť do odpeckovače, kde je zbaveno pecek. Při seřizování strojů je třeba zohlednit průměrnou velikost pecek a tím omezit na minimum podíl rozdrcených pecek, které se dostanou do rmutu. Rozdrcené pecky jsou ve rmutu nebezpečné, jelikož při rmutování a kvašení se amygdalin rozkládá na kyanovodík a benzaldehyd. U peckovin je důležité zachovat peckové aroma; z tohoto důvodu se k povoleným drceným peckám (max. 3 %) do kvasícího rmutu v případě potřeby přidávají sušené drcené pecky. Sladký rmut se pomocí rmutového čerpadla odčerpá do připravených nádob na kvašení rmutu. Během rmutování se za účelem usnadnění extrakce šťávy, zajištění rovnoměrného kvašení a pomoci uvolnění chuti a aromatu přidává vhodné množství pektinolytických enzymů (1–3 g/100 kg v závislosti na daném roce a šarži).

Jakmile se stanoví hodnota pH šarže, za použití kyseliny fosforečné se stabilizuje hodnota pH 3,0, která poskytuje ochranu pH během kvašení a doby, kdy je rmut uložen, a pomáhá uchovat aroma ovoce. Kyselinu je třeba do rmutu přidat ve zředěné formě. Kvašení se kontroluje: rmut – s rozloženým pektinem a chráněný kyselinou – se udržuje při teplotě 18–20 °C za pomoci chladicího zařízení a poté se naočkuje vhodně připravenými rehydratovanými kmeny kvasinek; to umožňuje, aby se první fáze kvašení zkrátila.

Kvašení

Aby se narušil povrch dužiny tvořící vrchní část rmutu (tzv. deka), rmut se několikrát denně promíchá, dužina se díky tomu ponoří do tekutiny a volná pórovitá hmota na hladině rmutu se rozpustí, což napomůže zabránit znatelnější ztrátě aromatu nebo výnosu. Kvašení obvykle trvá sedm až deset dní, přičemž se neustále měří parametry nezbytné ke kontrole kvasného procesu (ref. %, obsah cukru a alkoholu, pH atd.). Zkvašený rmut se co nejdříve destiluje. Množství redukujících sacharidů zkvašeného rmutu nesmí být vyšší než 4 g/l.

Destilace, rafinace

Višňový rmut lze destilovat dvěma druhy destilačních zařízení (na frakční destilaci nebo na kontinuální destilaci). V obou případech je cílem vyrobit destilát či pálenku nejlepší kvality. Z tohoto důvodu je pro každou šarži stanovena tendence pro oddělení složek destilátu (množství hlavy, srdce a ocasu), která se může během destilace přirozeně měnit (faktor času). Oddělení hlavy a ocasu se obvykle provádí organoleptickým hodnocením. Po každém destilačním procesu se destilační přístroj čistí po dobu zhruba pěti minut.

Odležení, zrání

Pálenka „Újfehértói meggypálinka“ se musí nechat odležet, dokud není dobře vyvážená. Nádobu používanou k odležení musí být vyrobena z materiálu, s nímž složky pálenky nebudou reagovat a který nemůže uvolňovat žádné látky poškozující zdraví.

Pálenka „Újfehértói meggypálinka“ může také zrát za použití následujících postupů:

- Vyzrálá „Újfehértói meggypálinka“: Zrání po dobu alespoň tří měsíců v dřevěném sudu o objemu až 1 000 litrů a nejméně šesti měsíců v sudu o větším objemu, aby pálenka získala, částečně prostřednictvím oxidace a částečně prostřednictvím rozpouštění, nové chuťové prvky.
- Stará „Újfehértói meggypálinka“: Zrání po dobu alespoň jednoho roku v dřevěném sudu o objemu do 1 000 litrů nebo nejméně dvou let v dřevěném sudu o objemu 1 000 litrů nebo více.
- „Újfehértói meggypálinka“ vyzrálá na lůžku z ovoce: Zrání po dobu alespoň tří měsíců s nejméně 10 kg zralých višní nebo nejméně 5 kg sušených višní odrůd vymezených v oddíle D pocházejících z oblasti vymezené v oddíle C na každých 100 l pálenky.

Úprava obsahu alkoholu

Množství alkoholu destilátu se ředí za použití změkčené (max. 1 °dH) pitné vody kontrolované kvality na úroveň vhodnou ke konzumaci. Po zředění následuje další fáze odležení a zrání, než je produkt lahvován.

6. Souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem

Základem dobré pálenky je ovoce vysoké jakosti s vynikajícími vlastnostmi. Toho lze dosáhnout, pokud se pro produkci ovoce vybere nejlepší možné místo s patřičným ohledem na klimatické a půdní faktory a na polohu lokality.

Výše vymezená zeměpisná oblast se nachází v Sabolčsko-Satúmarsko-Berežské župě v srdci oblasti Nyírség. Roční úhrn srážek v této oblasti činí 570 až 590 mm, ale místy se může pohybovat mezi 550 a 600 mm. Množství srážek v období vegetace dosahuje zhruba 420 mm, přičemž 65 až 78 mm spadne v červnu, což má na pěstování ovoce příznivý vliv. Průměrné roční teploty dosahují 9,3 až 9,9 °C. Poslední mrazy přicházejí uprostřed dubna a první podzimní mráz v polovině října. Nejteplejší měsíc je červenec s teplotami 20,2 až 20,7 °C, což je o 1 až 2 °C méně než v jiných oblastech Velké dunajské nížiny. Vzhledem k tomu, že v noci teploty výrazně klesají, je léto v této zeměpisné oblasti mírnější než v jiných oblastech Velké dunajské nížiny. Jaro začíná později než v okolních oblastech, a tak květy višní obvykle uniknou jarním mrazům. Opravdu teplé počasí v této oblasti začíná v druhé polovině července, touto dobou jsou však višně již sklizeny. Roční úhrn slunečního svitu se pohybuje mezi 1950 a 2030 hodinami, z toho 760 až 800 hodin nastává v letním období.

Ve vymezené zeměpisné oblasti je hlavním druhem půdy půda písčítá s humusem na pískovci. Pro tento druh půdy je charakteristický obsah humusu přesahující 1 % a 40cm vrstva svrchní půdy. Má dobrou schopnost zadržování vody a propustnosti, je vzdušná a snadno nevysychá a její obsah živin postačuje k dosažení bohaté úrody. Tu lze ještě významně zlepšit navýšením zásob dusíku v půdě. Kromě výše zmíněného typu půdy se zde nachází také větší či menší plochy červenohnědé lesní půdy s obsahem humusu pohybujícím se mezi 1 a 1,5 %. Příznivé jsou též vlastnosti půdy související s hospodařením s vodou, jako např. mírná propustnost kombinovaná s dobrou schopností vodu zadržovat. Dalšími pozitivními aspekty jsou vzdušnost a vlastnosti spojené s hospodařením s živinami.

Požadavky na produkci odrůd „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ a „Éva“, které poskytují surovinu pro pálenku „Újfehértói meggypálinka“, a vlastnosti dané zeměpisné oblasti jsou ve vzájemně dokonalém souladu a není pouhou náhodou, že se zde začalo s pěstováním višní a že zde vznikly odrůdy višní *Újfehértó* nebo že většina úrody višní Sabolčsko-Satúmarsko-Berežské župy pochází právě odsud.

V první polovině 20. století byly ve městě Újfehértó a jeho okolí rozšířeny nejvýnosnější odrůdy višně místně nazývané „Fehértói csüngős Pándy“ nebo „Fehértói fürtös Pándy“. V 60. letech 20. století se na výzkumné stanici v Újfehértó pod vedením doktora Ference Pethőa začalo s místním selektivním šlechtěním v Újfehértó a jeho okolí, které zahrnovalo sběr klonů samosprašného, vysoce výnosného ovoce, jež lze snadno oddělit od stopky. Byl vybrán

klon višně s nejpříhodnějšími vlastnostmi a v roce 1970 byl předběžně úředně uznán jako odrůda s názvem „Újfehértói fürtös“. Místní selektivní šlechtění rostlin se rozšířilo do okolních obcí této oblasti. Odrůdy, které se zde vypěstovaly, byly rovněž testovány ve městě Újfehértó a nejlepší z nich, jako „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ a „Éva“, byly také úředně uznány; tyto odrůdy poskytují surovinu pro pálenku „Újfehértói meggypálinka“.

Mezi velkými teplotními rozdíly ve dne a v noci a obsahem cukru v ovoci je vztah lineární regrese. Díky velkým místním rozdílům denních a nočních teplot v této zeměpisné oblasti během vegetačního období mají višně používané jako surovina pro pálenku „Újfehértói meggypálinka“ vysoký obsah cukru (nejméně 14 °Brix). Pro odrůdy je rovněž příznačné, že jejich chuť postrádá hořké odstíny. To dává višním příjemně sladkokyselou, případně lehce nakyslou chuť.

Spojením vlivu silnějších dešťových srážek v této zeměpisné oblasti během vegetačního období a dobré schopnosti středně husté humózní písčité půdy zadržovat vodu mají plody nízký obsah kyselin (celková kyselost 0,6–1,5 %), což odrůdám, které poskytují surovinu pro pálenku „Újfehértói meggypálinka“, rovněž dodává charakteristickou příjemně sladkokyselou, případně jemně nakyslou chuť.

Při přípravě rmutu se do kvasícího rmutu přidávají sušené drcené pecky k povolenému malému množství drcených pecek (max. 3 %), je-li třeba zajistit marcipánovou chuť pálenky „Újfehértói meggypálinka“.

Specifické vlastnosti odrůd višně pěstovaných v dané zeměpisné oblasti pramení z klimatických a půdních podmínek zeměpisné oblasti a znalostí lidí, které jsou spjaté s městem Újfehértó.

Výroba a konzumace pálenky v Panonské pánvi sahá do vzdálené minulosti lidí, kteří se zde usadili. Potomci Arpáda již věděli, jak vyrábět lihoviny, neboť si toto řemeslo přinesli ze své domoviny dál na východě. Trvalo několik tisíc let, než se z prostých nástrojů, jednoduchých destilačních aparátů vyrobených z hlíny a březového dřeva pokročilo k dnešním destilačním a rafinačním zařízením. Používání pálenky a funkce jí přisuzované se měnily podle okolností doby. Opojný nektar se za dávných časů používal jen jako lék k přípravě rostlinných esencí. (V Újfehértó toto užití přetrvalo v kolektivní paměti do nedávné minulosti, neboť starší lidé až do poloviny 20. století do pálenky namáčeli různé byliny, které nasbírali, aby absorbovala jejich léčivé účinky.) Oblibu si tento omamný nápoj získal ve středověku. Nicméně ještě ani ve 30. a 40. letech 20. století nebyl oním každodenně užívaným nápojem, jak jej známe dnes, podle starších obyvatel Újfehértó se totiž pil pouze při zvláštních příležitostech, jako byla sklizeň.

V raných dobách výroby pálenky nebyly palírny rozdělené a používaly se k destilaci ovoce, vína, obilovin, brambor atd. V 18. století byla jejich kapacita stále velmi nízká. Do tohoto období sahají první zmínky o prodeji lihovin v Újfehértó, pocházející z místních hostinců, které byly pronajímány a obci poskytovaly skvělý příjem. Tyto hostince, jejichž nájemci pocházeli z židovské komunity, která se v oblasti usadila, se vedle prodeje vína podílely na prodeji pálenky. Množství pálenky však bylo velmi malé, což také dokazuje, že jistý druh nízkokapacitních podomácku vyrobených přístrojů musel sloužit jako pálenice k její výrobě. Později však její popularita v oblasti stále více rostla, což je zřejmé z vyjádření daňového úředníka ve výslužbě Sándora Bakóa.

V Újfehértó a také Velké podunajské nížině obecně hrálo ovoce ve výživě obyvatel velkou úlohu. Jedním z druhů ovoce byly višně, jejichž planě rostoucí odrůdy se v okolních oblastech vyskytovaly již na začátku 17. století.

Drobní zemědělci s většími hospodářstvími a sady si nechávali ve stejném čase, kdy byla v době úrody vyráběna pálenka pro obyvatele této oblasti, vyrábět svoji vlastní letní pálenku.

Od počátku 19. století se v Újfehértó rozprostíralo velké množství rozsáhlých vinic. Kromě vinné révy byly k vidění i různé ovocné stromy, např. poloplané „cikánské“ višně a stále vyšší počty višňových odrůd *Szilágyi* a *Pándy*. V polovině 70. let 20. století se začaly na malých hospodářstvích objevovat višňové sady, v nichž převažovala odrůda *Pándy*, a v roce 1965 byly ve výzkumné stanici v Újfehértó vyšlechtěny odrůdy višně *Újfehértói*.

V Újfehértó existovaly dvě větší průmyslové palírny pálenky, jedna financovaná obcí a druhá místními vlastníky půdy. První se nacházela v severní části obce, druhá – kterou založil nadporučík Lőrinc Csernyus (postava revoluce v letech 1848–1849) – je dosud v provozu v jižní části v Rákóczi út.

Celkově můžeme říci, že vzhledem k příznivým klimatickým podmínkám má výroba pálenky z višní a její spotřeba ve vymezené oblasti dlouholetou tradici.

7. Předpisy Evropské unie nebo vnitrostátní/regionální předpisy

- zákon XI z roku 1997 o ochraně ochranných známek a zeměpisných označení,
- zákon LXXIII z roku 2008 o pálenice, matolinové pálenice a národní radě pro pálenku,
- nařízení vlády č. 158/2009 ze dne 30. července 2009, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro ochranu zeměpisných označení zemědělských produktů a potravin, a o ověřování produktů,
- nařízení vlády č. 22/2012 ze dne 29. února 2012 o Národním úřadu pro bezpečnost potravinového řetězce,
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ze dne 15. ledna 2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89,
- prováděcí nařízení Komise (EU) č. 716/2013 ze dne 25. července 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin.

8. Žadatel

Jméno/název: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Poštovní adresa: Zsindelyes tanya 1. sz, H-4245 Érpatak

9. Doplněk zeměpisného označení

Název „Újfehértói meggypálinka“ může být doplněn o tyto výrazy:

Doplněk: „érlelt“ [vyzrálá]

Zvláštní podmínky použití: Výrobek může nést tento doplněk, pokud zraje po dobu alespoň tří měsíců v dřevěném sudu o objemu do 1 000 litrů a po dobu alespoň šesti měsíců v sudu o větším objemu.

Doplněk: „ópálinka“ [stará pálinka]

Zvláštní podmínky použití: Produkt může nést tento doplněk, pokud zraje po dobu alespoň jednoho roku v dřevěném sudu o objemu do 1 000 litrů nebo po dobu alespoň dvou let v dřevěném sudu o objemu 1 000 litrů či více.

Doplněk: „gyümölcságyon érlelt“ nebo „ágyas“ [zrající na lůžku z ovoce]

Zvláštní podmínky použití: Produkt může nést tento doplněk, pokud je během zrání na každých 100 l pálenky použito nejméně 10 kg zralých višní nebo nejméně 5 kg sušených višní odrůd vymezených v oddíle D pocházejících z oblasti vymezené v oddíle C a produkt zraje na lůžku z ovoce nejméně tři měsíce. Na etiketě lahve musí být uveden čistý objem pálenky.

10. Zvláštní pravidla pro označování

Kromě požadavků stanovených v příslušných právních předpisech obsahuje označení tento údaj:

„zeměpisné označení“.

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS