

# Úřední věstník

## Evropské unie

# C 397



České vydání

### Informace a oznámení

Ročník 65

17. října 2022

#### Obsah

#### II Sdělení

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

##### Evropská komise

|               |                                                                                                                          |   |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2022/C 397/01 | Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10878 – CVC / LGP / GREEN VERACITY ACQUISITION HOLDINGS) <sup>(1)</sup> .....  | 1 |
| 2022/C 397/02 | Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10816 – ADNOC / ADQ / RIL / JV) <sup>(1)</sup> .....                           | 2 |
| 2022/C 397/03 | Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10866 – F2i / GVM / GENERATION AND SUPPLY BUSINESSES) <sup>(1)</sup> .....     | 3 |
| 2022/C 397/04 | Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10833 – FRANKLIN RESOURCES / BNY ALCENTRA GROUP HOLDINGS) <sup>(1)</sup> ..... | 4 |
| 2022/C 397/05 | Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10820 – BERKSHIRE / ALLEGHANY) <sup>(1)</sup> .....                            | 5 |

#### IV Informace

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

##### Evropská komise

|               |                                               |   |
|---------------|-----------------------------------------------|---|
| 2022/C 397/06 | Směnné kurzy vůči euru — 14. října 2022 ..... | 6 |
|---------------|-----------------------------------------------|---|

# CS

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

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

**Evropská komise**

|               |                                                                                                                                                                         |   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2022/C 397/07 | Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10916 – ALPHA / PENINSULA / PRIMA INDUSTRIE) —<br>Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> ..... | 7 |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

JINÉ AKTY

**Evropská komise**

|               |                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2022/C 397/08 | Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína,<br>jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 .....                                       | 9  |
| 2022/C 397/09 | Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady<br>(EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin .....                                                          | 15 |
| 2022/C 397/10 | Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení<br>Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů<br>a potravin, která není menšího rozsahu .....  | 20 |
| 2022/C 397/11 | Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení<br>Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů<br>a potravin, která není menšího rozsahu .....  | 26 |
| 2022/C 397/12 | Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu<br>a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína ...                              | 34 |
| 2022/C 397/13 | Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu, která není menšího rozsahu, podle čl. 50<br>odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti<br>zemědělských produktů a potravin ..... | 39 |
| 2022/C 397/14 | Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína,<br>jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 .....                                       | 46 |

---

<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.10878 – CVC / LGP / GREEN VERACITY ACQUISITION HOLDINGS)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 397/01)

Dne 10. října 2022 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 32022M10878. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

---

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

**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Věc M.10816 – ADNOC / ADQ / RIL / JV)**

**(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 397/02)

Dne 23. září 2022 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 32022M10816. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

---

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



**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Věc M.10866 – F2i / GVM / GENERATION AND SUPPLY BUSINESSES)**

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 397/03)

Dne 27. září 2022 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 32022M10866. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

---

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

**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Věc M.10833 – FRANKLIN RESOURCES / BNY ALCENTRA GROUP HOLDINGS)**

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 397/04)

Dne 6. září 2022 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 32022M10833. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

---

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

**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Věc M.10820 – BERKSHIRE / ALLEGHANY)**

**(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 397/05)

Dne 23. září 2022 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 32022M10820. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie 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>

14. října 2022

(2022/C 397/06)

1 euro =

| měna |                  | směnný kurz | měna |                     | směnný kurz |
|------|------------------|-------------|------|---------------------|-------------|
| USD  | americký dolar   | 0,9717      | CAD  | kanadský dolar      | 1,3426      |
| JPY  | japonský jen     | 143,63      | HKD  | hongkongský dolar   | 7,6278      |
| DKK  | dánská koruna    | 7,4378      | NZD  | novozélandský dolar | 1,7302      |
| GBP  | britská libra    | 0,86823     | SGD  | singapurský dolar   | 1,3852      |
| SEK  | švédská koruna   | 11,0035     | KRW  | jihokorejský won    | 1 398,50    |
| CHF  | švýcarský frank  | 0,9757      | ZAR  | jihoafrický rand    | 17,6932     |
| ISK  | islandská koruna | 140,50      | CNY  | čínský juan         | 6,9952      |
| NOK  | norská koruna    | 10,3323     | HRK  | chorvatská kuna     | 7,5266      |
| BGN  | bulharský lev    | 1,9558      | IDR  | indonéska rupie     | 15 031,50   |
| CZK  | česká koruna     | 24,587      | MYR  | malajsijský ringgit | 4,5689      |
| HUF  | maďarský forint  | 418,24      | PHP  | filipínské peso     | 57,375      |
| PLN  | polský zlotý     | 4,8328      | RUB  | ruský rubl          |             |
| RON  | rumunský lei     | 4,9335      | THB  | thajský baht        | 37,109      |
| TRY  | turecká lira     | 18,0614     | BRL  | brazilský real      | 5,1177      |
| AUD  | australský dolar | 1,5493      | MXN  | mexické peso        | 19,5032     |
|      |                  |             | INR  | indická rupie       | 79,9695     |

<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.10916 – ALPHA / PENINSULA / PRIMA INDUSTRIE)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 397/07)

1. Komise dne 5. října 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Alpha Private Equity Funds 7 (SCA) SICAR, řízeného podnikem Alpha Private Equity Funds Management Company S.à r.l. („Alpha“, Lucembursko),
- Peninsula Investments S.C.A, řízeného podnikem Peninsula Capital S.à r.l. („Peninsula“, Lucembursko),
- Prima Industrie S.p.A („Prima Industrie“, Itálie).

Podniky Alpha a Peninsula získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem Prima Industrie.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Alpha je investorem soukromého kapitálu do evropských odkupů na středních trzích, který investuje hlavně do průmyslové výroby, spotřebitelského sektoru a odvětví volného času, módy a designu, služeb a distribuce,
- Peninsula je subjektem dlouhodobých investic, který provádí kapitálové investice do různých odvětví, zejména do průmyslu, zdravotní péče, maloobchodu, technologií, podnikatelských služeb a finančních technologií,
- Prima Industrie, akciová společnost kótovaná na burze Euronext v Miláně, je výrobcem laserových strojů a strojů na opracování plechů, průmyslových laserových zdrojů a systémů aditivní výroby.

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.

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

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

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

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

M.10916 – ALPHA / PENINSULA / PRIMA INDUSTRIE

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

---

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

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2022/C 397/08)

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

„Panciu“

PDO-RO-A1584-AM02

**Datum oznámení: 22. července 2022**

## POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

**Nepovinné údaje na etiketách**

Specifikace se doplňuje o dodatečná ustanovení týkající se nepovinných údajů na etiketách vín, které odkazují na určitou výrobní metodu (použití určitých výrazů označujících celosvětově používané postupy při výrobě vín, díky nimž vína získávají své jedinečné senzorické vlastnosti, které jsou pro spotřebitele důležité z hlediska jakosti, zrání a stárnutí).

Mění se kapitola V specifikace a bod 9 jednotného dokumentu.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**1. Název**

Panciu

**2. Typ zeměpisného označení**

CHOP – Chráněné označení původu

**3. Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

**4. Popis vína (vín)**

1. Fyzikálně-chemické a organoleptické parametry – bílá a růžová vína

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

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

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                 | 15,00                                               |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)                | 9,00                                                |
| Minimální celková kyselost                                        | 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)    | 18                                                  |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 200                                                 |

2. *Fyzikálně-chemické a organoleptické parametry – červená vína*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

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

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                 | 15,00                                               |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)                | 9,00                                                |
| Minimální celková kyselost                                        | 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)    | 20                                                  |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 150                                                 |

5. **Enologické postupy**5.1. *Zvláštní enologické postupy*1. **Pěstební postupy**

## Pěstební postup

— minimálně 3 000 rostlin/ha

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



## 5.2. Maximální výnosy a výlisnost

1. Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb  
15 000 kg hroznů na hektar
2. Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz  
16 500 kg hroznů na hektar
3. Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian  
19 000 kg hroznů na hektar
4. Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot  
16 500 kg hroznů na hektar
5. Băbească neagră, Burgund mare  
17 500 kg hroznů na hektar
6. Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă, Plăvaie  
21 000 kg hroznů na hektar
7. Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb  
116 hektolitřů na hektar
8. Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz  
127 hektolitřů na hektar
9. Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian  
146 hektolitřů na hektar
10. Plăvaie  
162 hektolitřů na hektar
11. Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot  
127 hektolitřů na hektar
12. Băbească neagră, Burgund mare  
135 hektolitřů na hektar
13. Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă  
162 hektolitřů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Župa Vrancea:

- obce: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu,
- obce: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni
- obce: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

- obce: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara
- obce: Măreșești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni
- obce: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,
- obce: Păunești, Viișoara.
- obce: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelști.
- obce: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești- Sat.

7. **Moștová odrůda (moštové odrůdy)**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Arcaș N

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Băbească gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinta

Cadarcă N – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Frâncușă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Negru Aromat N

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Plăvaie B – Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Traminer aromat alb B

Tămăioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămăioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Șarba B

## 8. Popis souvislosti

Souvislost s vymezenou oblastí

*Podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

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

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

Podnebí: typické pro lesní stepi mírného kontinentálního podnebí, ovlivněné skandinávsko-baltskými masami vzduchu ze severu, jež se zde střetávají s masami teplého středomořského tropického vzduchu z jihu, které tak poskytují vynikající podmínky pro růst vysoce kvalitních odrůd, a to díky různě silnému slunečnímu záření a teplotám, jakož i vhodnému množství srážek. Průměrné roční teploty, průměrné množství ročních srážek a zejména intenzita slunečního svitu a úhel dopadajících slunečních paprsků jsou příznivé pro růst révy. Půdy: textura půd této vinařské oblasti je taková, že půdám zajišťuje fyzikálně-chemické a hydrofyzikální vlastnosti, jež jsou pro tuto plodinu nejprůzračnější, tj. pórovitost, kyprost, propustnost, glomerulární strukturu a dobré vertikální odvodnění dešťových vod, jež umožňují snížit dopad chorob způsobených cizopasnými houbami a zajišťují poměrně snadné obhospodařování pozemků osázených révou. Z typologického hlediska převažují měkké půdy (kambické a jílovité iluviální) a lesní půdy. V kambické černozemi se kumulují všechny příznivé chemicko-fyzikální a trofické vlastnosti.

*Údaje o produktu*

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

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

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

*Příčinná souvislost*

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

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

Označování a uvádění na trh

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

žádná další ustanovení.

Produkce mimo oblast

Právní rámec

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

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

— Odobești, Jariștea,

— Cotești, Obrejița, Tâmboiști, Popești, Budești, Cărligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

Nepovinné údaje na etiketách

Právní rámec

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Na etiketách / v popisu je také možné nepovinně uvádět následující výrazy odkazující na určité výrobní metody:

— výrazy „fermentat in barrique“ („kvašené v sudu typu barrique“), „maturat in barrique“ („školené v sudu typu barrique“), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ („kvasilo s použitím kousků dubového dřeva“) a „maturat în prezența așchiilor de stejar“ („školené s použitím kousků dubového dřeva“) mohou být na etiketě uvedeny v rumunštině nebo v mezinárodně používaných jazycích a mají informovat spotřebitele o použití daného postupu. Může jít o jakýkoliv z těchto výrazů:

— „Fume“ nebo „Smoked“ nebo „Toasted“ v angličtině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „Light“, „Medium“ nebo „Heavy“.

— „Fumé“ nebo „Fumée“ ve francouzštině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „legere“, „moyenne“, „forte“ nebo „Petite Fumé“, „Demi Fumé“, „Intense Fumé“.

Výrobce vína, pokud chce, může tyto výrazy uvádět v jakémkoli jiném mezinárodně používaném jazyce nebo v jazyce země, v níž má být výrobek z révy vinné uveden na trh, přičemž tyto výrazy spotřebitele informují o použití postupu, jenž se při výrobě vín používá po celém světě, aby vína získala své jedinečné sensorické vlastnosti.

U vín, která po určitou dobu zrála nebo byla školená na kvasnicích, mohou být na etiketách výrobků z révy vinné použity tyto výrazy: „sur lie“, „bâtonnage“ nebo „aged on the lees“, ale i jiné.

### Odkaz na specifikaci výrobku

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_panciu\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1424\\_14.06.2019\\_cf\\_cere\\_rii\\_485\\_02.03.2022\\_no\\_track\\_changes.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_cf_cere_rii_485_02.03.2022_no_track_changes.pdf)

**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**

(2022/C 397/09)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Goranski medun“**

**EU č.: PDO-HR-02617 – 7.7.2020**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Goranski medun“

**2. Členský stát nebo třetí země**

CHORVATSKÁ REPUBLIKA

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

**3.1. Druh produktu**

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

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

„Goranski medun“ je med, který produkuje původní druh včely, a to včela medonosná kraňská (*Apis mellifera carnica*, Pollmann 1879), z medovice, sladké tekutiny, jež se za správných podmínek nejčastěji vyskytuje na jehličnatých (např. jedle, smrky) i listnatých (např. duby, buky, javory) stromech.

Složení a jakost medu „Goranski medun“ jej výrazně odlišují od většiny ostatních medů, které jsou na trhu k dostání. „Goranski medun“ obsahuje více minerálních látek, a proto má větší elektrickou vodivost a specifické organoleptické vlastnosti (chuť, vůni a hmatové a vizuální vlastnosti).

„Goranski medun“ se získává vytáčením, může mít tekutou i zkrystalizovanou formu a má specifické organoleptické, fyzikálně-chemické a pylové vlastnosti.

FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ VLASTNOSTI

| Fyzikálně-chemické vlastnosti      | Hodnota        |
|------------------------------------|----------------|
| Obsah vody                         | max. 18,00 %   |
| Elektrická vodivost                | min. 0,9 mS/cm |
| Obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF) | max. 15 mg/kg  |

Fyzikálně-chemické vlastnosti jsou zjišťovány kvalifikovanými laboratoři, které mohou doložit akreditaci metod, jež používají pro jednotlivé příslušné parametry (ISO 17025). Výsledná zjištění jsou předkládána Sdružení producentů medunu k ověření.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Hodnoty dalších fyzikálně-chemických parametrů, jako je obsah fruktózy a glukózy (součet obou), sacharózy, látek nerozpustných ve vodě a volných kyselin a diastasová aktivita, musí být v souladu s kritérii stanovenými v příloze II směrnice Rady 2001/110/ES ze dne 20. prosince 2001 o medu a ve směrnici Evropského parlamentu a Rady 2014/63/EU ze dne 15. května 2014, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu.

| PYLOVÉ VLASTNOSTI   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vlastnost           | Popis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Indikátory medovice | Přítomnost značného množství indikátorů medovice (výtrusů hub, částí houbových vláken (hyf), zelených řas) zjištěná v souladu s pravidly melisopalynologie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Složení pylu        | V souladu s pravidly melisopalynologie se zjišťuje obsah pylu nejběžnějších rostlinných druhů a čeledí (nektarodárných druhů i druhů, jež nektar neprodukují), které jsou typické pro vymezenou oblast popsanou v kapitole 3 specifikace produktu (zastoupení jednotlivých pylů se může měnit v závislosti na roční době).<br>Pylové spektrum nejběžnějších nektarodárných čeledí a druhů:<br>— velké zastoupení: miříkovité ( <i>Apiaceae</i> ), hvězdnicovité ( <i>Asteraceae</i> )<br>— menší zastoupení: řešetlákovité ( <i>Rhamnaceae</i> ), jetel plazivý ( <i>Trifolium repens</i> ), pryskyřníkovité ( <i>Ranunculaceae</i> ), hvězdnicovité ( <i>Asteraceae</i> T.), růžovité ( <i>Rosaceae</i> ), javor ( <i>Acer</i> spp.), bobovité ( <i>Fabaceae</i> ), kaštanovník jedlý ( <i>Castanea sativa</i> )<br>Pylové spektrum nejběžnějších čeledí a druhů, jež neprodukují nektar:<br>— lipnicovité ( <i>Poaceae</i> ), jitrocel ( <i>Plantago</i> spp.), tužebník ( <i>Filipendula</i> spp.), dub ( <i>Quercus</i> spp.), buk ( <i>Fagus</i> n.), pelyněk ( <i>Artemisia</i> spp.), vrba ( <i>Salix</i> spp.), devaterník ( <i>Helianthemum</i> spp.) |

Rozbor pylů obsažených v medu provádějí laboratoře, které mohou doložit, že jejich pracovníci mají příslušnou kvalifikaci. Výsledná zjištění jsou předkládána Sdružení producentů medunu k ověření.

| ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Organoleptické vlastnosti                   | Popis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Vizuální vlastnosti (fyzikální stav, barva) | <i>Fyzikální stav:</i> zkrystalizovaná nebo tekutá forma s lehce opalizujícím zabarvením; zkrystalizované vzorky mají o trochu světlejší odstín než vzorky zkrystalizovaného medu.<br><i>Barva:</i> převážně se pohybuje na škále od tmavě béžové přes tmavě jantarovou po červenohnědou, ve struktuře se mohou objevit perleťové odstíny a povrch vzorků tekutého medu může mít nazelenalý odlesk. V závislosti na ročním období může „Goranski medun“ získat i tmavší odstíny, například hnědý, tmavohnědý až téměř černý, často s nazelenalými proužky připomínajícími olej. |
| Čichové vlastnosti                          | <i>Vůně:</i> mírná až výrazná, balzámová, podobná vanilce, s tóny připomínajícími karamel, pryskyřici, suché listy a spálené dřevo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Chuťové vlastnosti                          | <i>Chuť:</i> charakteristická poměrně nepatrnou sladkostí (v porovnání s nektarovými medy), doplňuje ji středně výrazné aroma, které připomíná slad a evokuje výše uvedené čichové vlastnosti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Hmatové vlastnosti                          | <i>Hmatové vlastnosti:</i> med se vyskytuje v tekuté až jemně krystalické podobě, někdy má i formu lepkavých krystalů.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

Organoleptické vlastnosti posuzuje panel odborníků, jehož členy jsou kvalifikovaní senzoričtí posuzovatelé, kteří absolvovali příslušné školení v souladu se školicí normou vydanou Chorvatským sdružením pro posuzování medu. Výsledná zjištění jsou předkládána Sdružení producentů medunu k ověření.

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

Je zakázáno krmit včelstva v době pastvy.

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

Všechny tyto kroky výroby produktu „Goranski medun“ se musejí uskutečnit v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4:

1. včelí pastva;
2. včely nasbírají medovici, přidají do ní potřebné jimi vylučované látky, uloží ji, odstraní z ní vodu a uskladní ji v buňkách v plástvích do doby, než se postupně přemění na medovicový med;
3. vytočení medu „Goranski medun“;
4. filtrace medu „Goranski medun“, sběr nečistot z medu a uskladnění medu.

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

Stáčení medu a uskladnění nádob s medem se provádějí tak, aby se zachovala jakost produktu „Goranski medun“ a produkt neabsorboval vnější pachy, nečistoty či možné příměsi, které by jeho jakost mohly snížit. „Goranski medun“ se proto ve vymezené zeměpisné oblasti uchovává ve velkých nádobách (které lze zahřívat až na 40 °C, aby se zabránilo krystalizaci) a plní do sklenic o objemu 720 ml, 370 ml nebo 210 ml, které se uzavírají kovovým víčkem.

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

„Goranski medun“ se při uvádění na trh označuje v souladu s příslušnými právními předpisy. Spolu s chráněným označením původu „Goranski medun“ je přípustné uvádět také název podniku nebo polohu včelína, avšak pouze v případě, že konečný produkt pochází z medovice nasbírané v okolí včelína, který je umístěn na výrazném místě v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

Je povoleno uvádět jednodruhový botanický původ produktu, pakliže lze tuto skutečnost zjistit na základě písemných dokladů a rozboru. Bez ohledu na to, ve kterém druhu sklenic uvedeném v bodě 3.5 je „Goranski medun“ uváděn na trh, musí být velikost, druh a barva písma (typografie) označení původu „Goranski medun“ výraznější než všechny ostatní nápisy a loga nebo značka producenta. Velikost jména producenta nesmí přesáhnout 75 % velikosti loga označení původu „Goranski medun“. Na etiketě musí být uveden rok produkce.

Na všech obalech musí být umístěno logo označení původu „Goranski medun“. Právo používat logo mají za stejných podmínek všichni uživatelé označení, kteří uvádí na trh produkt, jenž je v souladu se specifikacemi. Logo označení původu „Goranski medun“ tvoří kruh, v němž je na pozadí různě zelené trávy abstraktně vyobrazena tmavozelená jedle a nad ní se klene jasná světlemodrá obloha, protnutá kontrastujícím bílým pohořím. Pod kruhem je zelenými verzálkami napsáno „GORANSKI MEDUN“, přičemž slovo „GORANSKI“ je menší než slovo „MEDUN“. Logo označení původu „Goranski medun“ je rovněž možné reprodukovat v černobílé podobě.



#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

„Goranski medun“ se produkuje v zeměpisné oblasti Gorski kotar, jež leží v Přímořsko-gorskokotarské župě, a v zeměpisné oblasti Ogulinsko-plašćanská nížina, náležící do Karlovecké župy. Vymezená oblast leží ve správních hranicích měst Čabar, Delnice, Vrbovsko, Novi Vinodolski, Bakar a Ogulin a obcí Brod Moravice, Fužine, Lokve, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad, Vinodolska općina, Klana, Jelenje, Čavle, Tounj, Josipdol, Plaški a Saborsko.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Gorski kotar a Ogulinsko-plašćanská nížina mají rozmanité geografické vlastnosti, a tím mají charakter hraniční oblasti s některými společnými znaky. Uvedené dvě oblasti leží na okraji Hornatého Chorvatska (Gorska Hrvatska) směrem k Jaderskému moři a na poměrně krátkém úseku tvoří velmi kompaktní území. Gorski kotar, jenž je součástí Přímořsko-gorskokotarské župy, je tradičně popisován jako zalesněná, kopcovitá a hornatá oblast. Ačkoli výška nejvyšších vrcholů v oblasti nepřesahuje 1 500 metrů, má oblast výrazně horský charakter. Leží v ní rozlehlé lesy, které jsou přerušeny menšími krasovými územími. Co se týče rázu krajiny, Gorski kotar se podstatně liší od sousedních oblastí (Přímoří, Vnitřní Kraňsko ve Slovinsku a zbylá část náhorní plošiny Lika), jež nemají tak výrazný hornatý charakter.

Klima se ve vymezené zeměpisné oblasti vyznačuje chladným a deštivým jarem, středně teplým a vlhkým létem, deštivým a mlhavým podzimem a studenou zimou s vydatnými sněhovými srážkami, ale také s náhlými jižními větry, které přináší vyšší teploty a déšť a které jsou střídány bórou a severním větrem, předznamenávajícími středně až velmi nízké teploty a sněžení. Nestálé klima, vydatné srážky a nízké průměrné teploty vytvářejí podmínky, v nichž se velmi dobře daří místním rostlinným společenstvům.

Specifičnost medovicového medu spočívá v tom, že se netvoří z nektaru, ale z medovice. Medovice je sladká tekutina, jež se za správných podmínek nejčastěji vyskytuje na jehličnatých (např. jedle, smrky) i listnatých (např. duby, buky, javory) stromech. Produkuje ji hmyz, zpravidla mšice a červci, kteří stiletem napichují rostlinné buňky a sají rostlinné šťávy, z nichž získávají dusíkaté látky a zbytek vylučují ve formě medovice.

„Goranski medun“ je med se specifickými vlastnostmi, které závisí především na koncentraci hlavních rostlinných druhů rostoucích v Gorském kotaru a Ogulinsko-plašćanské nížině: jedle (*Abies alba* Mill.) a smrku (*Picea abies* L.), jež se vyskytují spolu s porosty buku (*Fagus sylvatica* L.) a javoru (*Acer* spp.). Tyto stromy jsou hostiteli mšic a červců, kteří produkují medovici, již poté včely sbírají a tvoří z ní med. Nejběžnějším producentem medovice je medovnice jedlová, která se přichycuje na mladé větve jedlí a v teplém a vlhkém počasí na nich může zůstat celé léto. Smrk je jehličnan, na němž se obvykle vyskytuje hojné množství medovice, vylučované celou řadou druhů mšic a červců. Na rozdíl od jedlí však smrky mají mělké kořeny, což by mohlo být vysvětlením toho, že se na nich medovice většinou nenachází během suchých měsíců července a srpna. Nejvíce medovice se na smrcích tvoří v květnu a červnu, kdy smrky plní roli hostitele puklice smrkové a dalších červců, hlavních zdrojů medovice. Ze všech jehličnanů je pro včelařství nejvýznamnější jedle. Za produkci velkého množství medovice na jedlích je zodpovědná celá řada druhů červců a výše uvedená medovnice jedlová.

Červci a mšice mají dobře vyvinuté ústní ústrojí, díky němuž mohou napichovat rostlinné buňky a vysávat šťávy z rostlinných vodivých pletiv. Jelikož na šťávy ve stromech působí velký kapilární tlak, mšice a červci tyto šťávy nasávají v nadměrném množství. Přebytké šťávy projdou trávicí soustavou hmyzu, který je jako kapky medovice vyloučí na povrch okolních větví, jehlicí a listů a na zem. K výskytu nadměrného množství medovice na jedlích sice dochází poměrně zřídka (jednou za pět až sedm let), avšak i při běžném množství se na jedlích zcela jistě hromadí mnohem více medovice než na jiných rostlinách. Medovice se na jedlích zpravidla vyskytuje každý rok, ale výsledné množství z velké části závisí na klimatických a půdních podmínkách. V oblastech, kde jedle převládají, je medovice produkována hlavně v červenci a srpnu, někdy až do září.

Chemické složení medovicového medu propůjčuje charakteristické vlastnosti, které ho v mnoha ohledech odlišují od medů květových. Medovicový med má vysoký obsah minerálů a často krystalizuje rychleji než jiné druhy medu. „Goranski medun“ je zvláštní druh medovicového medu a v Chorvatsku patří k nejpobulárnějším medům. Na základě charakteristických vlastností se tento med stal jednou z nejviditelnějších značek Gorského kotaru a Ogulinsko-plašćanské nížiny a získal vlastní pojmenování – „medun“.



„Goranski medun“ je zvláštní druh medu, který se od jiných druhů liší díky svým charakteristickým vlastnostem (maximální obsah vody 18,00 %, maximální obsah hydroxymethylfurfuralu 15 mg/kg, minimální elektrická vodivost 0,9 mS/cm). Pylové spektrum medu „Goranski medun“ obsahuje indikátory medovice (výtrusy hub, části houbových vláken (hyf), zelené řasy) a pyl rostlinných druhů, které se v oblasti nacházely v době produkce. Tyto skutečnosti spolu s charakteristickými organoleptickými a fyzikálně-chemickými vlastnostmi tento med výrazně odlišují od ostatních druhů medu.

„Goranski medun“ by za žádných podmínek neměl být vystaven intenzivnímu ohřevu. Zkrystalizovaný „Goranski medun“ je možné ztekutit při teplotě nejvýše 40 °C, při níž nedochází ke změně vlastností, které mu dodala medovice nasbíraná na rostlinách ve vymezené oblasti.

„Goranski medun“ představuje nerozdělitelné propojení mezi geografickými vlastnostmi regionu, kde se tento med vyrábí, a produktem, který označuje. Vzájemný vztah rostlinných společenstev tvořených jedlemi a smrky a dalších společenstev buků a javorů, v těchto společenstvech žijící entomofauna i produkce medovicového medu přímo závisejí na geografických a topografických vlastnostech vymezené oblasti, která přímo ovlivňuje vlastnosti a specifičnost medu „Goranski medun“.

„Goranski medun“ je med, k jehož získání se obvykle využívá kombinace různých zdrojů medovice, suroviny přirozeně bohaté na minerální látky. Tento med převážně obsahuje medovici ze smrků a jedlí smíchanou s medovicí z opadavých buků a javorů.

Díky medovnici jedlové, která je nejběžnějším producentem medovice, někdy medovicový med získává načervenalé odstíny. Medovici mohou vylučovat také mšice. V tom případě má med tmavší odstíny – hnědé, tmavohnědé až téměř černé, často s nazelenalými proužky připomínajícími olej. Je třeba uvést, že nejvýkonnějším producentem medovice v javorových porostech je stromovnice javorová. Platí to zejména v případě javoru klen (*Acer pseudoplatanus* L.), javoru mléč (*Acer platanoides* L.) a javoru babyka (*Acer campestre* L.), na nichž se hlavně na konci dubna a v květnu může nacházet poměrně hojné množství medovice a pylu. Výše uvedené typické rostlinné druhy představují dominantní prvky zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4. K nejvýznamnějším obecným rysům vegetace ve vymezené oblasti patří rozsáhlé lesy a zelené porosty zaplňující krajinu. Lesy převážně pokrývají i okolní a výše položené oblasti, jež jsou z pohledu zájmu včelařů nejzásadnější.

Dlouhá tradice včelařství v Gorském kotaru existuje zásluhou praktických znalostí a dovedností místních obyvatel, kteří se tomuto řemeslu věnují již po staletí. Jejich znalosti a dovednosti zahrnují vynikající znalost specifické morfologie této hornaté oblasti a úplnou znalost místních medonosných rostlin, převládajících klimatických podmínek a odpovídajících včelařských technologií, jež se v této specifické oblasti používají. K produkci medu „Goranski medun“ se používají tradiční včelařské metody, staré přes sto let. Jednou z nich je používání úlů s vyjímatelnými rámkami, nejčastěji Albertiho–Žnidaršičova či Langstrothova–Rootova úlu. Tyto dva typy úlů jsou v Gorském kotaru nejrozšířenější a ukazuje se, že v praxi přinášejí nejlepší výsledky. Včelařské metody, jako například umísťování úlů na vhodná stanoviště, a technologické postupy, jejichž cílem je maximalizovat výnos z včelí pastvy, chránit včely před škůdci, bránit rojení včel apod., odrážejí klimatické a meteorologické podmínky v zeměpisné oblasti produkce medu „Goranski medun“.

### Odkaz na zveřejnění specifikace

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija\\_Goranski-Medun\\_izmjena11082021.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Goranski-Medun_izmjena11082021.pdf)

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

(2022/C 397/10)

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

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU / CHRÁNĚNÉHO  
ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

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

**„Colline di Romagna“**

**EU č.: PDO-IT-0211-AM02 – 16.2.2022**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Organizzazione di Produttori Associazione Regionale Produttori tra Olivicoltori dell'Emilia-Romagna [Organizace producentů sdružující regionální pěstitele oliv z regionu Emilia-Romagna] – Società Cooperativa Agricola [zemědělské družstvo s ručením omezeným], se sídlem Via XXIII Settembre 1845 No 112/a – 47921 Rimini (RN); telefon: +39 0541/741762; e-mail: a.r.p.o@libero.it; certifikovaný e-mail: arporimini@legalmail.it

Organizace producentů ARPO je oprávněna k podání žádosti o změnu specifikace produktu podle článku 13 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví ze dne 14. října 2013.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Itálie

**3. Položka specifikace produktu, již se změna (změny) týká (týkají)**

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☐ Metoda produkce
- ☒ Souvislost
- ☐ Označování
- ☒ Jiná: Kontroly

**4. Druh změny (změn)**

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

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

## 5. Změna (změny)

### Popis produktu

- Změna se týká článku 6 specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu o organoleptických vlastnostech, konkrétně o vůni, chuti a celkové kyselosti.

Text, který v současné době zní:

„Vůně: středně silná nebo někdy intenzivní ovocná, která může být doprovázena tóny trávy nebo listí,

Chuť: ovocná s lehkou hořkostí a/nebo štiplavostí, případně s tóny mandlí, artyčoku nebo rajčat, počet bodů v panelovém testu:  $\geq 7$ ,

celková maximální kyselost vyjádřená hmotnostním podílem kyseliny olejové: nejvýše 0,5 g na 100 g oleje,

se mění takto:

„Vůně: středně silná nebo někdy intenzivní ovocná (medián  $> 3$  do  $\leq 7$ ), která může být doprovázena tóny trávy (nebo listí) a/nebo mandlí, artyčoku nebo rajčat,

Příchuť (vůně a chuť): olivově ovocná, případně s tóny trávy a/nebo mandlí, artyčoku nebo rajčat s mírnou až střední hořkostí a štiplavostí (medián  $> 1,5$   $\leq 6$ ),

celková maximální kyselost vyjádřená hmotnostním podílem kyseliny olejové: nejvýše 0,4 g na 100 g oleje.“

Pokud jde o organoleptické vlastnosti, specifikace byla přizpůsobena příslušným právním předpisům EU a byly zavedeny mediány typických deskriptorů metody stanovené v nařízení (ES) č. 796/2002. Došlo k odstranění staré metody senzorické analýzy, která je již bezdůvodná, a počtu bodů v panelovém testu  $\geq 7$ .

Celková maximální kyselost vyjádřená podílem kyseliny olejové byla snížena na hodnotu 0,4 %. Toto snížení bylo provedeno za účelem zlepšení kvality.

### Důkaz původu

- Současná verze specifikace neobsahuje článek o důkazu původu. Proto byl vložen tento článek:

„Článek 8 – Důkaz původu:

Aby bylo možné zaručit původ výrobku, je třeba sledovat každou fázi výrobního procesu a zaznamenávat její vstupy a výstupy. Tento proces – při kterém kontrolní orgán vede evidenci katastrálních parcel, na nichž se olivy pěstují, evidenci schválených zemědělských producentů, lisoven a akreditovaných balírenských podniků – spolu s pravidelným ohlašováním vypěstovaného množství kontrolnímu orgánu zaručuje sledovatelnost produktu.“

### Metoda produkce

- Tato změna se týká článku 4 (Pěstební postupy) specifikace produktu, konkrétně odstavce o období sklizně.

Text, který v současné době zní:

„Doba sklizně oliv určených k výrobě extra panenského olivového oleje s chráněným označením původu ‚Colline di Romagna‘ trvá od 20. října do 15. prosince každého roku.“

se mění takto:

„Doba sklizně oliv určených k výrobě extra panenského olivového oleje s chráněným označením původu ‚Colline di Romagna‘ trvá od začátku zrání do 15. prosince každého roku.“

Tato změna je odůvodněna výskytem specifických povětrnostních podmínek doložených údaji o počasí z denních klimatických analýz z let 1961 až 2018, které v posledních letech ukazují zřetelný nárůst teploty v oblasti, kde se extra panenské olivy ‚Colline di Romagna‘ pěstují.

Tyto klimatické podmínky mají na výrobu extra panenského olivového oleje vliv, protože ovlivňují dobu zrání oliv. Proto bylo konkrétní datum vypuštěno a časový rámec sklizně byl navázán na sezónní trendy, tedy na počátek zrání, což je ideální doba pro zahájení sklizně a zajištění optimální kvality olivového oleje.

### **Souvislost**

- V současné specifikaci není souvislost se životním prostředím obsažena, ale vyskytuje se pouze ve zveřejněném shrnutí. Konkrétní článek obsahující text v souhrnném přehledu byl zařazen do specifikace produktu. Skládá se z prvního odstavce bodu 4.4 souhrnného přehledu a textu z bodu 4.6 zveřejněného souhrnu. Tyto části byly zařazeny do bodu 5 jednotného dokumentu.

Text specifikace se proto doplňuje takto:

„Článek 10

### **Souvislost**

Od villanovské éry přes středověk až po počátek 20. století se v církevních a jiných veřejných listinách objevují četné zmínky o olivovnících rostoucích na kopcích Romagny a o významu olivového oleje pro místní venkovské hospodářství.

Na počátku 20. století se ve 22 obcích provincie olej získával z místních oliv. Pěstování oliv bylo předmětem zvláštního zájmu, o čemž svědčí vydání brožury „Ulivo e olio“ v Rimini v roce 1901. V prvních letech 20. století se také v časopise „Rivista agraria romagnola“ pravidelně objevovala rubrika s informacemi a radami o pěstování oliv. V kombinaci s vhodnými pěstitelskými metodami poskytuje zdejší mikroklima vysoce kvalitní olej s vynikajícími chemickými a organoleptickými vlastnostmi.

Mezi přírodní faktory patří dvě charakteristické složky – půda a především mikroklima –, které mají přímý vliv na chemické a organoleptické vlastnosti oleje, neboť olivy se sklízí před dosažením plné zralosti, což zaručuje vysokou kvalitu vyrobeného oleje. Půda je zpravidla tvořena středně těžkými složkami, které mají tendenci být jílovité. Má vysoký obsah křídly a je dobře strukturovaná, což podporuje růst oliv. Mikroklima s většinou srážek zejména na jaře a na podzim a nízkými průměrnými ročními teplotami, které omezují růst rostlin na období od dubna do října, vede k pozvolnému a pozdnímu dozrávání oliv, a tedy k produkci olivového oleje vysoké chemické a organoleptické kvality. Lidský faktor je nejlépe ilustrován tradičním vztahem místních zemědělců k pěstování oliv a technikami, které zavedli, aby tuto praxi v oblasti zachovali.

Pěstování oliv je rozšířeno v celé provincii Rimini, především na malých a středně velkých kopcích, které se nacházejí mimo pobřežní oblast v provincii Forlì-Cesena. V těchto oblastech je pěstování oliv spolu s vinařstvím jediným možným druhem zemědělství, které lze na obtížně obdělavatelých strmých okrajových půdách provozovat. Jedná se proto o významnou součást venkovské krajiny.

Odrůda Correggiola je nejrozšířenějším druhem olivovníku v oblasti a dodává oleji jeho typické vlastnosti. Odrůda má navíc tu výhodu, že je odolná vůči chladnému počasí, má tendenci dozrávat postupně a pozdě, což spolu s vlastnostmi půdy a klimatu přispívá k produkci typického a vysoce ceněného oleje.“

Změna tuto souvislost nijak nemění.

### **Ostatní: Kontroly**

- Současná verze specifikace článek o kontrolách neobsahuje. Proto byl doplněn zvláštní článek.

Nově přidaný text zní:

„Článek 9

### Kontroly

Shodu výrobku se specifikací sleduje kontrolní subjekt v souladu s ustanoveními článků 36 a 37 nařízení (EU) č. 1151/2012.

Tímto kontrolním subjektem je Kiwa Cermet Italia, via Cadriano 23, 40057 Cadriano di Granarolo (BO) – Tel. +39 051 4593111, Fax +39 051 763382, E-mail: info@kiwacermet.it.“

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### „Colline di Romagna“

EU č.: PDO-IT-0211-AM02 – 16.2.2022

#### CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Colline di Romagna“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarin, olej atd.)

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

Extra panenský olivový olej a chráněné označení původu „Colline di Romagna“ musí mít při uvedení ke spotřebě tyto vlastnosti:

Barva: od zelené do zlatožluté,

Vůně: středně silná nebo někdy intenzivní ovocná (medián > od 3 do ≤ 7), která může být doprovázena tóny trávy (nebo listí) a/nebo mandlí, artyčoku nebo rajčat,

Chuť: ovocná, případně s tóny trávy a/nebo mandlí, artyčoku nebo rajčat s mírnou až střední hořkostí a štiplavostí (medián > 1,5 ≤ 6),

Celková maximální kyselost vyjádřená hmotnostním podílem kyseliny olejové: nejvýše 0,4 g na 100 g oleje,

Peroxidové číslo: ≤ 12 mEq O<sub>2</sub>/kg

Kyselina olejová ≥ 72 %

Tokoferoly ≥ 70 mg/kg

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

Produkt s CHOP „Colline di Romagna“ musí být získán z těchto odrůd olivovníků: Correggiolo (alespoň 60 % v každém sadu), Leccino (nejvýše 40 % v každém sadu) a menší odrůdy, jako jsou Pendolino, Moraiolo a Rossina (nejvýše 10 % v každém sadu).

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

Všechny fáze procesu produkce (pěstování oliv, jejich sklizeň a extrakce oleje) musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

V zájmu ochrany specifických vlastností a kvality olivového oleje „Colline di Romagna“ a zajištění toho, aby kontroly prováděné třetím subjektem probíhaly pod dohledem příslušných producentů, musí být extra panenský olivový olej „Colline di Romagna“ rovněž balen v oblasti produkce uvedené v bodě 4.

Extra panenský olivový olej „Colline di Romagna“ musí být uváděn na trh v balených, hermeticky uzavřených nádobách určených pro potravinářské účely v následujících velikostech: 0,10 litru, 0,25 litru, 0,50 litru, 0,75 litru, 1,00 litru, 3,00 litru a 5,00 litru.

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

Název produktu s CHOP „Colline di Romagna“ musí být na etiketě uveden zřetelným a nesmazatelným písmem, aby byl snadno odlišitelný od všech ostatních údajů. Na etiketách musí být uveden rok, ve kterém byly vypěstovány olivy, z nichž byl olej vyroben. Další odkazy na zeměpisné nebo místní názvy obcí, farností nebo oblastí uvnitř oblasti produkce nejsou povoleny.

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast pěstování a lisování oliv určených k výrobě extra panenského olivového oleje „Colline di Romagna“ zahrnuje část provincií Rimini a Forlì-Cesena v regionu Emilia Romagna.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Od villanovské éry přes středověk až po počátek 20. století se v církevních a jiných veřejných listinách objevují četné zmínky o olivovnících rostoucích na kopcích Romagny a o významu olivového oleje pro místní venkovské hospodářství.

Na počátku 20. století se ve 22 obcích provincie olej získával z místních oliv. Pěstování oliv bylo předmětem zvláštního zájmu, o čemž svědčí vydání brožury „*Ulivo e olio*“ v Rimini v roce 1901.

V prvních letech 20. století se také v časopise „*Rivista agraria romagnola*“ pravidelně objevovala rubrika s informacemi a radami o pěstování oliv.

V kombinaci s vhodnými pěstitelskými metodami poskytuje zdejší mikroklima vysoce kvalitní olej s vynikajícími chemickými a organoleptickými vlastnostmi.

Mezi přírodní faktory patří dvě charakteristické složky – půda a především mikroklima –, které mají přímý vliv na chemické a organoleptické vlastnosti oleje, neboť olivy se sklízí před dosažením plné zralosti, což zaručuje vysokou kvalitu vyrobeného oleje.

Půda je zpravidla tvořena středně těžkými složkami, které mají tendenci být jílovité. Má vysoký obsah křídý a je dobře strukturovaná, což podporuje růst oliv. Mikroklima s většinou srážek zejména na jaře a na podzim a nízkými průměrnými ročními teplotami, které omezují růst rostlin na období od dubna do října, vede k pozvolnému a pozdnímu dozrávání oliv, a tedy k produkci olivového oleje vysoké chemické a organoleptické kvality. Lidský faktor je nejlépe ilustrován tradičním vztahem místních zemědělců k pěstování oliv a technikami, které zavedli, aby tuto praxi v oblasti zachovali.

Pěstování oliv je rozšířeno v celé provincii Rimini, především na malých a středně velkých kopcích, které se nacházejí mimo pobřežní oblast v provincii Forlì-Cesena. V těchto oblastech je pěstování oliv spolu s vinařstvím jediným možným druhem zemědělství, které lze na obtížně obdělavatelných strmých okrajových půdách provozovat. Jedná se proto o významnou součást venkovské krajiny.

Odrůda Correggiola je nejrozšířenějším druhem olivovníku v oblasti a dodává oleji jeho typické vlastnosti. Odrůda má navíc tu výhodu, že je odolná vůči chladnému počasí, má tendenci dozrávat postupně a pozdě, což spolu s vlastnostmi půdy a klimatu přispívá k produkci typického a vysoce ceněného oleje.

**Odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

Úplné znění specifikace produktu je k dispozici na této internetové stránce: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo:

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

---

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

(2022/C 397/11)

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

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO  
OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

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

**„Robiola di Roccaverano“**

**EU č.: PDO-IT-0024-AM03 – 11. 4. 2022**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Conorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano (Sdružení na ochranu názvu sýra „Robiola di Roccaverano“) se sídlem na adrese Via Roma 8, 14050 Roccaverano (AT); Certifikovaný e-mail: robioladiroccaverano@pec.it

Sdružení na ochranu názvu sýra „Robiola di Roccaverano“ tvoří výrobci sýra „Robiola di Roccaverano“. Je oprávněno k podání žádosti o změnu podle čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Itálie

**3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- ☒ Název produktu
- ☐ Popis produktu
- ☒ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz o původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost
- ☒ Označení
- ☐ Jiná [uved'te]

**4. Druh změny (změn)**

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

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.



## 5. Změna (změny)

### Název (názy)

- Tato změna se týká specifikace produktu a jednotného dokumentu, pokud jde o název podle článku 1 specifikace produktu, bodu 1 jednotného dokumentu, který se mění z „Robiola di Roccaverano“ na „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, které lze používat bez rozdílu. Vedle výrazu „Robiola di Roccaverano“ ve specifikaci produktu a v jednotném dokumentu se proto doplňuje výraz „Roccaverano“.

Text, který v současné době zní:

„Robiola di Roccaverano“

se mění takto:

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“

Produkt „Robiola di Roccaverano“ nebo „Roccaverano“ (navrhovaný jako alternativní název) se stal tak dobře známý a spotřebiteli oceňovaný, že začal být označován pouze názvem „Roccaverano“. Uvádění slova „robiola“ před samotný název tedy již není k identifikaci produktu a jeho vlastností nezbytné. Současný úzus mezi zemědělsko-potravinářskými subjekty (výrobci, distributory, obchody a restauracemi) a spotřebiteli by měl být uznán, neboť k označení produktu již běžně používají název Roccaverano. Přidání názvu „Roccaverano“ CHOP poukazuje jasněji na úzkou souvislost s danou oblastí. Tato praxe se ještě více rozšířila také proto, aby se produkt „Robiola di Roccaverano“/„Roccaverano“ lépe odlišil od různých jiných mléčných výrobků prodávaných na trhu pod označením robiola, jež obvykle značí sýr z pasterizovaného kravského mléka, který se velmi liší od produktu s předmětným CHOP.

### Zeměpisná oblast

- Změna článku 3 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu. Obec Cartosio, z níž je v současné době do zeměpisné oblasti zahrnuta pouze část, byla k zeměpisné oblasti přidána celá.

Text, který v současné době zní:

„Zeměpisná oblast zahrnuje správní území těchto obcí provincie Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole a Vesime; provincie Alexandrie: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato a území obce Cartosio nacházející se na levém břehu horské bystřiny Erro.“,

se mění takto:

„Zeměpisná oblast zahrnuje správní území těchto obcí v provincii Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole a Vesime; v provincii Alexandrie: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti a Spigno Monferrato.“

Zařazením celého území obce Cartosio se opravuje chyba, k níž došlo při podání původní žádosti o chráněné označení původu. Z hlediska topografie a krajiny se pravý a levý břeh toku Erro v obci Cartosio nijak výrazně neliší. Z agronomického hlediska, zejména pokud jde o pastviny, pícniny a pěstelské postupy se neliší ani obec Cartosio jako celek od ostatních obcí v oblasti produkce „Robiola di Roccaverano“/„Roccaverano“.

Celková obhospodařovaná zemědělská půda obce Cartosio je tvořena převážně travními porosty (38 % představují smíšené louky), což žádost odůvodňuje – vzhledem k trvalé povaze a nízké intenzitě chovu koz, jež se zde k produkci mléka využívají. Kromě toho existuje v samotné obci Cartosio také agronomická a výrobní spojitost. V oblasti produkce sýra „Robiola di Roccaverano“/„Roccaverano“ má své hlavní prostory řada podniků, které spravují pozemky jako smíšené louky, tj. pozemky určené k produkci krmiva se stejnými vlastnostmi jako krmivo používané u produktu „Robiola di Roccaverano“/„Roccaverano“, které se však nacházejí v části obce Cartosio, jež není zahrnuta do stávající specifikace.

### Metoda produkce

— Změna článku 4 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu – používaných surovin.

Text, který v současné době zní:

„Článek 4

### Metoda produkce

K výrobě sýra ‚Robiola di Roccaverano‘ se používá syrové plnotučné mléko získávané z koz plemen Roccaverano a Camosciata Alpina a jejich kříženců, z ovčí plemene Pecora delle Langhe a z krav plemen Piemontese a Bruna Alpina a jejich kříženců pocházejících výlučně z dané oblasti produkce s tímto procentním podílem: pouze syrové plnotučné kozí mléko nebo směs kozího mléka, které musí tvořit nejméně 50 %, a syrového plnotučného kravského a/nebo ovčího mléka, které může tvořit nejvýše 50 %, přičemž mléko musí pocházet z po sobě jdoucích dojení provedených v rozmezí 24 a 48 hodin. Na etiketě se povinně uvádějí procentní podíly použitých druhů mlék. Krmivo ovcí a koz tvoří v období od 1. března do 30. listopadu pastva a dále se jako krmivo využívá zelená a/nebo konzervovaná píce a zrna obilovin, obiloviny, luskoviny a olejnin v surovém nebo zpracovaném stavu.

Louky, pastviny a lesy musí být zapsány do rejstříku vedeného kontrolním subjektem. Krmivo krav tvoří pastva a zelená a/nebo konzervovaná píce a zrna obilovin, obiloviny, luskoviny a olejnin v surovém nebo zpracovaném stavu. Více než 80 % krmiva všech zvířat musí pocházet z oblasti produkce. Je zakázáno používat silážovanou kukuřici a silážované zelené krmivo. Krmivo nesmí v žádném případě obsahovat geneticky modifikované organismy. Není povoleno použití mléka trvale ustájených krav.“

se mění takto:

„Článek 4

### Metoda produkce

K výrobě sýra ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘ se používá syrové mléko získávané z koz plemen Roccaverano a Camosciata Alpina a jejich kříženců pocházejících výlučně z dané oblasti produkce, přičemž mléko musí pocházet z po sobě jdoucích dojení provedených v rozmezí 24 a 48 hodin. Krmivo koz tvoří v období od 1. března do 30. listopadu pastva a dále se jako krmivo využívá zelená a/nebo konzervovaná píce a zrna obilovin, obiloviny, luskoviny a olejnin v surovém nebo zpracovaném stavu. Louky, pastviny a lesy musí být zapsány do rejstříku vedeného kontrolním subjektem. Více než 80 % krmiva zvířat musí pocházet z oblasti produkce. Je zakázáno používat silážovanou kukuřici a silážované zelené krmivo. Krmivo nesmí v žádném případě obsahovat geneticky modifikované organismy. Není povoleno použití mléka trvale ustájených krav.“

Dlouhodobý historický trend ukazuje v dané oblasti převahu poloextenzivního chovu koz s významným a rostoucím výskytem místních plemen, jako je Roccaverano. Změna specifikace na čistě kozí mléko tak odráží skutečnou situaci.

Ovčí a kravské mléko se při výrobě sýra „Robiola di Roccaverano“/„Roccaverano“ již desítky let používá velmi málo, ačkoliv množství použitého mléka a vyrobeného sýra roste. Výroba ze smíšeného mléka klesla téměř na nulu. Vzhledem k poklesu počtu krav, ať už chovaných na mléko, nebo na telecí maso, a extrémně vzácnému výskytu bahnic v oblasti „Robiola di Roccaverano“/„Roccaverano“ pro významnou smíšenou mléčnou výrobu ani neexistuje prostor.

Tato změna mimo jiné i zdůrazňuje pozitivní přínos chovu koz pro ekosystém: pomáhá udržovat typickou a křehkou „pasteveckou krajinu“ a chránit ji před erozí a ztrátou biologické rozmanitosti tím, že udržuje pastviny a travní porosty v dobrém stavu.

Výraznou úlohu zde hraje postupná obnova vzácného kozího plemene Roccaverano, které je vedle plemene Camosciata jedním ze dvou plemen uznaných ve specifikaci produktu.

### Souvislost

— Změna článku 7 specifikace produktu a bodu 5 jednotného dokumentu – souvislosti. Změna se týká zejména posledního odstavce části vztahující se k specifčnosti zeměpisné oblasti. Kromě změny názvu spočívá v přizpůsobení tohoto bodu změně suroviny, a to odstraněním zmínek o ovcích a kravách.

Text, který v současné době zní:

„... Z těchto pícin, ve kterých jsou živiny v podobě uhlohydrátů, bílkovin a vitamínů v přirozené rovnováze, se získává krmivo vysoké kvality pro chov ovcí a koz, jakož i pro skot. Zvláštní vlastnosti flóry různých vůní a aroma se následně projevují také v mléce, a díky tomu sýr ‚Robiola di Roccaverano‘ získává vůni, která jej odlišuje od všech ostatních sýrů.

Ovce a kozy se pasou také v lesích, které kromě skutečné ochrany půdy slouží také jako ochrana zvířat před nadměrným horkem v letním období.“

se mění takto:

„... Z těchto pícin, ve kterých jsou živiny v podobě uhlohydrátů, bílkovin a vitamínů v přirozené rovnováze, se získává krmivo vysoké kvality pro chov koz. Zvláštní vlastnosti flóry různých vůní a aroma se následně projevují také v mléce, a díky tomu sýr ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘ získává vůni, která jej odlišuje od všech ostatních sýrů.

Kozy se pasou také v lesích, které kromě skutečné ochrany půdy slouží také jako ochrana zvířat před nadměrným horkem v letním období.“

#### Označení

— Změna článku 8 specifikace produktu a bodu 3.7 jednotného dokumentu. Mění se ustanovení o označování, a to v souladu se změnou názvu a změnou použitých surovin.

Text, který v současné době zní:

#### Specifikace produktu

„V okamžiku uvedení na trh musí být na sýru umístěn samolepicí štítek, který uzavírá balení a na kterém je uvedeno logo CHOP tvořené stylizovaným ‚R‘. Ve stylizovaném grafickém symbolu velkého ‚R‘ hnědé barvy je vyobrazena věž, nad níž se nachází cimbuří, inspirovaná historickou věží obce Roccaverano; oko písmene ‚R‘ představuje bočník sýra ‚Robiola di Roccaverano‘ a v nožičce pod ním se nachází zelený a zelenožlutý vlys, který připomíná louky a typický sinusový spád kopců v oblasti Langa. To vše je umístěno v zevním okruhu tmavě zelené barvy, v němž se nachází bílý nápis velkými písmeny ‚ROBIOLA DI ROCCAVERANO‘ a dole uprostřed malý stylizovaný květ bílé barvy. Celé logo je vytištěno na bílém pozadí. Ve spodní části loga CHOP se uvádějí identifikační kód producenta a pořadové číslo etikety: na okrovém pozadí u sýra ‚Robiola di Roccaverano‘ produkovaného pouze z kozího mléka a na bílém pozadí u sýrů produkovaných z mléka smíšeného. Na etiketě se povinně uvádějí procentní podíly použitých druhů mlék. Produkt s chráněným označením původu ‚Robiola di Roccaverano‘ může být uveden na trh teprve po připevnění tohoto štítku.

Každý jednotlivý bočník se uvádí na trh celý, zabalený a opatřený štítkem. Pokud se sýr ‚Robiola di Roccaverano‘ přemísťuje za účelem dalšího zrání nebalený do zařízení určených k zrání a/nebo dozrávání působících v oblasti produkce, musí k němu být přiložen doklad, v němž se uvádí:

- a) počet sýrů vyrobených z kozího mléka a/nebo počet sýrů vyrobených ze směsi mléka;
- b) slova ‚Robiola di Roccaverano‘;
- c) počet příslušných log EU a jejich pořadová čísla.“

#### Jednotný dokument

„V okamžiku uvedení na trh musí být na sýru umístěn samolepicí štítek, který uzavírá balení a na kterém je uvedeno logo CHOP tvořené stylizovaným ‚R‘. Ve stylizovaném grafickém symbolu velkého ‚R‘ hnědé barvy je vyobrazena věž, nad níž se nachází cimbuří, inspirovaná historickou věží obce Roccaverano; oko písmene ‚R‘ představuje bočník sýra ‚Robiola di Roccaverano‘ a v nožičce pod ním se nachází zelený a zelenožlutý vlys, který připomíná louky a typický sinusový spád kopců v oblasti Langa. To vše je umístěno v zevním okruhu tmavě zelené barvy, v němž se nachází bílý nápis velkými písmeny ‚ROBIOLA DI ROCCAVERANO‘ a dole uprostřed malý stylizovaný květ bílé barvy. Celé logo je vytištěno na bílém pozadí. Ve spodní části loga CHOP se uvádějí identifikační kód producenta a pořadové číslo etikety: na okrovém pozadí u sýra ‚Robiola di Roccaverano‘ produkovaného pouze z kozího mléka a na bílém pozadí u sýrů produkovaných z mléka smíšeného. Na etiketě se povinně uvádějí procentní podíly použitých druhů mlék. Každý jednotlivý bočník se uvádí na trh celý, zabalený a opatřený štítkem.“



se mění takto:

### Specifikace produktu a jednotný dokument

„V okamžiku uvedení na trh musí být na sýru umístěn samolepicí štítek, který uzavírá balení a na kterém je uvedeno logo CHOP. Pod logem se nachází identifikační kód producenta a pořadové číslo etikety na okrovém pozadí. Produkt s chráněným označením původu ‚Robiola di Roccaverano‘ nebo ‚Roccaverano‘ lze uvést na trh teprve po připevnění tohoto štítku. Na etiketě musí být uveden název, obchodní jméno a adresa podniku, v němž sýr zraje / balírný. Je zakázáno přidávat jakékoliv jiné označení, které není výslovně stanoveno; odkazy na názvy, obchodní jména nebo soukromé značky jsou povoleny, pokud nemají pochvalný charakter a neuvádějí spotřebitele v omyl. Jiné pravdivé a ověřitelné zmínky podle stávající legislativy mohou být použity, nejsou-li v rozporu s účelem a obsahem specifikace produktu.

Každý jednotlivý bochník se uvádí na trh celý, zabalený a opatřený štítkem. Pokud se sýr ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘ přemísťuje za účelem dalšího zrání nebalený do zařízení určených k zrání a/nebo dozrávání působících v oblasti produkce, musí k němu být přiložen doklad, v němž se uvádí: slova ‚Robiola di Roccaverano‘ nebo ‚Roccaverano‘, počet vyrobených sýrů, počet příslušných log EU a jejich pořadová čísla.

Logo CHOP tvoří stylizované písmeno ‚R‘: ve stylizovaném grafickém symbolu písmene ‚R‘ hnědé barvy je vyobrazena věž, nad níž se nachází cimbuří, inspirovaná historickou věží obce Roccaverano; oko písmene ‚R‘ představuje bochník sýra ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘ a v nožičce pod ním se nachází zelený a zelenožlutý vlys, který připomíná louky a typický sinusový spád kopců v oblasti Langa. To vše je umístěno uvnitř kruhu tmavě zelené barvy, na němž se nachází bílý nápis velkými písmeny ‚ROCCAVERANO‘ a dole uprostřed malý stylizovaný květ bílé barvy. Celé logo je vtištěno na bílém pozadí.“



JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Robiola di Roccaverano / Roccaverano“

EU č.: PDO-IT-0024-AM03 – 11. 4. 2022

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy)**

„Robiola di Roccaverano / Roccaverano“

## 2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

## 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

### 3.1 Druh produktu

Třída 1.3 – Sýry

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

Sýr „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ se vyrábí během celého roku z čerstvé sýřeniny a následně zraje nebo dozrává.

CHOP „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ má válcovitý tvar, ploché, slabě vroubkované podstavy a boční stranu mírně vypouklou ven. Průměr podstavy se pohybuje v rozmezí od 10 do 14 cm, výška bočníku od 2,5 do 4 cm. Hmotnost jednoho bočníku se pohybuje od 250 do 400 gramů. Tyto parametry pro produkt platí po uplynutí minimální doby zrání.

Referenční parametry sýra „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ týkající se tuku, bílkovinných složek a popela jsou následující:

tuk: nejméně 40 % v sušině,

bílkovinné složky: nejméně 34 % v sušině,

popel: nejméně 3 % v sušině.

Senzorické vlastnosti sýra „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ se mění podle stupně zrání takto:

*prodotto fresco* (čerstvý sýr) od čtvrtého do desátého dne zrání: kůrka může mít podobu mírného přírodního plísňového povlaku nebo nemusí být přítomna; vnější vzhled je mléčně bílý nebo světle žlutý; hmota je mléčně bílá; struktura je krémová, jemná; chuť a aroma jsou delikátní, lahodné a/nebo lehce nakyslé;

*prodotto affinato* (zrající sýr) od jedenáctého dne zrání: kůrka má podobu přírodního plísňového povlaku; vnější vzhled je smetanově bílý, světle žlutý nebo lehce načervenalý; hmota je mléčně bílá; struktura je jemná, s postupujícím zráním lehce kompaktní, pod kůrou může být lahodně krémová.

Chuť a aroma sýra „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ se s postupným zráním stávají výraznější, až pikantní.

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

#### 3.3.1. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

K výrobě sýra „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ se používá syrové mléko získávané z koz plemen Roccaverano a Camosciata Alpina a jejich kříženců pocházejících výlučně z dané oblasti produkce, přičemž mléko musí pocházet z po sobě jdoucích dojení provedených v rozmezí 24 a 48 hodin.

#### 3.3.2. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Krmivo koz tvoří v období od 1. března do 30. listopadu pastva a dále se jako krmivo využívá zelená a/nebo konzervovaná píce a zrna obilovin, obiloviny, luskoviny a olejnin v surovém nebo zpracovaném stavu. Louky, pastviny a lesy musí být zapsány do rejstříku vedeného kontrolním subjektem. Více než 80 % krmiva všech zvířat musí pocházet z oblasti produkce. Je zakázáno používat silážovanou kukuřici a silážované zelené krmivo. Krmivo nesmí v žádném případě obsahovat geneticky modifikované organismy. Není povoleno použití mléka trvale ustájených krav.

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

Mléko pro výrobu sýra „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ musí pocházet z chovů umístěných ve vymezené zeměpisné oblasti.

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Balení musí probíhat v oblasti produkce, protože sýrová hmota tohoto sýra je čerstvá a měkká a absence kůry pro sýr znamená riziko dehydratace, oxidace a také změny tukové složky. Navíc není v okamžiku produkce možné sýr nesmazatelným způsobem označit, protože nemá kůrku.

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

V okamžiku uvedení na trh musí být na sýru umístěn samolepicí štítek, který uzavírá balení a na kterém je uvedeno logo CHOP. Pod logem se nachází identifikační kód producenta a pořadové číslo etikety na okrovém pozadí. Produkt s chráněným označením původu „Robiola di Roccaverano“ nebo „Roccaverano“ lze uvést na trh teprve po připevnění tohoto štítku. Na etiketě musí být uveden název, obchodní jméno a adresa podniku, v němž sýr zrál / balírny. Je zakázáno přidávat jakékoliv jiné označení, které není výslovně stanoveno; odkazy na názvy, obchodní jména nebo soukromé značky jsou povoleny, pokud nemají pochvalný charakter a neuvádějí spotřebitele v omyl. Jiné pravdivé a ověřitelné zmínky podle stávající legislativy mohou být použity, nejsou-li v rozporu s účelem a obsahem specifikace produktu.

Každý jednotlivý bochník se uvádí na trh celý, zabalený a opatřený štítkem. Pokud se sýr „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ přemísťuje za účelem dalšího zrání nebalený do zařízení určených k zrání a/nebo dozrávání působících v oblasti produkce, musí k němu být přiložen doklad, v němž se uvádí: slova „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, počet vyrobených sýrů, počet příslušných log EU a jejich pořadová čísla.

Logo CHOP tvoří stylizované písmeno „R“: ve stylizovaném grafickém symbolu velkého „R“ hnědé barvy je vyobrazena věž, nad níž se nachází cimbuří, inspirovaná historickou věží obce Roccaverano; oko písmene „R“ představuje bochník sýra „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ a v nožičce pod ním se nachází zelený a zelenožlutý vlys, který připomíná louky a typický sinusový spád kopců v oblasti Langa. To vše je umístěno uvnitř kruhu tmavě zelené barvy, na němž se nachází bílý nápis velkými písmeny „Roccaverano“ a dole uprostřed malý stylizovaný květ bílé barvy. Celé logo je vytištěno na bílém pozadí.



## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje správní území těchto obcí v provincii Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole a Vesime; v provincii Alexandrie: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti a Spigno Monferrato.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Půda je jílovitá se slínovým podložím. V některých oblastech je půda díky sesedání typicky nánosová s velmi hlubokou vrstvou jílu, dobře zadržuje vodu a vyznačuje se vysokým indexem úrodnosti. Klima je typicky kontinentální, vyznačuje se nízkými teplotami, vydatným sněžením a střídáním mrazu a oblevy v zimním období a vysokými letními teplotami, které nastávají náhle koncem června. Atmosférické srážky kolísají jen mírně a ročně naprší v průměru 300 mm s nejnižšími hodnotami na přelomu jara a léta, a proto mohou být některé roky velmi suché. Toto půdně-klimatické prostředí určuje produkci typické krmné hmoty, která se získává z luk a pastvin. Jedná se o smíšené louky s převahou travin (přibližně 75 %) a luskovin (přibližně 25 %), které doplňují četné aromatické a léčivé rostliny. Hlavními travinami jsou jílce (*Lolium* spp.), srha laločnatá (*Dactylis glomerata*), kostřava

(*Festuca* spp.), lipnice (*Poa* spp.), tomka atd. Hlavními luskovinami jsou: jetel horský (*Trifolium montanum*), štírovník růžkatý (*Lotus corniculatus*), řebríček (*Achillea* spp.) atd. Mezi vonnými bylinami kromě tomky uvádíme celou řadu okoličnatých rostlin, jako je například mrkev obecná (*Daucus carota carota*), pcháč oset (*Cirsium arvense*), šalvěj lékařská (*Salvia officinalis*), levandule široolistá (*Lavandula latifolia*), mnoho druhů tymiánu (*Thymus* spp.), routa vonná (*Ruta graveolens*), růže šípková (*Rosa canina canina*) atd. Z těchto píceňin, ve kterých jsou živiny v podobě uhlohydrátů, bílkovin a vitamínů v přirozené rovnováze, se získává krmivo vysoké kvality pro chov koz. Kozy se pasou také v lesích, které kromě skutečné ochrany půdy slouží také jako ochrana zvířat před nadměrným horkem v letním období.

## 5.2 Specifičnost produktu

Sýr „Robiola di Roccaverano“/„Roccaverano“ je malého rozměru, s měkkou hmotou, bez kůrky. Je pro něj typická bílá hmota bez prasklin. Konzistence přechází od sametové a krémové po kompaktní a soudržnou. Sýr se rozpívá v ústech a zanechává po sobě příjemnou výraznou chuť, která má nejprve příchut travin a léčivých bylin a postupně se zintenzívňuje, je pikantní a připomíná grilované lískové oříšky a kozí mléko.

## 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Specifická chuť a vůně sýra „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ souvisí s vysokou kvalitou používaného syrového mléka. Kvalita mléka je dána vysokou jakostí krmiva.

Zvláštní vlastnosti flóry různých vůní a aroma se následně projevují také v mléce, a díky tomu sýr „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ získává vůni, která jej odlišuje od všech ostatních sýrů.

V rukopise kněze Pistoneho z roku 1899 je uvedena historie farnosti Roccaverano a jejích přifařených obcí od roku 960 do roku 1860. Mezi historickými zprávami politického zájmu se objevují také informace hospodářské povahy zdůrazňující důležitost sýra „Robiola di Roccaverano“/„Roccaverano“, jako je skutečnost, že v obci Roccaverano se ročně konalo pět trhů. Při jejich příležitosti se na vývoz prodávaly „výborné sýry robiola“. Výslovně se mluví o vývozu, protože tento sýr byl již v té době známý nejen v Itálii, ale také ve Francii. Je zřejmé, že i v té době byl sýr „Robiola“, jehož vlastnosti se lišily od ostatních sýrů, považován za více než jen běžný sýr. Sýr „Robiola di Roccaverano“/„Roccaverano“ lze také uchovávat až šest měsíců ve skleněné nádobě s olejem nebo bochník uložit do slámy.

## Odkaz na zveřejnění specifikace

Úplné znění specifikace produktu je k dispozici na této internetové stránce: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

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

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

(2022/C 397/12)

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

**JEDNOTNÝ DOKUMENT**

**„Terras do Navia“**

**PGI-ES-02787**

**Datum podání žádosti: 23.7.2021**

**1. Název, který má být zapsán**

Terras do Navia

**2. Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

**3. Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

**4. Popis vína (vín)**

1. *Bílá vína*

**STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS**

Tato vína mají obecně svěží a jemnou chuť, jsou čirá a jiskrná s výraznou vůní, v níž lze dobře rozeznat hrozny, z nichž se vyrábějí. Mají střední obsah alkoholu, ovocná a květinová aromata a vyváženou kyselost.

Bílá vína mají žlutou barvu se zelenavými tóny. Mají intenzivní aroma květin a zralého čerstvého ovoce a jejich chuť je dobře strukturovaná, bohatá a svěží s nádechem citrusů.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |                                                               |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                |                                                               |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               | 11,5                                                          |
| Minimální celková kyselost                                       | 5,0 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   | 17,9                                                          |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 200                                                           |

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.



## 2. Červená vína

### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Tato vína mají obecně svěží a jemnou chuť, jsou čirá a jiskrná s výraznou vůní, v níž lze dobře rozeznat hrozny, z nichž se vyrábějí. Mají střední obsah alkoholu, ovocná a květinová aromata a vyváženou kyselost.

Červená vína mají středně až sytě červenou barvu s fialovými tóny. Mají aroma zralého ovoce (ostružiny, třešně, plody planiky a brusinky) a chuť převážně červeného ovoce s mírně tříslovou dochutí. Díky dobré rovnováze mezi obsahem alkoholu a kyselostí jsou tato vína vhodná pro zrání v dřevěných sudech.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |                                                               |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                |                                                               |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               | 10                                                            |
| Minimální celková kyselost                                       | 5,0 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   | 17,9                                                          |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 150                                                           |

## 5. Enologické postupy

### a. Základní enologické postupy

1.

#### Pěstební postup

Hrozny se musí sklízet za použití sklízecích beden či jiných nádob schválených příslušným orgánem.

2.

#### Zvláštní enologický postup

Maximální výnos je 68 litrů vína na 100 kilogramů hroznů.

### b. Maximální výnosy

#### 1. BÍLÉ ODRŮDY

10 000 kilogramů hroznů na hektar

2.

68 hektolitrů na hektar

#### 3. MODRÉ ODRŮDY

8 000 kilogramů hroznů na hektar

4.

54,40 hektolitrů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Hrozny používané k výrobě vín mohou pocházet pouze z vinic v oblasti produkce a zpracování, v níž se nacházejí pozemky vhodné k produkci hroznů. Oblast zahrnuje farnosti Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna a Vilar da Cuiña v obci A Fonsagrada, dále farnosti A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo,

Muñís, Mosteiro a A Ribeira v obci Navia de Suarna a celou obec Negueira de Muñiz. Celá oblast se nachází v provincii Lugo v autonomní oblasti Galicie.

Podle právního řádu autonomní oblasti Galicie jsou farnosti uznanými místními územními jednotkami, které představují základní územní celky obce. Jejich katastrální hranice jsou přesně a jasně vymezené.

## 7. Hlavní moštové odrůdy

ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

BRUÑAL – ALBARÍN TINTO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

GODELLO

LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

MERENZAO – MARÍA ORDOÑA

TORRONTÉS

TREIXADURA

## 8. Popis souvislostí

Žádost o zápis tohoto zeměpisného označení je založena na specifické jakosti vín, která souvisí se zeměpisným prostředím produkce, jak je popsáno níže.

Podnebí vymezené oblasti lze označit jako přímořské až středomořské s nízkými průměrnými ročními teplotami. Nejteplejšími měsíci jsou červenec a srpen s průměrnou teplotou 21 °C a značnými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí, přičemž léta bývají obzvláště suchá, čímž se klima přibližuje spíše středomořskému typu, o čemž svědčí i rozšířená přítomnost druhů, jako jsou planiky a duby korkové. Nejchladnějším měsícem je leden s průměrnou teplotou 7,5 °C. Podle nejbližších meteorologických stanic činí odhadované roční srážky v nadmořské výšce 450 metrů nad mořem 650 milimetrů.

Ve vymezené oblasti se téměř celé území určené pro pěstování vinné révy nachází ve výšce 200–500 metrů nad mořem a je obklopeno horami vysokými více než 1 000 metrů nad mořem. Vinice orientované především na jih a jihozápad jsou od severu chráněny svahy pohoří Ancares, Uría a Acebo, které tvoří významnou překážku proti větrům od moře.

Půda je většinou mírně kyselé a propustná, s nízkou schopností zadržovat vodu a nízkým obsahem organické hmoty v nejsvrchnější vrstvě. Většinu území tvoří staré půdy s dostatečnou hloubkou, které jsou dobře vystaveny slunci, a tudíž vhodné pro pěstování révy.

Z geologického hlediska je pánev Navia tvořena metamorfovanými sedimenty pocházejícími ze starších prvohor, mezi nimiž převažují písčité horniny a břidlice. Litologické podloží je tvořeno převážně břidlicovými, křemencovými a žulovými výchozy z hercynského období a lehce metamorfovanými usazenými horninami. V půdách je přiměřený podíl hrubých prvků, díky nimž jsou vysoce propustné a snadno obdělátné. Jsou lehké, přičemž nejběžnější typy jsou hlinité nebo hlinitopísčité, s dobrým odvodněním a dostatečným provzdušněním.

Vína jsou obecně čirá a jiskrná, na chuť svěží a jemná s květinovými a ovocnými aromaty a jejich střední obsah alkoholu je vyvážen s kyselostí. Bílá vína mají žlutou barvu se zelenavými tóny. Mají výrazné aroma květin a zralého čerstvého ovoce a jejich chuť je strukturovaná, bohatá a svěží s citrusovou dochutí. Červená vína mají středně až sytě červenou barvu s fialovými tóny. Mají aroma zralého ovoce a chuť převážně červeného ovoce s mírně tříslovou dochutí.

V těchto vínech se přesně odráží působení teplot, srážek a pěstebních podmínek v dané oblasti. To vše doplňuje působení člověka. Typické jsou:

- výsadba vinic v oblastech s dobrou expozicí, s teplými a propustnými půdami s nízkým obsahem organické hmoty, jak je pro tuto zeměpisnou oblast typické. Tradiční metodou vedení a řezu je nízké vedení révy ve tvaru gobelet. To spolu s dřevěnou oporou a střední hustotou výsadby umožňuje rostlinám lépe se přizpůsobit místnímu prostředí, díky čemuž jsou vína vyvážená a harmonická, mají vynikající aromatické vyjádření a dobře se skladují,
- výběr místně přizpůsobených původních odrůd, které je obtížné nalézt v jiných vinařských oblastech. Zvláštní zmínku si zaslouží Branco Lexítimo, které v této oblasti plně dosahuje svého potenciálu. Vyvážený obsah kyselin a alkoholu spolu s hojností terpenů dodávají bílým vínům silnou intenzitu a aroma. Mezi červenými odrůdami vyniká Merenzao, ačkoli plocha jím osázená není největší. Lokalita mu umožňuje plně dosáhnout svého potenciálu a vína z něj vyrobená se vyznačují vysokou intenzitou barvy, přičemž si zachovávají jemnost, mají velmi stabilní kyselost, dobře vyvážený poměr kyseliny jablečné a vinné, přiměřený obsah alkoholu a vysoký obsah antokyanů,
- používání sklízecích beden nebo jiných nádob schválených příslušným orgánem, které je nezbytné pro zachování jakosti hroznů během přepravy z vinice do vinařství a snižuje riziko nekontrolované macerace nebo fermentace, které by ovlivnily organoleptické vlastnosti vín.

Pokud jde o vliv přirozeného prostředí, v němž se réva pěstuje, stojí za zmínku přímořské klima této oblasti, které přechází až k podnebí středomořskému a vyznačuje se obzvláště suchými léty a značnými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí. To má přímý vliv na akumulaci sekundárních metabolitů, jež ovlivňují kvalitu plodů, jako jsou fenolické a těkavé sloučeniny, které pomáhají utvářet barvu, vůni a chuť, a tím i kvalitu hroznů a vína.

Během vegetačního období jsou navíc teploty v této oblasti poměrně vysoké díky dobré expozici slunečnímu záření, což má velmi pozitivní vliv na fotosyntézu, která zvyšuje obsah cukru v hroznech. Oblast se rovněž vyznačuje značným kolísáním teplot, což usnadňuje akumulaci antokyanů a terpenů v bobulích.

Expozice a orientace svahů je klíčovým faktorem, který umožňuje pěstování révy v náročných klimatických podmínkách a zlepšuje kvalitu sklizně. V zeměpisné oblasti je z hlediska jakosti hroznů a vína ideální orientace na jih/jihozápad. Je zde také příznivý účinek hor, které vytvářejí bariéru chránící tuto oblast před větry od moře.

Důležitá je rovněž nadmořská výška, v níž se réva pěstuje, neboť vysoké nadmořské výšky jsou spojeny s nízkými teplotami vzduchu, které ovlivňují fenolickou zralost bobulí.

Pokud jde o půdu, ideální podmínky pro pěstování révy jsou hluboké, dobře odvodněné půdy se střední úrodností a střední schopností zadržovat vodu, což odpovídá podmínkám v této oblasti. Půdy jsou rovněž kyselé a odrůdy révy pěstované v této oblasti jsou tomuto typu půd dobře přizpůsobeny.

Stručně řečeno, specifické vlastnosti vín z této oblasti jsou výsledkem staletých zkušeností místních vinařů, kteří v průběhu let vybírali odrůdy révy, jež se nejlépe přizpůsobily tomuto specifickému přírodnímu prostředí, a vyvinuli nejvhodnější pěstitelské postupy. Odrůdy révy, na které se vztahuje toto CHZO a jež se tradičně pěstují v oblasti produkce, ale v jiných vinařských oblastech jsou mnohem méně rozšířené, tedy dodávají vínům, která se z nich vyrábějí, zvláštní jakostní vlastnosti a charakteristické rysy. Různé studie provedené na dotčených odrůdách prokázaly, že tyto odrůdy mají vysoký aromatický potenciál vyznačující se terpeny, zejména v případě bílých odrůd.

## 9. Další základní podmínky

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína se musí vyrábět a plnit do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti produkce. Přeprava a lahvování mimo oblast vinifikace by ohrozily jakost vína, neboť by mohlo být vystaveno oxidaci a redukci, teplotním výkyvům a dalším vlivům. Čím větší přepravní vzdálenost, tím větší riziko. Lahvování vína v oblasti původu umožňuje zachovat charakteristické rysy a jakost produktu. Vzhledem k výše uvedenému a ke zkušenostem a důkladným znalostem specifických vlastností vín, které v průběhu let nabyli místní výrobci, je nutné, aby lahvování probíhalo v oblasti původu, čímž se zachovají všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti vín.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Všechny láhve musí být opatřeny číslovanou certifikační etiketou, kterou poskytne kontrolní orgán a která musí být připevněna ve vinařském závodě. Tato etiketa musí obsahovat logo zeměpisného označení.

## Odkaz na specifikaci produktu

[https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego-Condicioness-Terras-do-Navia-mayo\\_2022.pdf](https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego-Condicioness-Terras-do-Navia-mayo_2022.pdf)

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

(2022/C 397/13)

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

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

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

**„Estepa“**

**EU č.: PDO-ES-0341-AM02 – 15.11.2021**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Estepa“ (Regulační rada pro chráněné označení původu „Estepa“), adresa: Polígono Industrial Sierra Sur, Avda. del Mantecado 7, 41560 Estepa (Sevilla), tel.: 955912630–607436353, e-mailová adresa: secretaria@doestepa.es

Regulační rada pro chráněné označení původu „Estepa“ má právní způsobilost, jakož i oprávněný zájem podat tuto žádost o změnu v souladu s čl. 13 odst. 2 písm. a) zákona andaluské vlády č. 2/2011 ze dne 25. března 2011 o rybolovu a kvalitě potravin.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

**3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☒ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☐ Jiná

**4. Druh změny (změn)**

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

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

## 5. Změna (změny)

### 5.1 Oddíl B. specifikace produktu „Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ a bod 3.2 jednotného dokumentu „Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1“, se mění takto:

— Přidání analytické metody K<sub>268</sub>.

K<sub>270</sub> nebo K<sub>268</sub>: ≤ 0,18

Odůvodnění:

Analytická metoda K268 by měla být v souladu s nařízením Komise (EHS) č. 2568/91 ze dne 11. července 1991 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy považována za rovnocennou metodě K<sub>270</sub>, jež je nyní uvedena ve specifikaci produktu <sup>(2)</sup>.

— Přidání hodnot na stupnici BM: 2/1 – 2/2 – 2/6 – 3/1 – 3/2 – 3/6 – 4/1 – 4/2 – 4/3 – 4/4 – 4/5 – 4/6 – 4/7 – 4/8 – 4/9 – 4/10 – 5/1 – 5/2 – 5/3 – 5/4 – 5/5 – 5/6 – 5/7 – 5/8 – 5/9 – 5/10 – 6/1 – 6/2 – 6/3 – 6/4 – 6/5 – 6/6 – 6/7 – 6/8 – 6/9 – 6/10 – 7/1 – 7/2 – 7/3 – 7/4 – 7/5 – 7/6 – 7/7 – 7/8 – 7/9 a 7/10.

Odůvodnění:

Zavedením těchto nových hodnot bude specifikace produktu upravena tak, že bude zahrnovat extra panenské olivové oleje, které se v současné době produkují v zeměpisné oblasti s CHOP „Estepa“ po založení nových plantáží a v důsledku změny klimatu a které jsou vynikající jakosti, avšak momentálně nejsou zahrnuty do stanovené škály zabarvení oleje, a proto nemohou označení používat.

— Nové měrné jednotky pro polyfenoly a tokoferoly a správné vymezení analytických metod.

Polyfenoly: ≥ 405 mg/kg u všech olejů kromě jednodrudivého oleje z oliv odrůdy Arbequina, u něhož je tento požadavek stanoven na ≥ 250 mg/kg.

Tokoferoly: ≤ 261,1 mg/kg.

Analytické metody.

Polyfenoly: kapalinová chromatografie s detekcí s ultrafialovým diodovým polem (mg/kg) nebo kolorimetrie používající ultrafialovou spektrofotometrii s měřením hodnot v mg/kg kyseliny kávové.

Tokoferoly: kapalinová chromatografie s fluorescenčním detektorem (mg/kg).

Odůvodnění:

Současná měrná jednotka pro polyfenoly a tokoferoly, ppm, se nahrazuje ekvivalentem mg/kg, což je měrná jednotka nejčastěji používaná v právních předpisech a vědecké literatuře.

— Úprava procentního podílu odrůd oliv v olejích, které jsou směsí odrůd Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual a Lechín de Sevilla.

Znění stávající specifikace produktu:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual a Lechín de Sevilla:

— Hojiblanca: nejméně 35 %

— Arbequina: nejméně 15 %

— ostatní odrůdy: nejméně 5 %.

Pozměněná specifikace produktu:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual a Lechín de Sevilla:

Podíl oliv odrůdy Hojiblanca, sklizené výhradně v listopadu, musí činit nejméně 35 %.

Odůvodnění:

Stávající minimální procentní podíl sekundárních odrůd (Arbequina, Manzanilla, Picual a Lechín) by měl být vyňat z důvodu jejich omezeného vlivu na organoleptické vlastnosti oleje a obtížnosti kontroly shody. Vlastnosti oleje určuje raná sklizeň oliv Hojiblanca v listopadu a skutečnost, že tato odrůda tvoří více než 35 % směsi; ostatní odrůdy pouze přidávají aromatické nuance.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 248, 5.9.1991, s. 1.

- 5.2. Oddíl C. specifikace produktu „Zeměpisná oblast“ a bod 4 jednotného dokumentu „Stručné vymezení zeměpisné oblasti“ se mění takto:

Zeměpisná oblast se rozšiřuje přidáním sousední obce Martín de la Jara a několika katastrálních zón obcí Écija (33, 34, 35, 36, 37 a 38) a Osuna (17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 96, 97, 102, 104 a 105).

Odůvodnění:

Zeměpisná oblast CHOP „Estepa“ by měla být rozšířena, neboť odrůdy olivovníků pěstované v uvedených obcích a jejich klimatické, půdní a zemědělské podmínky jsou podobné jako ve stávající oblasti, díky čemuž je zachována příčinná souvislost a vlastnosti extra panenských olivových olejů s CHOP „Estepa“.

- 5.3. Oddíl D. specifikace produktu „Důkaz o tom, že produkt pochází z vymezené oblasti“ se mění takto:

V bodě 1 třetím pododstavci se slova „před hospodářským rokem a v průběhu hospodářského roku“ nahrazují slovy „během roku...“.

V bodě 4 čtvrtém pododstavci se slova „schválení vydané laboratoří“ nahrazují přesnějším vyjádřením „schválení vydané zaměstnanci odpovědnými za jakost nebo vedením lisovny“.

Dále se pátý a šestý pododstavec nahrazují níže uvedeným zněním, neboť stávající znění popisuje procesy zahrnující řadu úkonů založených na listinných podkladech, které se prováděly v době, kdy informační systém a prostředky sledovatelnosti byly méně pokročilé a méně digitalizované:

„Oddělení jakosti a laboratoří stanoví složení šarže, které musí uvádět počet kilogramů pro každou referenční část šarže. Přeprava každé šarže z lisovny do balírny se zaznamená v počítačovém systému sledovatelnosti.“

K zajištění sledovatelnosti se umístění, identifikace, registrace a označení extra panenského olivového oleje ve skladech kombinované lisovny a balírny zaznamenávají pomocí počítačového systému sledovatelnosti.“

V bodě 5 se slova „počet certifikačních etiket vydaných regulační radou...“ nahrazují slovy „počet certifikačních etiket vydaných nebo přidělených regulační radou...“.

- 5.4. V oddíle E. specifikace produktu „Metoda produkce, a.1) Sklizněn“ by měly být doplněny tyto odchylky od pravidel:

Znění stávající specifikace produktu:

Sklizněn může být prodloužena do 30. prosince pro olivy Arbequina a do 15. ledna pro ostatní odrůdy.

Pozměněná specifikace produktu:

Sklizněn oliv Arbequina končí 30. prosince a ostatních odrůd 15. ledna. Tuto dobu lze prodloužit do 31. ledna, pokud sklizni brání povětrnostní podmínky nebo se dramaticky zvětší velikost sklizně, takže není možné stanovené lhůty dodržet. Jakékoli prodloužení doby sklizně oliv musí schválit regulační rada, která informuje všechny hospodářské subjekty.

Odůvodnění:

Doba sklizně oliv by měla být prodloužena do 31. ledna, neboť bylo zjištěno, že je možné pokračovat v produkci extra panenských olivových olejů jakosti požadované ve specifikaci produktu, pokud jde o jejich fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti, s olivami sklizenými až do tohoto data. Toto prodloužení schvaluje regulační rada, pokud sklizni brání povětrnostní podmínky nebo se dramaticky zvětší velikost sklizně, a všechny hospodářské subjekty musí být předem informovány.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Estepa“

EU č.: PDO-ES-0341-AM02 – 15.11.2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) (chop či chzo)**

„Estepa“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

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

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

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

Extra panenský olivový olej vyprodukovaný z plodů níže uvedených odrůd olivovníku (*Olea europaea*, L). Produkují se čtyři druhy oleje:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual a Lechín de Sevilla
- Hojiblanca a Arbequina
- Hojiblanca
- Arbequina

Všechny extra panenské olivové oleje musí být vyprodukovány výhradně mechanickým nebo fyzickým způsobem, při němž nedojde ke snížení jakosti a zachová se chuť, aroma i vlastnosti plodů, z nichž se oleje produkují.

Olivy musí pocházet z povolených odrůd a sklízet se přímo ze stromu po dosažení stupně zralosti, který umožňuje získání ovocných olejů s požadovanými vlastnostmi.

Označení původu se může používat pouze u extra panenských olivových olejů, které po zrání ve sklepích splňují tyto požadavky:

Medián ovocné chuti:  $\geq 4,5$ .

Medián hořkosti:  $\geq 3$  a  $\leq 6$ .

Medián štiplavosti:  $\geq 3$  a  $\leq 6$ .

Kyselost (%):  $\leq 0,3$ .

Peroxidové číslo (mEq O<sub>2</sub>/kg):  $\leq 15$ .

Absorpce ultrafialového záření (K<sub>270</sub> nebo K<sub>268</sub>):  $\leq 0,18$  mEq aktivního kyslíku na kilogram oleje.

Přírodní antioxidanty, polyfenoly (% kyseliny kávové):  $\geq 405$  (mg/kg).

Přírodní antioxidanty, polyfenoly (% kyseliny kávové) u oliv odrůdy Arbequina:  $\geq 250$  (mg/kg).

Oxidační stabilita (systém Rancimat) měřená v hodinách (při 100 °C nebo 120 °C při průtoku vzduchu 10 l/h):  $\geq 43,6$  h při 100 °C a  $\geq 7$  h při 120 °C.

Tokoferoly:  $\leq 261,1$  mg/kg.

Zabarvení oleje se může na stupnici BM pohybovat v tomto rozmezí: 2/1– 2/2 – 2/3 – 2/4 – 2/5 – 2/6 – 3/1 – 3/2 – 3/3 – 3/4 – 3/5 – 3/6 – 4/1 – 4/2 – 4/3 – 4/4 – 4/5 – 4/6 – 4/7 – 4/8 – 4/9 – 4/10 – 5/1 – 5/2 – 5/3 – 5/4 – 5/5 – 5/6 – 5/7 – 5/8 – 5/9 – 5/10 – 6/1 – 6/2 – 6/3 – 6/4 – 6/5 – 6/6 – 6/7 – 6/8 – 6/9 – 6/10 – 7/1 – 7/2 – 7/3 – 7/4 – 7/5 – 7/6 – 7/7 – 7/8 – 7/9 a 7/10.

V důsledku rané sklizně mají tyto oleje ovocnou chuť spíše zelených než zralých oliv, která obecně odpovídá chuti mezi zelenou a zralou olivou.

Vlastnosti oleje se liší v závislosti na použitých odrůdách oliv:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual a Lechín de Sevilla.



Podíl oliv odrůdy Hojiblanca, sklizené výhradně v listopadu, musí činit nejméně 35 %.

Tento druh oleje má ovocnou chuť spíše po zelených než zralých olivách se střední intenzitou. Na patře je hořký a štiplavý, což je typické pro oleje, které se získávají na počátku sklizně.

— Hojiblanca a Arbequina

Podíl těchto odrůd v oleji se pohybuje v rozmezí 20 až 80 % extra panenského olivového oleje odrůdy Hojiblanca a 80 až 20 % odrůdy Arbequina.

Tento druh oleje má ovocnou chuť spíše po zelených než zralých olivách. Na patře je hořký a štiplavý, což je typické pro oleje, které se získávají na počátku sklizně.

— Hojiblanca

Extra panenský olivový olej se 100 % podílem odrůdy Hojiblanca, tj. olej vyrobený výhradně z oliv Hojiblanca.

Tento druh oleje má ovocnou chuť spíše po zelených než zralých olivách.

Na patře je hořký a štiplavý, což je typické pro oleje, které se získávají na počátku sklizně.

— Arbequina

Extra panenský olivový olej se 100 % podílem odrůdy Arbequina, tj. olej vyrobený výhradně z oliv Arbequina.

Extra panenský olivový olej s CHOP „Estepa“ z odrůdy Arbequina má ovocnou chuť spíše po zelených než zralých olivách a vyváženou hořkost a štiplavost na patře.

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

Není relevantní.

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

Pěstování a produkce oleje.

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

Není relevantní.

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

Na etiketách i certifikačních etiketách musí být uvedeno *Denominación de Origen Protegida „Estepa“* (chráněné označení původu „Estepa“).

Obchodní etikety každého zapsaného podniku musí být schváleny regulační radou.

Všechny druhy balení, ve kterých se olej odesílá na spotřebitelský trh, musí být opatřeny záruční pečeti a očíslovanou etiketou nebo certifikační etiketou vydanou regulační radou v souladu s příručkou o jakosti a postupech. Pečeť a etikety se na balení umístí ve skladu, lisovně nebo v balírně tak, aby nebylo možno je znovu použít.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje 12 celých obcí v provincii Sevilla – Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio a Martín de Jara –, dále katastrální zóny 33–38 obce Écija, zóny 17–33, 96, 97, 102, 104 a 105 obce Osuna a území jedné obce v provincii Córdoba: Punte Genil, konkrétně oblast známou jako Miragenil.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Vápenité půdy spolu s nedostatkem vody v oblasti Estepa a kontinentální podnebí s horkými léty a studenými zimami mají vliv na rychlejší zrání oliv.

Ze studií vyplývá, že tento půdní typ podporuje vyšší koncentraci antioxidantů, které jsou zvláště zajímavé z výživového hlediska: jedná se o tokoferoly, zejména alfa-tokoferol, který je zde převažujícím antioxidantem (> 90 %).

Vzhledem k zeměpisným podmínkám a skutečnosti, že v oblasti Estepa se tradičně pěstují olivovníky, jejichž plody jsou z významné části určeny ke spotřebě jako stolní olivy (přibližně 30 % celkové produkce je určeno pro odvětví stolních oliv), začíná sklizeň tradičně velice brzo. Jde jednak o vliv přírodních faktorů, neboť díky půdním a klimatickým podmínkám plody zrají rychleji, a jednak o zvyklost spočívající v tom, že se sklizeň nepřerušuje a sběr stolních oliv, který začíná v září, se překrývá nebo střídá se sklizní oliv používaných k produkci olivového oleje.

Tyto postupy přispívají k produkci olejů s osobitými chemickými a organoleptickými vlastnostmi.

## 5.2. Specifičnost produktu

- Oleje s CHOP „Estepa“ se vyznačují výraznou hořkostí s mediánem 3–6.
- Jejich ovocná chuť je bezkonkurenční, s hodnotou přesahující 4,5, což je jeden z nejvyšších požadavků v Evropské unii.
- Ve srovnání s oleji získanými z jiných odrůd a ze stejných odrůd pěstovaných jinde jsou bohatší na fenolické sloučeniny.
- Mají vysokou oxidační stabilitu.
- V olivovém oleji je vysoká koncentrace pigmentů, konkrétně chlorofylu a karotenů (stupnice BM).

## 5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Projevují se dva faktory: přírodní faktory (spojené s ekosystémem) a faktory lidské. Právě tyto agrologické faktory jsou důvodem vyššího obsahu polyfenolů a tokoferolů v získaných olejích, jak je uvedeno ve specifikaci produktu.

Půda v tomto regionu nemá dostatek organické hmoty a krajinu tvoří převážně vápenec. Tím je určen i výběr plodin, v tomto případě olivovníků a některých silných a odolných odrůd, které se těmto podmínkám přizpůsobují lépe než jiné. V oblasti Estepa je 95 % území osázeno olivovníky.

Skutečnost, že velmi mnoho olivovníků (zejména odrůdy Hojiblanca, ale i ostatních povolených odrůd) je vysázeno na vápenitých půdách, je důvodem, proč vzhledem k vlastnostem těchto odrůd mají získané oleje charakteristické organoleptické vlastnosti a jejich ovocná chuť je intenzivnější než u jiných olejů.

Ze studií vyplývá, že tento vápenitý půdní typ podporuje vyšší koncentraci antioxidantů, které jsou zvláště zajímavé z výživového hlediska, a to tokoferolů.

Dalším přírodním faktorem, který má rozhodující vliv na oleje z dané oblasti, je místní podnebí, neboť v důsledku nedostatku vody v oblasti Estepa mají místní oleje výrazněji hořkou chuť ve srovnání s oleji vyprodukovanými v jiných oblastech, a to i ze stejných odrůd.

Nízký úhrn srážek spolu s mírnějšími léty než v okolních oblastech, což je typické pro kontinentální podnebí, také přispívají k rychlejšímu zrání oliv, a ty se proto sklízí dříve.

V neposlední řadě má rozhodující význam i lidský faktor. Vzhledem k tomu, že v oblasti Estepa se tradičně pěstují olivovníky, jejichž plody jsou z významné části určeny ke spotřebě jako stolní olivy (přibližně 30 % celkové produkce je určeno pro odvětví stolních oliv), začíná sklizeň tradičně dříve než v jakékoli jiné oblasti na světě. Jde jednak o vliv přírodních faktorů, neboť díky půdním a klimatickým podmínkám plody zrají rychleji, a jednak o zvyklost spočívající v tom, že se sklizeň nepřerušuje a sběr stolních oliv, který začíná v září, se překrývá nebo střídá se sklizní oliv používaných k produkci olivového oleje.

Tyto postupy přispívají k produkci olejů s osobitými chemickými a organoleptickými vlastnostmi.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

<https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PliegoEstepamodificado2.pdf>

nebo na domovské stránce regionálního ministerstva zemědělství, rybolovu a udržitelného rozvoje (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), kde je třeba postupovat následovně: „Áreas de actividad“ (oblasti činnosti), poté „Industrias y Cadena Agroalimentarias“ (zemědělsko-potravinářský průmysl a řetězec), „Calidad“ (jakost), „Denominaciones de Calidad“ (režimy jakosti) a nakonec „Aceite de Oliva Virgen Extra“ (extra panenský olivový olej).

---

**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**

(2022/C 397/14)

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**

**„Odobeshti“**

**PDO-RO-A1586-AM02**

**Datum oznámení: 21. července 2022**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**Připojení nepovinných údajů na etiketě**

Specifikace se doplňuje o dodatečná ustanovení týkající se nepovinných údajů na etiketách vín, které odkazují na určitou výrobní metodu (použití určitých výrazů označujících celosvětově používané postupy při výrobě vín, díky nimž vína získávají své jedinečné senzorické vlastnosti, které jsou pro spotřebitele důležité z hlediska jakosti, zrání a stárnutí).

Mění se kapitola VI specifikace a bod 9 jednotného dokumentu.

**JEDNOTNÝ DOKUMENT**

**1. Název**

Odobeshti

**2. Typ zeměpisného označení**

CHOP – Chráněné označení původu

**3. Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

**4. Popis vína (vín)**

1. *Analytické a organoleptické vlastnosti – bílá/růžová vína*

**STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS**

V bílých vínech se odrážejí specifické vlastnosti oblasti. V těchto vínech jsou patrné květinové a sladké tóny, jež se mísí s tóny exotických či citrusových plodů. Některá vína vykazují průměrnou nebo vysokou kyselost, výraznou svěžest a celou škálu aromat od silných rostlinných tónů po sladká aromata tropického ovoce a často s vůní květů révy.

Bílá vína jsou jemná, neutrální z hlediska aromat, s vůní jablek, květinovými tóny (Fetească regală), s aromaty damašské růže a s postupujícím zráním s nádechem pižma, rozinek, včelího medu (Tămâioasă românească), nebo tóny citrusových plodů a bylin, jež vínu dodávají živost a svěžest, které doplňují květinové vůně a lehká aromata čerstvého ovoce (Crâmpoșie).

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

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                 | 15,00                                               |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)                | 9,00                                                |
| Minimální celková kyselost                                        | 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)    | 18                                                  |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 200                                                 |

## 2. Analytické a organoleptické vlastnosti – červená vína

### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená vína vykazují zvýšenou akumulaci barevných taninů, koncentraci aromatických znaků, ovocné tóny, dobrou vyváženost díky akumulaci cukrů, přetrvávající chuť, jemnost a čerstvé tóny.

Červená vína skýtají různá aromata od švestek sušených na slunci (Fetească neagră) s počátečním aromatickým potenciálem s lesními tóny, přes aroma zelené papriky po nádech přezrálých hroznů a černého rybízu (Cabernet Sauvignon) nebo s vlastnostmi třešní a zralého červeného ovoce, s postupujícím zráním pak vůní rozinek, tabáku a černého pepře.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                 | 15,00                                               |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)                | 9,00                                                |
| Minimální celková kyselost                                        | 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)    | 20                                                  |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 150                                                 |

## 5. Enologické postupy

### 5.1. Zvláštní enologické postupy

#### 1. Pěstební charakteristiky a postupy

##### Pěstební postup

- nejméně 3 300 rostlin/hektar na stávajících vinicích,
- způsob vedení révy: zvolený výrobcem, v závislosti na odrůdě a půdních a klimatických podmínkách.

### 5.2. Maximální výnosy a výlisnost

#### 1. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz

15 000 kg hroznů na hektar

#### 2. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris

16 500 kg hroznů na hektar

3. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot  
17 500 kg hroznů na hektar
4. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești  
19 000 kg hroznů na hektar
5. Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon  
19 000 kg hroznů na hektar
6. Plăvaie, Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt  
21 500 kg hroznů na hektar
7. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz  
115 hektolitřů na hektar
8. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris  
127 hektolitřů na hektar
9. vinifikace bez slupek u odrůd: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot  
135 hektolitřů na hektar
10. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești  
146 hektolitřů na hektar
11. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot  
129 hektolitřů na hektar
12. Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon  
146 hektolitřů na hektar
13. Plăvaie  
165 hektolitřů na hektar
14. Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt  
159 hektolitřů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

župa Vrancea

- město Odobești – vesnice Unirea,
- obec Jariște – vesnice Jariște, Pădureni, Scânteia, Vărsătura,
- obec Bolotești – vesnice Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivăncești,
- obec Broșteni – vesnice Broșteni, Pitulușă, Arva.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Barbera N

Băbească gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie B  
Crâmpoșie selecționată B  
Donaris B  
Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka  
Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii  
Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal  
Frâncușă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață  
Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo  
Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriășă, Galbenă  
Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölő  
Merlot N – Bigney rouge  
Muscadelle B – Moscatello bianco, Mouscadet doux  
Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc  
Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube  
Nebbiolo N  
Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer  
Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir  
Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero  
Plăvaie B – Bălană, Plăvană, Poamă bălaie  
Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling  
Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling  
Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino  
Sauvignon B – Sauvignon verde  
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah  
Sémillon B – Semillon blanc  
Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer  
Traminer aromat alb B  
Tămăioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains  
Tămăioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka  
Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau  
Șarba B

## 8. Popis souvislosti

Souvislost s vymezenou oblastí

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Litologické podloží – proluviální a deluviální písky a štěrky pokryté vrstvou sprašových usazenin, jež společně tvoří pleistocenní detritický celek, který spočívá ve střídajících se vrstvách pliocenních mořských slínů, jílu a písků.

Reliéf – ucelený stupeň deluviální a proluviální glazury, který je relativně rovnoměrně nakloněn 300 metrů západně a 100 metrů východně od úbočí svahu Măgura Odobești po jeho vrchol, jenž tvoří spojnicí s nížinou Câmpia Romană. Geomorfologický celek oblasti se vyznačuje širokými souběžnými meziřícími, jež jsou orientována západovýchodně. Morfometrické rozdíly v nadmořské výšce a orientaci umožňují pěstovat širokou škálu odrůd révy.

Podnebí – mírné kontinentální se značnými výkyvy způsobenými větry z východní Evropy a z Atlantiku vanoucími ze západu a severozápadu po celý rok, ale především během přechodného období. Celkové sluneční záření vykazuje průměrné roční hodnoty nad 120 kcal/cm<sup>2</sup> s odchylkami mezi 110 kcal/cm<sup>2</sup> na severně orientovaných plochách a 140 kcal/cm<sup>2</sup> na jižně orientovaných plochách.

Podle údajů výzkumné stanice v Odobești bylo za posledních 40 let v tomto regionu zaznamenáno klimatické oteplování.

Půdy – nejrozšířenějšími půdami v oblasti jsou měkké půdy, které reprezentují vyluhované černozemě (kambické a jílovité iluviální) převládající ve východní a střední části vinařské oblasti a šedé půdy v její západní části. Jejich vyvážená a lehká textura zajišťuje propustnost, odvodnění a vynikající fyzikální a technologické vlastnosti příznivě ovlivňující chemické procesy a významný obsah humusu a živin, což jsou obzvláště příhodné faktory pro pěstování révy.

#### Údaje o produktu

Bílá vína vykazují pro druh a stáří vín typickou barvu, vysokou aromatickou (buket starých vín) a chuťovou kvalitu, harmonii mezi chuťovými a čichovými vjemy a jemnost. Za své typické vlastnosti (zejména výraznou intenzitu barev) vděčí dané oblasti, obzvláště silnému slunečnímu záření a půdám s lehkou texturou. Napomáhá tomu i umístění oblasti Odobești na úpatí podhůří Karpat, jejíž průměrná nadmořská výška činí 200 m. Tato oblast je biologicky, půdně a klimaticky propojena s rumunskou nížinou a geneticky souvisí s Podkarpátím. Jedná se o osobitou přílehlou oblast s vlastním prostředím, jež je příznivé pro pěstování révy.

Od 17. století získává tato vinařská oblast na věhlasu. Dimitrie Cantemir tak ve svém spisu „Descriptio Moldaviae“ řadí vinařskou oblast Odobești z hlediska kvality na třetí místo v Rumunsku. Není náhodou, že se v tomto regionu nacházely vinice, které byly ve vlastnictví moldavských vládců, metropolity v Iași nebo biskupů ve městech Roman a Radăuți.

Díky své jakosti se víno z této oblasti na žádost vládců Polska a Ruska do těchto zemí po dlouhá léta dodávalo (v roce 1456 polský král Kazimír požádal o víno z této vinice vládce Petru Rareșe).

#### Příčinná souvislost

Vzhledem k půdním a klimatickým podmínkám a půdě vyznačující se značnou kyselostí jsou vyprodukovaná vína ceněna pro svou svěžest a ovocnou chuť.

Průměrná roční délka slunečního svitu činí zhruba 2 100 hodin a zajišťuje optimální podmínky pro zrání a koncentraci cukrů a aromatických látek v hroznech, což určuje primární aroma vín. Průměrná roční teplota je přibližně 9–10 °C, teplotní výkyv (teplotní oscilace) je tedy průměrný.

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

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

žádná další ustanovení.

Nepovinné údaje, které lze použít na etiketách

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:



Na etiketách je také možné nepovinně uvádět následující výrazy odkazující na určité výrobní metody:

- výrazy „fermentat in barrique“ („kvašené v sudu typu barrique“), „maturat in barrique“ („školené v sudu typu barrique“), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ („kvasilo s použitím kousků dubového dřeva“) a „maturat în prezența așchiilor de stejar“ („školené s použitím kousků dubového dřeva“) lze na etiketě uvést tak, jak jsou formulovány v rumunském jazyce, nebo lze použít termíny formulované v mezinárodně používaném jazyce, jež sdělují spotřebiteli, že byl použit stejný postup, pro který lze použít jakýkoli z těchto výrazů:
- „Fume“ nebo „Smoked“ nebo „Toasted“ v angličtině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „Light“, „Medium“ nebo „Heavy“.
- „Fumé“ nebo „Fumée“ ve francouzštině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „legere“, „moyenne“, „forte“ nebo „Petite Fumé“, „Demi Fumé“, „Intense Fumé“.

Výrobce vína může tyto výrazy uvádět v jakémkoli jiném mezinárodně používaném jazyce nebo v jazyce země, v níž má být výrobek z révy vinné uveden na trh, přičemž tyto výrazy musí spotřebitele informovat o použití postupu, jenž se při výrobě vín používá po celém světě a díky němuž vína získávají své jedinečné sensorické vlastnosti.

U vín, která po určitou dobu zrála nebo byla školená na kvasnicích, mohou být na etiketách výrobků z révy vinné použity tyto výrazy: „sur lie“, „bâtonnage“ nebo „aged on the less“, jež nemají restriktivní povahu.

### Odkaz na specifikaci výrobku

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_odobesti\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1426\\_14.06.2019\\_si\\_484\\_02.03.2022\\_no\\_track\\_changes.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_si_484_02.03.2022_no_track_changes.pdf)

---



ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace  
Evropské unie  
L-2985 Lucemburk  
LUXEMBURSKO

CS