



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

18. října 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 401/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10612 – NIS / HIPP) ⁽¹⁾	1
2022/C 401/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10826 – GOLDMAN SACHS / NORGINE) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Rada

2022/C 401/03	Oznámení určené osobám, skupinám, podnikům a subjektům, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2016/1693 ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2022/1967 a nařízením Rady (EU) 2016/1686 o uložení dalších omezujících opatření namířených proti ISIL (Dá'iš) a al-Káidě a fyzickým a právnickým osobám, subjektům a orgánům, které jsou s nimi spojeny	3
2022/C 401/04	Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2016/1693 a nařízením Rady (EU) 2016/1686 o uložení dalších omezujících opatření namířených proti ISIL (Dá'iš) a al-Káidě a fyzickým a právnickým osobám, subjektům a orgánům, které jsou s nimi spojeny	5
2022/C 401/05	Oznámení určené osobám a subjektům, na něž se vztahují opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/235/SZBP, prováděným prováděcím rozhodnutím Rady (SZBP) 2022/1956, a nařízením Rady (EU) č. 359/2011, prováděným prováděcím nařízením Rady (EU) 2022/1955, o omezujících opatřeních namířených proti některým osobám, subjektům a orgánům s ohledem na situaci v Íránu	6

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2022/C 401/06	Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/235/SZBP a nařízením Rady (EU) č. 359/2011 o omezujících opatřeních namířených proti některým osobám, subjektům a orgánům s ohledem na situaci v Íránu	7
---------------	---	---

Evropská komise

2022/C 401/07	Směnné kurzy vůči euru — 17. října 2022	9
---------------	---	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 401/08	Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013	10
2022/C 401/09	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	23

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10612 – NIS / HIPP)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 401/01)

Dne 19. 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⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10612. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10826 – GOLDMAN SACHS / NORGINE)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 401/02)

Dne 15. 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⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10826. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

RADA

Oznámení určené osobám, skupinám, podnikům a subjektům, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2016/1693 ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2022/1967 a nařízením Rady (EU) 2016/1686 o uložení dalších omezujících opatření namířených proti ISIL (Dá'iš) a al-Káidě a fyzickým a právnickým osobám, subjektům a orgánům, které jsou s nimi spojeny

(2022/C 401/03)

Osobám, skupinám, podnikům a subjektům, které jsou uvedeny v příloze rozhodnutí Rady (SZBP) 2016/1693 ⁽¹⁾ ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2022/1967 ⁽²⁾ a v příloze I nařízení Rady (EU) 2016/1686 ⁽³⁾ o uložení dalších omezujících opatření namířených proti ISIL (Dá'iš) a al-Káidě a fyzickým a právnickým osobám, subjektům a orgánům, které jsou s nimi spojeny, se dávají na vědomí níže uvedené informace.

Rada Evropské unie po přezkumu seznamu osob, skupin, podniků a subjektů označených ve výše uvedených přílohách rozhodla, že omezující opatření stanovená rozhodnutím (SZBP) 2016/1693 a nařízením (EU) 2016/1686 by se na tyto osoby, skupiny, podniky a subjekty měla vztahovat i nadále.

Dotčené osoby, skupiny, podniky a subjekty se upozorňují, že mohou požádat příslušné orgány daného členského státu (členských států) uvedené v příloze II nařízení (EU) 2016/1686 o povolení použít zmrazené finanční prostředky na základní potřeby nebo určité platby v souladu s článkem 5 uvedeného nařízení.

Dotčené osoby, skupiny, podniky a subjekty mohou požádat Radu o odůvodnění jejich zařazení na výše uvedený seznam a jejich zachování na daném seznamu. Žádosti se zasílají na tuto adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Dotčené osoby, skupiny, podniky a subjekty mohou na výše uvedenou adresu kdykoli zaslat Radě žádost včetně podpůrných dokumentů, aby rozhodnutí o jejich zařazení na seznam bylo znovu zváženo. V této souvislosti se dotčené osoby, skupiny, podniky a subjekty upozorňují na skutečnost, že Rada provádí pravidelný přezkum seznamu v souladu s čl. 6 odst. 2 rozhodnutí (SZBP) 2016/1693 a čl. 4 odst. 4 nařízení (EU) 2016/1686. Mají-li být žádosti posouzeny v rámci nadcházejícího přezkumu, měly by být předloženy do 14. července 2023.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 255, 21.9.2016, s. 25.

⁽²⁾ Úř. věst. L 270, 18.10.2022, s. 84.

⁽³⁾ Úř. věst. L 255, 21.9.2016, s. 1.

Dotčené osoby, skupiny, podniky a subjekty se rovněž upozorňují, že mají možnost rozhodnutí Rady napadnout u Tribunálu Evropské unie v souladu s podmínkami stanovenými v čl. 275 druhém pododstavci a čl. 263 čtvrtém a šestém pododstavci Smlouvy o fungování Evropské unie.

Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2016/1693 a nařízením Rady (EU) 2016/1686 o uložení dalších omezujících opatření namířených proti ISIL (Dá'iš) a al-Káidě a fyzickým a právnickým osobám, subjektům a orgánům, které jsou s nimi spojeny

(2022/C 401/04)

Subjektům údajů se v souladu s článkem 16 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/1725 ⁽¹⁾ dávají na vědomí níže uvedené informace.

Právním základem tohoto zpracování údajů jsou rozhodnutí Rady (SZBP) 2016/1693 ⁽²⁾ ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2022/1967 ⁽³⁾ a nařízení Rady (EU) 2016/1686 ⁽⁴⁾.

Správce tohoto zpracování údajů je Rada Evropské unie zastupovaná generálním ředitelem generálního ředitelství RELEX (vnější vztahy) generálního sekretariátu Rady a zpracováním je pověřeno ředitelství RELEX.1, které lze kontaktovat na této adrese:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Pověřence pro ochranu osobních údajů v generálním sekretariátu Rady lze kontaktovat na této adrese:

Pověřenec pro ochranu osobních údajů

data.protection@consilium.europa.eu

Účelem zpracování údajů je sestavit a aktualizovat seznam osob, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím (SZBP) 2016/1693 ve znění rozhodnutí (SZBP) 2022/1967 a nařízením (EU) 2016/1686.

Subjekty údajů jsou fyzické osoby, které splňují kritéria pro zařazení na seznam stanovená rozhodnutím (SZBP) 2016/1693 a nařízením (EU) 2016/1686.

Mezi shromažďované osobní údaje patří údaje nezbytné ke správné identifikaci dotčené osoby, odůvodnění a veškeré další související údaje.

Shromažďované osobní údaje mohou být v případě potřeby sdíleny s Evropskou službou pro vnější činnost a s Komisí.

Aniž jsou dotčena omezení podle článku 25 nařízení (EU) 2018/1725, žádosti související s výkonem práv subjektů údajů, jako je právo na přístup, jakož i právo na opravu a právo vznést námitku, budou vyřízeny v souladu s nařízením (EU) 2018/1725.

Osobní údaje budou uchovávány po dobu pěti let od data, kdy byl subjekt údajů vyřazen ze seznamu osob, na něž se vztahují omezující opatření, nebo od data, kdy skončí platnost opatření, nebo po dobu soudního řízení, jestliže již bylo zahájeno.

Aniž jsou dotčeny jakékoli opravné prostředky soudní, správní nebo mimosoudní povahy, subjekty údajů mohou podat stížnost evropskému inspektorovi ochrany údajů v souladu s nařízením (EU) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 295, 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ Úř. věst. L 255, 21.9.2016, s. 25.

⁽³⁾ Úř. věst. L 270, 18.10.2022, s. 84.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 255, 21.9.2016, s. 1.

Oznámení určené osobám a subjektům, na něž se vztahují opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/235/SZBP, prováděným prováděcím rozhodnutím Rady (SZBP) 2022/1956, a nařízením Rady (EU) č. 359/2011, prováděným prováděcím nařízením Rady (EU) 2022/1955, o omezujících opatřeních namířených proti některým osobám, subjektům a orgánům s ohledem na situaci v Íránu

(2022/C 401/05)

Osobám, které jsou uvedeny v příloze rozhodnutí Rady 2011/235/SZBP ⁽¹⁾, prováděného prováděcím rozhodnutím Rady (SZBP) 2022/1956 ⁽²⁾, a v příloze I nařízení Rady (EU) č. 359/2011 ⁽³⁾, prováděného prováděcím nařízením Rady (EU) 2022/1955 ⁽⁴⁾, o omezujících opatřeních namířených proti některým osobám, subjektům a orgánům s ohledem na situaci v Íránu, se dávají na vědomí následující informace.

Rada Evropské unie rozhodla, že uvedené osoby a subjekty by měly být zařazeny na seznam osob a subjektů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím 2011/235/SZBP a nařízením (EU) č. 359/2011.

Dotčené osoby a subjekty se upozorňují, že mohou požádat příslušné orgány daného členského státu (členských států) uvedené na internetových stránkách, jejichž seznam je obsažen v příloze II nařízení (EU) č. 359/2011, o povolení použít zmrazené finanční prostředky na základní potřeby nebo konkrétní platby (viz článek 4 uvedeného nařízení).

Dotčené osoby a subjekty mohou před 31. prosincem 2022 zaslat Radě žádost včetně podpůrných dokumentů, aby rozhodnutí o jejich zařazení na výše uvedený seznam bylo znovu zváženo, a to na tuto adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Dotčené osoby a subjekty se rovněž upozorňují, že mají možnost napadnout rozhodnutí Rady u Tribunálu Evropské unie v souladu s podmínkami stanovenými v čl. 275 druhém pododstavci a čl. 263 čtvrtém a šestém pododstavci Smlouvy o fungování Evropské unie.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 100, 14.4.2011, s. 51.

⁽²⁾ Úř. věst. L 269 I, 17.10.2022, s. 9.

⁽³⁾ Úř. věst. L 162, 22.6.2011, s. 14.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 269 I, 17.10.2022, s. 1.

Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/235/SZBP a nařízením Rady (EU) č. 359/2011 o omezujících opatřeních namířených proti některým osobám, subjektům a orgánům s ohledem na situaci v Íránu

(2022/C 401/06)

Subjektům údajů se v souladu s článkem 16 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2018/1725 ⁽¹⁾ se dávají na vědomí následující informace.

Právním základem tohoto zpracování údajů jsou rozhodnutí Rady 2011/235/SZBP ⁽²⁾, prováděné prováděcím rozhodnutím Rady (SZBP) 2022/1956 ⁽³⁾, a nařízením Rady (EU) č. 359/2011 ⁽⁴⁾, prováděné prováděcím nařízením Rady (EU) 2022/1955 ⁽⁵⁾.

Správce tohoto zpracování údajů je oddělení RELEX.1 generálního ředitelství pro vnější vztahy (RELEX) generálního sekretariátu Rady, které lze kontaktovat na této adrese:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Pověřence pro ochranu osobních údajů v generálním sekretariátu Rady lze kontaktovat na této adrese:

Data Protection Officer

data.protection@consilium.europa.eu

Účelem zpracování údajů je sestavit a aktualizovat seznam osob, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím 2011/235/SZBP, prováděným prováděcím rozhodnutím (SZBP) 2022/1956, a nařízením (EU) č. 359/2011, prováděným prováděcím nařízením Rady (EU) 2022/1955.

Subjekty údajů jsou fyzické osoby, které splňují kritéria pro zařazení na seznam stanovená rozhodnutím 2011/235/SZBP a nařízením (EU) č. 359/2011.

Mezi shromažďované osobní údaje patří údaje nezbytné ke správné identifikaci dotčené osoby, odůvodnění a veškeré další související údaje.

Shromažďované osobní údaje mohou být v případě potřeby sdíleny s Evropskou službou pro vnější činnost a s Komisí.

Aniž jsou dotčena omezení podle článku 25 nařízení (EU) 2018/1725, žádosti související s výkonem práv subjektů údajů, jako je právo na přístup, jakož i právo na opravu a právo vznést námitku, budou vyřízeny v souladu s nařízením (EU) 2018/1725.

Osobní údaje budou uchovávány po dobu 5 let od data, kdy byl subjekt údajů vyřazen ze seznamu osob, na něž se vztahují omezující opatření, nebo od data, kdy skončí platnost opatření, nebo po dobu soudního řízení, jestliže již bylo zahájeno.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 295, 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ Úř. věst. L 100, 14.4.2011, s. 51.

⁽³⁾ Úř. věst. L 269 I, 17.10.2022, s. 9.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 162, 22.6.2011, s. 14.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 269 I, 17.10.2022, s. 1.

Aniž jsou dotčeny jakékoli opravné prostředky soudní, správní nebo mimosoudní povahy, subjekty údajů mohou v souladu s nařízením (EU) 2018/1725 podat stížnost evropskému inspektorovi ochrany údajů (edps@edps.europa.eu).

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

17. října 2022

(2022/C 401/07)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	0,9739	CAD	kanadský dolar	1,3452
JPY	japonský jen	145,00	HKD	hongkongský dolar	7,6448
DKK	dánská koruna	7,4379	NZD	novozélandský dolar	1,7404
GBP	britská libra	0,86250	SGD	singapurský dolar	1,3896
SEK	švédská koruna	10,9893	KRW	jihokorejský won	1 399,41
CHF	švýcarský frank	0,9762	ZAR	jihoafrický rand	17,6769
ISK	islandská koruna	140,90	CNY	čínský juan	7,0130
NOK	norská koruna	10,3420	HRK	chorvatská kuna	7,5265
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	15 061,80
CZK	česká koruna	24,562	MYR	malajsijský ringgit	4,5934
HUF	maďarský forint	418,30	PHP	filipínské peso	57,433
PLN	polský zlotý	4,8143	RUB	ruský rubl	
RON	rumunský lei	4,9370	THB	thajský baht	37,169
TRY	turecká lira	18,1043	BRL	brazilský real	5,1497
AUD	australský dolar	1,5599	MXN	mexické peso	19,5000
			INR	indická rupie	80,1280

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

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(2022/C 401/08)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Pannon“

PDO-HU-A1380-AM03

Datum podání žádosti: 25.1.2018

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně**2.1. Přidání druhu výrobku perlivé víno dosycené oxidem uhličitým**

Výrobci vína začali vyrábět perlivá vína dosycená oxidem uhličitým v reakci na měnící se požadavky trhu. Díky pokroku u dostupných technologií je možné dosahovat stále lepší jakosti, což vedlo ke zvýšení poptávky a produkce. Vynikající vína s chráněným označením původu Pannon se rovněž mohou používat k výrobě homogenních produktů vysoké jakosti, které vyhovují specifikaci.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Druhy výrobků z révy vinné

Popis vín

Maximální výnosy

Hlavní moštové odrůdy

Souvislost se zeměpisnou oblastí

Další podmínky

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

2.2. Přidání druhu výrobku šumivé víno

Tržní poptávka spolu s podnikatelskou činností vinařů daly impuls k výrobě různých druhů šumivých vín. Základní vína pro výrobu šumivých vín se v této vinařské oblasti produkují již dlouho. Místní rodinná vinařství nyní šumivá vína zařadila do své nabídky produktů. Z moštových odrůd uvedených ve specifikaci vín s chráněným označením původu Pannon vznikají zejména kvalitní šumivá vína a díky tomu je možné dosahovat jednotné vyšší jakosti.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Druhy výrobků z révy vinné

Popis vín

Maximální výnosy

Hlavní moštové odrůdy

Souvislost se zeměpisnou oblastí

Další podmínky

2.3. Nové povolené odrůdy: Ezerfürtű, Furmint, Kadarka (bílá), Pinot noir (bílá), Rizlingszilváni, Zöld szagos, Zöld szilváni a Alibernet

Struktura spotřeby vína se neustále proměňuje a výrobci se těmto změnám snaží přizpůsobit. Ve vymezené oblasti se zvětšuje podíl bílých a aromatických odrůd. Některé odrůdy, jejichž povolení je předmětem žádosti, se již dlouho používají k výrobě vín spolehlivé jakosti, zatímco některé pocházejí ze zkušební výsadby.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Hlavní moštové odrůdy

2.4. Zařazení obce Varsád mezi obce ležící mimo vymezenou oblast produkce, na jejichž území je produkce povolena

Vinařský závod v obci Varsád zpracovává hrozny pocházející z vymezené oblasti CHOP Pannon. Jakost vinařských produktů, které se z těchto hroznů vyrábí, splňuje požadavky stanovené v předložené specifikaci produktu. (V rámci původní žádosti již jako obec, jež leží mimo vymezenou oblast produkce a na jejímž území je produkce povolena, byla zapsána obec Dég.)

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Další podmínky

2.5. Doplnění vymezené oblasti produkce o obce Cíkó, Fürged, Magyarszék, Németkér, Pálfa, Pári a Somberek

Pro účely čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) 2019/33 ^(?)spadají tyto obce do stejné správní jednotky jako vymezená oblast produkce. Na základě vlastností půdy a polohy tvoří nedílnou součást této zeměpisné oblasti.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Vymezená zeměpisná oblast

2.6. Vyjmutí obcí Aba a Seregélyes z vymezené oblasti produkce

Tyto obce byly vyňaty z působnosti veřejné správy příslušné pro vymezenou oblast a jsou součástí jiné vinařské oblasti. Na základě vlastností půdy a polohy nepatří do této zeměpisné oblasti, a proto by měly být vyškrtnuty ze seznamu obcí ležících ve vymezené oblasti produkce.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Vymezená zeměpisná oblast

(?) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Pannon

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

4. **Popis vín**4.1. *Bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva je zelenavě bílá, žlutavě zelená až zlatá. Vůně se pohybují od delikátně jemných až po velmi intenzivní vůně aromatických odrůd. Mohou obsahovat tóny jablek a citrusů a někdy i náznaky květin. Pro bílá vína s označením Pannon je charakteristická komplexní střední kyselost. Znaky všech vín vyráběných v této oblasti jsou ovocná chuť a harmonie.

* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, 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

4.2. *Růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Škála barev se pohybuje od barvy připomínající cibulovou slupku přes barvu pivoněk po barvu jahod. Jednotlivé odrůdy mají své typické vůně, především se jedná o vůni malin, jahod a ostružin. Pro růžové víno jsou charakteristické středně intenzivní svěží kyseliny a lehké střední tělo, aroma patrná v čichovém vjemu se projevují i v chuti.

* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, 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

4.3. Červené víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva vína se pohybuje od červené až rubínové přes červenofialovou po sytou tmavočervenou. Vůně se vyznačuje ovocností, a zejména tóny červeného ovoce – jahod, švestek a třešní. Ty mohou být doplněny kořenitými tóny, které vznikají při zrání v sudech. Víno má středně plné tělo, typickou střední kyselost a strukturu se středně vysokým obsahem tříslovin.

* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, 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

4.4. Bílé šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva vína se pohybuje od světle žluté po zlatožlutou. Vůně a chuť jsou určovány primárními ovocnými aromaty typickými pro dané hrozny (aromata citrusů a zelených jablek), která jsou doplněna látkami, jež se tvoří během zrání a dávají vzniknout sekundárním vůním a aromátům, jako je například aroma máslových sušenek a briošek. Po celou dobu ochutnávky víno jemně šumí. Toto šumění způsobuje kyselina uhličitá, která vzniká při druhotném alkoholovém kvašení.

* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 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):	

4.5. *Růžové šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva se pohybuje na škále od barvy světlé cibulové slupky po světle červenou. Chuť a vůně jsou určovány látkami vytvářejícími lehké ovocné aroma jahod a malin a kořenité aroma typickými pro dané hrozny, které jsou doplněny látkami, jež se tvoří během zrání a dávají vzniknout sekundárním vůním a aromátům, jako je například aroma máslových sušenek a briošek, a příjemnou vyváženou kyselostí.

* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 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):	

4.6. *Červené šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva se pohybuje od rubínové po tmavočervenou. Chuť a vůně jsou určovány primárními ovocnými aromaty typickými pro dané hrozny (především třešňovým a rybízovým aromatem), která jsou doplněna látkami, jež se tvoří během zrání a dávají vzniknout sekundárním vůním a aromátům, jako je například aroma máslových sušenek a briošek.

* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 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):	

4.7. *Bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva se různí od zelenavě bílé po zlatožlutou. Vína vždy mají svěží ovocnou vůni citrusů a zelených jablek a elegantní svěží kyselost. Chuť ani vůně nenesou žádné stopy zrání v dřevěných sudech.

* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9

Minimální celková kyselost	4 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):	

4.8. Růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Víno se vyznačuje barvou různící se od barvy světlé cibulové slupky po světle červenou, ovocností (zejména tóny jahod, malin a ostružin) a živým, svěžím charakterem.

* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 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):	

4.9. Červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva vína se pohybuje od červené přes rubínovou a červenofialovou po tmavočervenou. Víno se vyznačuje typickou ovocnou chutí a vůní červeného ovoce, jako jsou jahody, švestky a třešně.

* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 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):	

5. Enologické postupy

a. Zvláštní enologické postupy

Pravidla produkce hroznů

Způsob vedení révy

Postup pěstování révy a spon:

V případě vinic vysázených před 31. červencem 2009 se vinařské produkty s chráněným označením původu Pannon mohou do vinařského roku 2035/2036 vyrábět z hroznů pocházejících z jakékoli vinice, kde již způsob vedení a hustota výsadby byly povoleny.

Pravidla týkající se nové výsadby

U vinic vysázených po 1. srpnu 2009:

- hustota výsadby nesmí být menší než 3 300 keřů na hektar,
- vzdálenost mezi řádky nesmí být menší než 2 metry a větší než 3,5 metru,
- vzdálenost mezi rostlinami nesmí být menší než 0,6 metru a větší než 1,2 metru,
- může se používat jakýkoli způsob vedení révy kromě jednoduché záclony.

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

ŽÁDNÉ

b. *Maximální výnosy*

Všechny vinařské produkty

100 hektolitrů na hektar

Všechny vinařské produkty

14 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezenou oblast tvoří tyto obce, které jsou podle vinařského katastru klasifikovány jako oblasti třídy I a II: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek a Versend;

Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb a Zomba;

Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, , Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja a Závod;

Bisse, Csarnóta, Diósvizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány a Villánykövesd.

7. Hlavní moštové odrůdy

Alibernet

Blauburger

Blauer Frühburgunder

Bíbor kadarka

Cabernet Franc – Cabernet

Cabernet Sauvignon

Chardonnay – Kereklevelű

Cirfandli – Piros cirfandli

Cot – Malbec

Csabagyöngye – Pearl of Csaba
Cserszegi fűszeres
Csomorika – Csomor
Domina
Ezerfürtű
Furmint – Furmint bianco
Hamburgi muskotály – Muscat de Hamburg
Hárslevelű – Garszleveljü
Irsai Olivér – Irsai
Juhfark – Fehérboros
Kadarka – Fekete budai
Karát
Királyleányka – Little princess
Kékfrankos – Moravka
Kékoportó – Blauer Portugieser
Leányka – Leányszőlő
Menoire
Merlot
Mészikadar
Nektár
Olasz rizling – Olaszrizling
Ottonel muskotály – Muscat Ottonel
Pinot blanc – Fehér burgundi
Pinot noir – Kék burgundi
Rajnai rizling – Rhine riesling
Rizlingszilváni – Müller Thurgau
Rubintos
Sagrantino
Sauvignon – Sauvignon blanc
Syrah – Shiraz
Szürkebarát – Pinot gris
Sárga muskotály – Muscat Lunel
Tannat
Tramini – Traminer
Turán
Viognier
Zefír
Zengő
Zenit
Zweigelt – Blauer Zweigeltrebe
Zöld szagos – Decsi szagos
Zöld szilváni – Grüner Sylvaner
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

8. Popis souvislosti

8.1. Přírodní faktory

Panonská vinařská oblast sestává ze čtyř vinařských regionů, které leží v kopcovitém terénu a na jižních svazích pohoří Villány a Mecsek mezi řekami Dunaj a Dráva a jezerem Balaton. Těmito čtyřmi vinařskými regiony jsou Pécs, Villány, Szekszárd a Tolna.

Horninový podklad kopců v župách Tolna a Baranya tvoří půda, která obsahuje jíly a písčité sedimenty, se sprašovým a hlinitým pokryvem. Vápencové útvary pohoří Villány a Mecsek jsou na mnoha místech pokryty sprašovými a hlinitými půdami.

Půda v Panonské vinařské oblasti je pro pěstování vinné révy velmi vhodná.

Podnebí je zde kontinentální a od jihu ho ve velké míře ovlivňuje podnebí středomořské.

Průměrná roční teplota je 10–12 °C. Průměrná doba slunečního svitu přesahuje 2 000 hodin za rok. Až na několik výjimek dosahují průměrné srážky 600 mm.

Podnebí a počasí v oblasti jsou velmi vhodné pro produkci jak bílých, tak modrých hroznů.

8.2. Víno: lidské faktory

Oblast patří k nejstarším maďarským vinařským oblastem. Vinohradnictví v Maďarsku, tedy v Panonii, jako první provozovali Keltové a po nich Římané. Význam vinohradnictví v této oblasti rovněž dokládají nálezy různých artefaktů.

Už v těchto dávných dobách si obyvatelé oblasti povšimli zdejších přírodních podmínek, které poskytovaly vynikající základ pro vinohradnictví a vinařství. Existuje několik písemných záznamů o výrobě vín v této oblasti již z raného středověku. Udržované vinice bylo možné nalézt ve všech opatstvích, která byla ve velkém počtu založena během vlády Arpádovců.

Rozkvět vinohradnictví byl zbrzděn pouze asi na 150 let během válek s Turky.

Výrobu místních vín dále rozvíjeli Němci, kteří se v této vinařské oblasti usadili v 18. století. V tomto období se v oblasti usídlili také Srbové, kteří začali pěstovat odrůdu Kadarka, z níž se červené víno vyrábělo novým postupem: nakvášením rmutu.

Během opětovné výsadby v 18. století získaly mezi desítkami pěstovaných moštových odrůd rozhodující vliv dvě odrůdy používané k výrobě červeného vína: Kadarka, kterou sem z Balkánu dovezli Srbové prchající před Turky, a původem údajně portugalská odrůda Kékoportó, kterou zavedli němečtí osídlenci v oblasti Villány. Oblast je známější pro červená vína, ale v okolí obcí Siklós a Tolna a pohoří Mecsek převážily bílé odrůdy: Olaszrizling, Hárslevelű, Cifrandli a Furmint.

U odrůdy Kadarka byl poprvé použit zmíněný postup výroby červeného vína pocházející z Balkánu. Našlapané modré hrozny kvasily ve velkých dřevěných nádobách v zemědělských usedlostech mezi vinicemi v obci Szekszárd a v lisovnách zbudovaných ve sklepích na okraji vesnice Villány. Po ukončení kvašení se vrch nádoby nad matolinovým kloboukem utěsnil blátem a víno měsíc zrálo. Poté se stočilo do sudů. V Jižním Zadunají se pomocí kratší macerace na slupkách vyráběla světlejší červená vína s příjemně svěží chutí známá jako „siller“ nebo „fuchslí“.

V Panonské vinařské oblasti se vyrábí jak červená, tak bílá vína, avšak červená vína jsou v současnosti významnější. Na počátku 20. století stále tvořily základ červených vín Kadarka a Kékoportó, ale Kadarku v posledních desetiletích nahrazuje Kékfrankos a rozšířily se i tyto mezinárodní odrůdy: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot. Z těchto odrůd se často vyrábí cuvée typu vín z Bordeaux, která zrají v nových dřevěných sudech. Dominantními typy bílých odrůd jsou Olaszrizling, Hárslevelű, Rajnai rizling a Chardonnay.

8.3. *Víno: popis vín*

Vína z vymezené oblasti jsou obecně středně tělnatá nebo plná díky svahům orientovaným na jih, a tím i převažujícím teplejším klimatickým podmínkám, které mají za následek vyšší stupeň cukrnatosti a střední nebo vysoký obsah alkoholu a tomu úměrnou plnost těla. Tato vyzrálost se rovněž projevuje v ovocnosti a vysokém obsahu tříslovin (u červených vín).

8.4. *Víno: popis a prokázání příčinné souvislosti*

Vzhledem k tomu, že v Panonské vinařské oblasti jsou kontinentální podnebí se středomořskými vlivy a jižně orientované svahy, jsou vína s označením Pannon především středomořského typu a je pro ně charakteristická elegantní komplexní kyselost. Jelikož je půdní podloží kopců v župách Tolna a Baranya tvořeno sedimenty, mají vína produkovaná v této vinařské oblasti převážně ovocnou chuť. Díky vysokému počtu hodin slunečního svitu jsou obvykle plná s vyšším obsahem alkoholu. V důsledku přírodních podmínek obsahují růžová a červená vína s označením Pannon hedvábné třísloviny.

Díky středomořskému vlivu mohou producenti hroznů a vín v oblasti rovněž sklízet hrozny pozdních bílých a modrých moštových odrůd (např. Olasz rizling, Furmint, Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon), až jsou dozrálé a mají vysoký obsah cukru.

Vzhledem k často příznivým podzimním povětrnostním podmínkám je možné sklízet zaschlé i přezrálé hrozny. Dokladem je to, že v této oblasti je velmi rozšířená produkce vín z pozdního sběru, výběrových vín a vín ze zaschlých hroznů. Tato vína nejvyšší jakosti v sobě spojují odborné znalosti, které si místní výrobci vína osvojili v průběhu staletí a které si předávají z generace na generaci, s přírodními podmínkami oblasti a produkčním potenciálem místních odrůd.

Obyvatelé Panonské vinařské oblasti si znalosti vinohradnictví a vášeň pro vinohradnictví uchovávají už po staletí. Základy současného vinohradnictví a vinařství položili Švábové, kteří se na území Panonské vinařské oblasti usadili. Rodinná vinařství založená na počátku 90. let 20. století výrobu vína obnovila a jsou schopná vyrábět produkty vyšší jakosti, pro které rovněž dokázala najít odbyty.

8.5. *Šumivé víno: lidské faktory*

Kromě přírodních a lidských faktorů popsanych u vína lze o šumivých vínech s označením Pannon uvést následující skutečnosti.

Výroba šumivých vín v Panonské vinařské oblasti započala před sto lety. Šumivá vína, která se zde produkovala poté, co byl v roce 1912 založen první závod na výrobu šumivých vín, měla velký úspěch a proslavila se v celé zemi.

Výrobci z Panonské vinařské podoblasti tradici výroby šumivých vín oživili a uvedli šumivá vína s označením Pannon opět na trh.

Tyto produkty za svůj úspěch vděčily know-how a věhlasu místních vinohradníků a vinařů. Nejdůležitějšími rysy výroby šumivých vín s označením Pannon jsou tradiční postup a kvašení v lahvích, během něhož vznikají sekundární chutě a aroma doplňující primární ovocné vůně.

8.6. *Šumivé víno: popis vín*

V důsledku delšího zrání mají bílá šumivá vína barvu od světle žluté po zlatožlutou, růžová šumivá vína od barvy cibulové slupky po malinově růžovou a červená šumivá vína od rubínové po tmavočervenou. Vůně a chuť šumivých vín s označením Pannon jsou určovány látkami vytvářejícími intenzivně ovocné nebo kořenité (u růžových a červených šumivých vín) primární aroma a chuť charakteristickými pro dané hrozny. Primární aroma a chuť jsou doplněny sekundárními aromaty. Šumivá vína s označením Pannon obsahují svěží kyseliny.

8.7. *Šumivé víno: popis a prokázání příčinné souvislosti*

Vinařská oblast zahrnuje čtyři jižní maďarské vinařské regiony. Místní podnebí určují kontinentální a středomořské vlivy. Počet hodin slunečního svitu je vyšší než celostátní průměr. Roční úhrn srážek, jejich poměrně rovnoměrné rozložení a relativně dobrá schopnost půd zadržovat vodu společně přispívají k tomu, že má réva během vegetačního období dostatečný přísun vody. Ten je v případě šumivých vín obzvlášť důležitý, protože zabraňuje tomu, aby se ve vinné tvořily rostlinné, zatuchlé pachy a nedostatečně vyvinuté, ostré kyseliny, které by ještě zvýraznil oxid uhličitý vznikající při druhotném alkoholovém kvašení.

Dlouhé vegetační období a vysoký úhrn teplot zajišťují optimální podmínky, v nichž mohou hrozny, ze kterých se vyrábí základní vína pro výrobu šumivých vín, dostatečně dozrát a zachovat si svěží kyseliny.

Poloha vinic, středomořské klimatické podmínky, půdy obsahující jílu, velké množství živin a vápnitou spraš a moštové odrůdy, jež jsou pro oblast produkce nevhodnější, společně propůjčují šumivým vínům s označením Pannon jedinečný charakter, v němž se i po druhotném alkoholovém kvašení zachovávají jak látky vytvářející komplexní ovocné nebo kořenité vůně a aroma, tak svěžest a elegantní kyselost. Pro tuto vinařskou oblast jsou typická šumivá vína s elegantními jemnými sekundárními vůněmi vznikajícími při delším zrání, které je součástí tradičního výrobního procesu.

8.8. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým: lidské faktory*

Kromě lidských faktorů popsaných výše u vína lze o perlivých vínech dosycených oxidem uhličitým s označením Pannon uvést následující skutečnosti:

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je druh výrobku, který je v Panonské vinařské oblasti poměrně nový. Výrobci z této oblasti ho začali vyrábět z hroznů odrůd, které se zde tradičně pěstují a vyrábí se z nich základní vína pro výrobu šumivých vín, a úspěšně ho uvedli na maďarský trh.

Tento produkt za svůj komerční a hospodářský úspěch vděčí know-how a věhlasu místních vinohradníků a vinařů. Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým s označením Pannon se obvykle vyrábí ze zde pěstovaných odrůd a doba sklizně se určuje tak, aby se zajistilo, že se v hroznech během zpracování zachovávají látky vytvářející přirozené primární aroma a chuť, které se ještě zdůrazní přidáním oxidu uhličitého před plněním do lahví.

8.9. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým: popis vín*

Bílá, růžová a červená perlivá vína dosycená oxidem uhličitým s označením Pannon jsou obvykle živá a mají harmonický obsah kyselin a komplexní svěží ovocné aroma.

8.10. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým: popis a prokázání příčinné souvislosti*

Oblast zahrnuje čtyři jižní maďarské vinařské regiony. Místní podnebí určují kontinentální a středomořské vlivy. V této části Maďarska začíná jaro nejdříve a počet hodin slunečního svitu je vyšší než celostátní průměr. Roční úhrn srážek, jejich poměrně rovnoměrné rozložení a relativně dobrá schopnost půd zadržovat vodu společně přispívají k tomu, že má réva během vegetačního období dostatečný přísun vody. Ten je v případě perlivých vín dosycených oxidem uhličitým obzvláště důležitý, protože zabraňuje tomu, aby se ve víně tvořily rostlinné, zatuchlé pachy a nedostatečně vyvinuté, ostré kyseliny, které by ještě zvýraznil oxid uhličitý.

Poloha vinic, středomořské podnebí, půdy obsahující jílu, velké množství živin a vápnitou spraš a odrůdy, jež jsou pro oblast produkce velmi vhodné, společně produktu propůjčují jedinečný charakter, který se promítá v látkách vytvářejících komplexní ovocné aroma a chuť, ve svěžesti a v elegantní kyselosti.

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

Zeměpisná oblast, kde se vína s chráněným označením původu Pannon mohou vyrábět

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Odchyłka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína s chráněným označením původu Pannon se mohou vyrábět pouze v obcích ve vinařských regionech Tolna, Szekszárd, Pécs a Villány, jejichž seznam je uveden v oddíle IV specifikace produktu, v obci Dég ve Fejérské župě a v obci Varsád v župě Tolna.

Obce Dég a Varsád se nacházejí ve stejné správní oblasti jako Panonská vinařská oblast.

Pravidla pro označování

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Spolu s chráněným označením původu Pannon se nesmí uvádět žádná menší zeměpisná jednotka.

Je možné zobrazit logo CHOP Pannon.

Tradiční výrazy povolené k použití, další výrazy podléhající omezením, výrazy označující způsob výroby a další regulované výrazy:

Víno

1. Bílé: késői szüretelésű (víno z pozdního sběru), válogatott szüretelésű (výběrové víno), muskotály, cuvée nebo küvé, szüretlen (nefiltrované), töppedt szőlőből készült (víno ze zaslých hroznů), primőr (primeur) nebo újbor (mladé víno), barrique, „barrique-ban erjesztett“ (kvašené v barikovém sudu) nebo „hordóban erjesztett“ (kvašené v sudu), „barrique-ban érlelt“ (zrající v barikovém sudu) nebo „hordóban érlelt“ (zrající v sudu)
2. Růžové: válogatott szüretelésű (výběrové víno), szüretlen (nefiltrované), primőr (primeur) nebo újbor (mladé víno)
3. Červené: siller, késői szüretelésű (víno z pozdního sběru), válogatott szüretelésű (výběrové víno), muskotály, cuvée nebo küvé, szüretlen (nefiltrované), töppedt szőlőből készült (víno ze zaslých hroznů), primőr (primeur) nebo újbor (mladé víno), barrique, „barrique-ban erjesztett“ (kvašené v barikovém sudu) nebo „hordóban erjesztett“ (kvašené v sudu), „barrique-ban érlelt“ (zrající v barikovém sudu) nebo „hordóban érlelt“ (zrající v sudu)

Šumivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

1. Bílé: muskotály, cuvée nebo küvé
2. Růžové: muskotály, cuvée nebo küvé
3. Červené: muskotály, cuvée nebo küvé

Na vínech s označením Pannon mohou být uvedeny výrazy „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce), „termelői palackozás“ (plněné do lahví výrobcem) a „pinceszövetkezeten palackozva“ (plněné do lahví vinařským družstvem).

Výraz „rozé“ lze nahradit výrazem „rosé“, výraz „küvé“ lze nahradit výrazem „cuvée“ nebo „házasítás“ (směs).

Pravidla pro balení produktů

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Jsou povoleny všechny způsoby balení s výjimkou vín z pozdního sběru s označením Pannon, výběrových vín s označením Pannon a vín ze zaslých hroznů s označením Pannon, která se mohou prodávat pouze ve skleněných lahvích.

Toto pravidlo se nevztahuje na vína vyrobená v oblasti produkce výrobcem ve vlastním sklepe pro konzumaci na místě.

Předchozí oznámení o balení produktů:

Stáčírny mimo vymezenou oblast musí oznámit plnění vinařských produktů s chráněným označením původu do lahví tajemníkovi Panonské vinařské oblasti, a to nejpozději osm dní před jeho začátkem.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://boraszat.kormany.hu/download/9/b1/f2000/Pannon%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%203-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf>

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu 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 401/09)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Patrimonio“

PDO-FR-A0157-AM01

Datum oznámení: 8.9.2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Vinařské postupy

Kapitola I specifikace chráněného označení původu „Patrimonio“ je doplněna o agroenvironmentální ustanovení v bodě VI-1 – Způsoby řízení, které zakazuje používání chemických herbicidů pro odstranění plevele.

Toto ustanovení bylo rovněž zahrnuto do jednotného dokumentu pod nadpisem „Pěstitelské postupy“.

2. Kontaktní údaje kontrolního subjektu

Kapitola III specifikace kontrolovaného označení původu „Patrimonio“ byla změněna v oddíle II „Odkazy na kontrolní subjekt“ za účelem aktualizace adresy INAO:

„Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003–93555 MONTREUIL Cedex

Tel. +33 173303800

Fax +33 173303804

E-mail: info@inao.gouv.fr

Tato změna byl doplněn do jednotného dokumentu v části „Kontaktní údaje kontrolního orgánu“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

Patrimonio

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína (vín)

1. *Analytické vlastnosti vín*

STRUČNÝ POPIS

Vína označení „Patrimonio“ jsou tichá vína, která se člení na červená, růžová a bílá.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Přirozený obsah alkoholu musí splňovat tato kritéria: 11 % objemových u bílých vín, 11,5 % objemových u růžových vín a 12 % objemových u červených vín.

Červená vína mají ve fázi balení maximální obsah kyseliny jablečné 0,4 gramu na litr.

Po fermentaci mají vína obsah fermentovatelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše:

- u vín s přirozeným obsahem alkoholu nepřesahujícím 14 % objemových: 4 g/l,
- u vín s přirozeným obsahem alkoholu převyšujícím 14 % objemových: 5 g/l.

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

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

2. Organoleptický popis vín

STRUČNÝ POPIS

Červená vína tvoří 40 % produkce. Jsou vyrobeny z odrůdy Nielluccio N, která tvoří nejméně 90 % hroznů v odrůdové skladbě a v kupáži. Díky této odrůdě se jedná o plná vína se strukturovanými tříslovinami, což vínům zaručuje dobrou schopnost zrání. Vína jsou bohatě zbarvená: barvy jsou jasně červená, rubínová nebo granátové jablko. Jejich přirozený obsah alkoholu je často vysoký a přesahuje 13 % objemových. Aroma mladých vín připomíná červené ovoce, jako jsou černý rybíz nebo ostružiny, s příležitostnými dřevitými tóny, ale postupem času se vyvíjejí kořeněné vůně, jakož i tóny pražení a balsamika.

Růžová vína jsou nejčastěji tvořena vyváženou kupáží odrůd, u nichž Nielluccio N představuje nejméně 75 % a která zahrnuje také odrůdy Sciaccarello N, Grenache N a Vermentino B. Jedná se o klidná suchá vína živě růžové barvy, dobře vyvážená, s aromatickými tóny malin a rybízu. Obvykle se konzumují mladá a jsou synonymem čerstvosti.

Bílá vína jsou klidná a suchá. Jsou vyrobena výhradně z odrůdy Vermentino B, která jim dává velké aromatické bohatství. Květinová aromata připomínající bílé květy, hloh a janovec jsou zvláště výrazné, dokud jsou vína mladá.

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

5. ENOLOGICKÉ POSTUPY

5.1. Zvláštní enologické postupy

1.

Pěstební postup

- Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 keřů na hektar.
- Spon mezi řadami u této révy může být nejvýše 2,80 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 0,80 metru.
- Réva je prořezávána krátkým řezem na čípky (typu Gobelet nebo kordonovým řezem Royat) s nejvíce 10 čípky na keř.
- Používání chemických látek k hubení plevelů je zakázáno.
- Zavlažování je zakázáno.

2.

Zvláštní enologický postup

- Jakékoli obohacování je zakázáno.
- Používání kousků dřeva je zakázáno.
- Používání enologického aktivního uhlí je zakázáno.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoně o zemědělství a mořském rybolovu.

5.2. Maximální výnosy

1.

55 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Skližeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území těchto obcí departementu Haute-Corse: Barbaggio, Farinole, Oletta, Patrimonio, Poggio-d'Oletta, Saint-Florent a Santo-Pietro-di-Tenda.

7. Moštová odrůda (moštové odrůdy)

Grenache N

Nielluccio N – Nielluciu

Sciaccarello N

Vermentino B – Rolle

8. Popis souvislosti

8.1. Popis přírodních a lidských faktorů, které jsou rozhodující pro stanovení souvislosti

Popis přírodních faktorů, na které je produkt vázán

Zeměpisná oblast se nachází na úpatí poloostrova Cap Corse s výhledem na záliv Saint-Florent. Vytváří rozsáhlý přírodní amfiteátr, který se rozprostírá na rovinách, kopcích a v údolích. Na východě směrem k Bastii a na jihu směrem k poušti Agriates je oblast ohraničena hustou sítí malých příbřežních říček a linií horských hřebínků.

Oblast zahrnuje sedm obcí v departementu Haute-Corse a odpovídá regionu Nebbiu, což v korsičtině znamená „mlha“.

Výrazný reliéf je výsledkem tektonických pohybů, které region postihly v druhohorách. Geologické podloží tvoří lesklé břidlice z oceánského dna, které jsou na západě překryty sedimenty a na východě krystalickými horninami. Geologické pochody vytvořily krajinu s vápencovými kopci se zaoblenými vrcholy a monoklinální sníženinou, která se táhne od Poggio-d'Oletta až k Farinole. Většina vinic je vysazena v nížinné oblasti tvořené sníženinou zvanou „Conca d'Oro“ (Zlatá mušle), která se nachází několik desítek metrů nad mořem a vyznačuje se komplexní topografií. Vinice jsou také vysazeny na svazích nebo místně na dobře odvodněné přímořské nížině, jako je tomu na severozápadě obce Patrimonio.

Převážnou většinu obdělávaných ploch zabírá vinná réva, zatímco vegetace v neobdělávaných oblastech je hustá, často neprostupná křovinatá makchie, posetá divokými olivovníky nebo dubovými háji v údolích.

Jedinečnost oblasti „Patrimonio“ je způsobena komplexností půdy v této nížinné oblasti, která se výrazně liší v závislosti na obci, nadmořské výšce a blízkosti moře. Půdy na západě jsou většinou jílovito-vápenaté, zatímco na východě směrem k vesnici Poggio-d'Oletta mají vysoký obsah kamene a břidlice.

Přírodní amfiteátr, který je otevřen zapadajícímu slunci, má díky blízkosti moře mírnější středomořské klima. Vegetaci silně ovlivňují sezónní větry, a to mistral ze severozápadu a libecciu z jihu. Teplotní rozdíly jsou mírné.

Korsické vinařství sahá až do dávných dob. Řekové začali pěstovat révu šest století před naším letopočtem a za Římanů se víno vyváželo i mimo ostrov.

Po pádu Římské říše se víno vyvážet přestalo a vinařství bylo obnoveno až v 11. století měšťany z Pisy, zejména jako produkce mešního vína.

V 15. století, během nadvlády Janova, se pěstování vína, zejména vína s označením „Patrimonio“, znovu dostalo do popředí. Na konci 18. století se vína z oblasti Nebbiu nakládala na plachetnice v přístavu Saint-Florent, obeplouvala Cap Corse a vykládala se v Bastii. Tam byla ochutnávána, a pokud úspěšně prošla zkouškou, bylo jim uděleno právo vývozu pod názvem „vini navigati“ (vína, která se plavila).

Výrobci produktu „Patrimonio“ byli první, kteří začali aktivně dbát na kvalitu, a v roce 1942 podali první žádost o uznání kontrolovaného označení původu. Regulační omezení a zvláštní situace ostrova způsobily, že vyhláška o uznání byla podepsána až na jaře 1968.

V roce 2008 se vinice „Patrimonio“ rozkládaly na ploše 410 hektarů, z nichž se ve 32 soukromých vinařstvích vyrobilo 14 200 hektolitrů.

8.2. Příčinné souvislosti

Tato malá, ale živá a bohatá oblast je dobře chráněna před větrem a je skvěle vystavena zapadajícímu slunci. Jsou zde vyráběna některá z nejznámějších korsických vín a jedná se o první oblast s kontrolovaným označením původu na Korsice.

Středomořské klima, topografie tvořená monoklinální sníženinou a vápencová půda umožňují, aby Nielluccio N bylo na vinicích Patrimonio hlavní odrůdou. Ve světě vína má významné místo, protože se jedná o tzv. „Jupiterovu krev“ (sanguis jovis). Vápenec z oblasti totiž dává vínu intenzivní a bohatou rudou barvu.

Odrůda Nielluccio N je pro oblast „Patrimonio“ tím, čím je odrůda Sciaccarello N pro oblast „Ajaccio“, a symbolizuje tak korsické vinařské dědictví.

V srdci zeměpisné oblasti jsou kopce, které chrání vinnou révu před větrem, a réva tak přijímá teplé sluneční paprsky s roztaženými listy, aniž by byla ovlivněna rozmary vysušujících letních větrů.

Pozemky pro sklizeň hroznů jsou přesně vymezeny. Reliéfem jsou chráněny proti větru, mají nejlepší expozici, a to i pokud jde o vliv moře, a rozkládají se na převážně jílovito-vápenatých půdách, případně místně na půdách vytvořených na vápnitých nebo lesklých břidlicích.

Tyto zeměpisné polohy vyžadují optimální péči věnovanou vinné révě a optimální využití jejího produkčního potenciálu, a to vedením vinné révy krátkým řezem na čípky, s řízenými výnosy. Místní podmínky se odrážejí v aromatickém bohatství vín, elegantní tříslavinové struktuře červených vín a velkorysosti vín růžových.

Existence vinic, které těží z přírodního prostředí, je především výsledkem zkušeností místních vinařů. Věděli, jak si vybrat nejlepší místa, jak udržovat tradiční odrůdy révy a vyrábět vína, která obstála ve zkoušce času při zachování jejich identity. Díky tomu se vína prosadila u informovaných spotřebitelů.

Vinice jsou rozděleny na malé pozemky. Díky dovednostem získaným během generací zde vznikla ušlechtilá vína, která vynikajícím způsobem vyjadřují specifické vlastnosti velkých korsických odrůd.

Od třicátého výročí registrace chráněného označení původu „Patrimonio“ (11. listopadu 1998) se v regionu již tradičně slaví „A San Martino“ neboli „La Saint-Martin“, svátek patrona vinařů a sdílení vína. Ochutnávka nového ročníku ve společnosti ostatních vinařů je každoroční oslavou místní vinařské pospolitosti.

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je tvořena územím obce Olmeta-di-Tuda v departementu Haute-Corse.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef16a4b1-5277-4772-9bf6-0d315936c90c

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



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS