

Úřední věstník

Evropské unie

C 458



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

1. prosince 2022

Obsah

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 458/01	Směnné kurzy vůči euru – 30. listopadu 2022	1
2022/C 458/02	Oznámení dovozcům – Dovoz výrobků z Doněcké, Chersonské, Luhanské a Záporožské oblasti Ukrajiny do Unie	2

Účetní dvůr

2022/C 458/03	Zvláštní zpráva 26/2022: – „Evropská statistika – její kvalitu lze ještě zlepšit“	3
---------------	---	---

Evropský inspektor ochrany údajů

2022/C 458/04	Shrnutí stanoviska evropského inspektora ochrany údajů k doporučení pro rozhodnutí Rady, kterým se dává zmocnění k zahájení jednání jménem Evropské unie o úmluvě Rady Evropy o umělé inteligenci, lidských právech, demokracii a právním státu (Úplné znění tohoto stanoviska je k dispozici v angličtině, francouzštině a němčině na internetových stránkách evropského inspektora ochrany údajů na adrese https://edps.europa.eu .)	4
---------------	---	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2022/C 458/05	Informace členských států o ukončení rybolovu	7
2022/C 458/06	Informace členských států o ukončení rybolovu	8

CS

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2022/C 458/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M. 10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	9
2022/C 458/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10817 - ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS) ⁽¹⁾	11
2022/C 458/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	13

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 458/10	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	15
2022/C 458/11	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	22
2022/C 458/12	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	27
2022/C 458/13	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	31

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

30. listopadu 2022

(2022/C 458/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,0376	CAD kanadský dolar	1,4021
JPY japonský jen	144,28	HKD hongkongský dolar	8,0944
DKK dánská koruna	7,4366	NZD novozélandský dolar	1,6634
GBP britská libra	0,86488	SGD singapurský dolar	1,4180
SEK švédská koruna	10,9345	KRW jihokorejský won	1 365,14
CHF švýcarský frank	0,9854	ZAR jihoafrický rand	17,5768
ISK islandská koruna	147,10	CNY čínský juan	7,3437
NOK norská koruna	10,2648	HRK chorvatská kuna	7,5490
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	16 271,81
CZK česká koruna	24,338	MYR malajsijský ringgit	4,6147
HUF maďarský forint	408,40	PHP filipínské peso	58,697
PLN polský zlotý	4,6635	RUB ruský rubl	
RON rumunský lei	4,9245	THB thajský baht	36,588
TRY turecká lira	19,3333	BRL brazilský real	5,5063
AUD australský dolar	1,5425	MXN mexické peso	20,0111
		INR indická rupie	84,4215

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

Oznámení dovozcům**Dovoz výrobků z Doněcké, Chersonské, Luhanské a Záporožské oblasti Ukrajiny do Unie**

(2022/C 458/02)

Oznámením dovozcům o dovozu výrobků z nevládně kontrolovaných oblastí Doněcké a Luhanské oblasti Ukrajiny do Unie podle dohody o přidružení EU–Ukrajina ze dne 23. února 2022 (2022/C 87 I/01) informovala Evropská komise dovozce, že v případě zboží vyrobeného v nevládně kontrolovaných oblastech Doněcké a Luhanské oblasti Ukrajiny nebo vyváženého z těchto oblastí nejsou splněny podmínky nezbytné k tomu, aby mohly celní orgány Ukrajiny účinně spravovat a kontrolovat preferenční sazební zacházení podle Dohody o přidružení mezi Evropskou unií a jejími členskými státy na jedné straně a Ukrajinou na straně druhé.

Vzhledem k tomu, že nařízení Rady (EU) 2022/1903 ⁽¹⁾ ze dne 6. října změnilo název nařízení (EU) 2022/263 ⁽²⁾ ze dne 23. února 2022 a rozšířilo zeměpisnou působnost omezujících opatření v něm obsažených tak, aby se vztahovala na všechna území Ukrajiny, která nejsou pod kontrolou vlády, v Doněcké, Chersonské, Luhanské a Záporožské oblasti, je třeba výše uvedené oznámení dovozcům aktualizovat.

Dovoz zboží pocházejícího z těchto specifikovaných území do Evropské unie je zakázán. V souladu s čl. 2 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) 2022/263 se tento zákaz nevztahuje na zboží pocházející z těchto území, které bylo předloženo k posouzení ukrajinským orgánům, bylo u něj ověřeno splnění podmínek nároku na preferenční původ a bylo pro ně vydáno osvědčení o původu v souladu s dohodou o přidružení EU–Ukrajina. Vzhledem k tomu, že ukrajinské celní orgány nemají možnost uplatňovat příslušná ustanovení dohody, aby zaručily, že zboží z těchto území má nárok na preferenční sazební zacházení, a ověřily, že splňuje všechny nezbytné požadavky, jak je stanoveno zejména v článku 33 protokolu 1 dohody o přidružení, nejsou splněny podmínky pro to, aby se na dané zboží vztahovalo preferenční sazební zacházení. Hospodářským subjektům Evropské unie se proto doporučuje, aby pro dovoz veškerého zboží vyrobeného na územích Ukrajiny, která nejsou pod kontrolou vlády, v Doněcké, Chersonské, Luhanské a Záporožské oblasti nebo zboží z nich vyváženého do Unie nežádaly preferenční zacházení.

Zboží, jehož dovoz do Unie není omezen podle nařízení (EU) 2022/263, má nárok na preferenční sazební zacházení přiznané dohodou o přidružení, pokud pochází z Ukrajiny a jsou k němu přiloženy nezbytné doklady o původu, a to buď v podobě průvodního osvědčení EUR 1 vydaného ukrajinskými orgány, nebo prohlášení na faktuře vystaveného schváleným vývozcem na Ukrajině. Aktualizovaný seznam ukrajinských celních úřadů a schválených vývozců oprávněných vydávat nebo vystavovat doklady o původu je k dispozici celním orgánům členských států. Takové zboží proto může být dováženo a mělo by se na něj vztahovat preferenční sazební zacházení za stejných podmínek jako dovoz z jakýchkoli jiných částí Ukrajiny, která jsou pod kontrolou vlády.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 259I, 6.10.2022, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 42I, 23.2.2022, s. 77.

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva 26/2022:**„Evropská statistika – její kvalitu lze ještě zlepšit“**

(2022/C 458/03)

Evropský účetní dvůr zveřejnil zvláštní zprávu 26/2022: „Evropská statistika – její kvalitu lze ještě zlepšit“.

Zpráva je k dispozici přímo k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Evropského účetního dvora: <https://www.eca.europa.eu/cs/Pages/DocItem.aspx?did=62590>

EVROPSKÝ INSPEKTOR OCHRANY ÚDAJŮ

Shrnutí stanoviska evropského inspektora ochrany údajů k doporučení pro rozhodnutí Rady, kterým se dává zmocnění k zahájení jednání jménem Evropské unie o úmluvě Rady Evropy o umělé inteligenci, lidských právech, demokracii a právním státu

(2022/C 458/04)

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

Dne 18. srpna 2022 vydala Evropská komise podle článku 218 SFEU doporučení pro rozhodnutí Rady, kterým se dává zmocnění k zahájení jednání jménem Evropské unie o úmluvě Rady Evropy o umělé inteligenci, lidských právech, demokracii a právním státu (dále jen „úmluva“).

Vzhledem k „přeshraniční“ povaze umělé inteligence evropský inspektor ochrany údajů vítá obecný cíl Rady Evropy vypracovat první právně závazný mezinárodní nástroj v oblasti umělé inteligence založený na normách Rady Evropy v oblasti lidských práv, demokracie a právního státu. Evropský inspektor ochrany údajů proto podporuje zahájení jednání o úmluvě jménem Unie a vítá úlohu Unie při prosazování důvěryhodné umělé inteligence, která je v souladu s hodnotami Unie.

Evropský inspektor ochrany údajů bere na vědomí, že úmluvu by v EU upravoval navrhovaný akt o umělé inteligenci, a oceňuje cíl Komise zajistit, aby úmluva byla s ohledem na budoucí vývoj legislativního procesu v souladu s navrhovaným aktem o umělé inteligenci. Evropský inspektor ochrany údajů se však domnívá, že úmluva představuje významnou příležitost k **doplnění navrhovaného aktu o umělé inteligenci, a to posílením** ochrany základních práv všech osob dotčených systémy umělé inteligence, a přimlouvá se tedy za to, aby úmluva poskytovala jasné a silné záruky pro osoby dotčené používáním systémů umělé inteligence.

Vzhledem k výše uvedenému vydává evropský inspektor ochrany údajů čtyři hlavní doporučení týkající se směrnic pro jednání:

- obecné cíle pro jednání o úmluvě by v souladu s primárním zaměřením a cíli Rady Evropy měly klást větší důraz na záruky a práva, které mají být poskytovány jednotlivcům (a skupinám jednotlivců), kterých se týkají systémy umělé inteligence,
- ve zvláštní směrnici pro jednání by měl být uveden výslovný odkaz na soulad úmluvy se stávajícím právním rámcem EU pro ochranu údajů,
- v souladu s přístupem založeným na rizicích by měl být uveden cíl zakázat systémy umělé inteligence, které představují nepřijatelná rizika,
- úmluva by měla podporovat uplatňování záměrné i standardní ochrany údajů v rámci každé fáze „životního cyklu“ systémů umělé inteligence.

Kromě toho obsahuje stanovisko další doporučení zahrnout do úmluvy minimální procesní záruky, jakož i minimální požadavky na transparentnost, vysvětlitelnost a kontrolovatelnost, mechanismy dodržování předpisů a kontrolní mechanismy, a doporučení ohledně přeshraniční spolupráce mezi příslušnými orgány, které mají být smluvními stranami úmluvy určeny pro dozor nad zárukami a právy, jež mají být v souladu s úmluvou poskytovány.

1. ÚVOD

1. Dne 18. srpna 2022 vydala Evropská komise podle článku 218 SFEU doporučení pro rozhodnutí Rady, kterým se dává zmocnění k zahájení jednání jménem Evropské unie o úmluvě Rady Evropy o umělé inteligenci, lidských právech, demokracii a právním státu ⁽¹⁾, (dále jen „doporučení“).
2. Cílem doporučení je umožnit zahájit jménem Unie jednání o budoucí úmluvě Rady Evropy o umělé inteligenci, lidských právech, demokracii a právním státu (dále jen „úmluva“), přijmout směrnice pro jednání a jmenovat Komisi vyjednávačem Unie ⁽²⁾.
3. V důvodové zprávě ⁽³⁾ Komise zdůrazňuje, že jednání o úmluvě se týkají záležitostí spadajících do pravomoci Unie, a to i z toho důvodu, že „nulový návrh“ úmluvy rozeslaný Výborem pro umělou inteligenci Rady Evropy a návrh nařízení o umělé inteligenci předložený Komisí (dále jen „navrhovaný akt o umělé inteligenci“) ⁽⁴⁾ se z hlediska rozsahu a obsahu významně překrývají ⁽⁵⁾.
4. V důvodové zprávě ⁽⁶⁾ doporučení se poukazuje na to, že „nulový návrh“ navrhuje zahrnout následující ustanovení:
 - účel a oblast působnosti (rámcové) úmluvy,
 - definice systému umělé inteligence, životního cyklu, poskytovatele, uživatele a „subjektu umělé inteligence“,
 - určité základní zásady, včetně procesních záruk a práv subjektů umělé inteligence, které by se vztahovaly na všechny systémy umělé inteligence bez ohledu na míru jejich rizika,
 - dodatečná opatření pro veřejný sektor, jakož i pro systémy umělé inteligence, které představují „nepřijatelnou“ a „významnou“ úroveň rizika určenou na základě metodiky posuzování rizik a dopadů (bude stanovena později v příloze úmluvy),
 - mechanismus následných opatření a spolupráce mezi stranami,
 - závěrečná ustanovení, včetně možnosti členských států EU uplatňovat právo EU ve vzájemných vztazích v záležitostech, na které se úmluva vztahuje, a možnosti Unie přistoupit k úmluvě.
5. V 6. a 7. bodě odůvodnění doporučení se zdůrazňuje, že uzavření úmluvy může ovlivnit stávající a předvídatelné předpisy Unie. V zájmu ochrany integrity práva Unie a zajištění souladu pravidel mezinárodního práva a práva Unie by Komise měla být zmocněna sjednat úmluvu jménem Unie.
6. Toto stanovisko evropského inspektora ochrany údajů je vydáno v reakci na konzultaci Komise ze dne 18. srpna 2022 podle čl. 42 odst. 1 nařízení o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů orgány, institucemi a jinými subjekty Unie ⁽⁷⁾. Evropský inspektor ochrany údajů vítá odkaz na tuto konzultaci v 8. bodě odůvodnění doporučení.

8. ZÁVĚRY

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

- 1) *v souladu s charakterem a mandátem Rady Evropy klást větší důraz na cíl „zajistit vysokou úroveň ochrany lidských práv a zachování evropských hodnot“;*

⁽¹⁾ COM(2022) 414 final.

⁽²⁾ COM (2022) 414 final, s. 3.

⁽³⁾ COM (2022) 414 final, s. 5.

⁽⁴⁾ Návrh nařízení, kterým se stanoví harmonizovaná pravidla pro umělou inteligenci (akt o umělé inteligenci) a mění určité legislativní akty Unie, COM(2021) 206 final.

⁽⁵⁾ Viz také 5. bod odůvodnění doporučení.

⁽⁶⁾ COM(2022) 414 final, s. 2 a 3.

⁽⁷⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/1725 ze dne 23. října 2018 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů orgány, institucemi a jinými subjekty Unie a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení nařízení (ES) č. 45/2001 a rozhodnutí č. 1247/2002/ES (Úř. věst. L 295, 21.11.2018, s. 39.).

- 2) ve směrnici pro jednání 5) a 11) vymazat slovo „včetně“ za slovním spojením „právem jednotného trhu EU a dalšími oblastmi práva EU“, aby byl lépe zohledněn vzájemný vztah mezi obecnými zásadami a základními právy na straně jedné a sekundárním právem (právem jednotného trhu EU a dalšími oblastmi práva EU) na straně druhé;
- 3) doplnit zvláštní směrnici pro jednání, která připomene nutnost dosáhnout správné rovnováhy mezi veřejným zájmem a zájmy osob, kterých se týkají systémy umělé inteligence, a zajistit plný soulad s právem na soukromí a na ochranu osobních údajů, jakož i s dalšími dotčenými základními právy, zejména s právem na presumpci neviny a na spravedlivý proces, s právem na řádnou správu a se zásadou nediskriminace;
- 4) upřesnit ve směrnici pro jednání, že úmluva by měla stanovit určité minimální procesní záruky a práva pro osoby dotčené používáním systémů umělé inteligence;
- 5) upřesnit ve směrnici pro jednání, že úmluva by měla stanovit minimální požadavky na transparentnost, vysvětlitelnost a kontrolovatelnost systémů umělé inteligence;
- 6) ve směrnici pro jednání 14) uvést, že musí být posouzena a zmírněna také rizika, která systémy umělé inteligence představují pro společnost nebo určité skupiny;
- 7) upřesnit ve směrnici pro jednání, že určité systémy umělé inteligence, které představují nepřijatelná rizika, by měly být zakázány, a uvést orientační seznam takových systémů umělé inteligence;
- 8) doplnit směrnici pro jednání, podle které by úmluva měla podporovat uplatňování záměrné i standardní ochrany údajů v rámci každé fáze „životního cyklu“ systémů umělé inteligence;
- 9) upřesnit obsah směrnice pro jednání 17) takto:
 - u systémů umělé inteligence s vysokým rizikem musí posouzení shody ex ante provádět třetí strana,
 - pro systémy umělé inteligence s vysokým rizikem by měl platit nový postup posuzování shody, který se uplatní vždy, když dojde k významné změně,
 - upřesnit předmět a právní účinek certifikací,
 - upřesnit, že technické normy mohou mít jednak pozitivní dopad na harmonizaci výrobků a služeb, a jednak je jejich úkolem stanovit technické specifikace pravidel, která již byla vymezena právními předpisy;
- 10) doplnit směrnici pro jednání, podle které by úmluva měla stanovit, že příslušným orgánům dozoru musí být uděleny náležité pravomoci v oblasti vyšetřování a prosazování;
- 11) doplnit směrnici pro jednání, jejímž cílem je zajistit, že úmluva usnadňuje a podporuje přeshraniční spolupráci mezi příslušnými orgány.

V Bruselu dne 13. října 2022.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2022/C 458/05)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Unie k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	11.11.2022
Doba trvání	11.11.2022–31.12.2022
Členský stát	Evropská unie (všechny členské státy)
Populace nebo skupina populací	POK/1N2AB.
Druh	Treska tmavá (<i>Pollachius virens</i>)
Oblast	Vody Norska oblastí 1 a 2
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	11/TQ109

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2022/C 458/06)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Unie k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	28.10.2022
Doba trvání	28.10.2022–31.12.2022
Členský stát	Evropská unie (všechny členské státy)
Populace nebo skupina populací	HER/*4N-S62
Druh	Sleď obecný (<i>Clupea harengus</i>)
Oblast	Vody Norska jižně od 62° s. š.
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	10/TQ109

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M. 10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 458/07)

1. Komise dne 17. listopadu 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Marcegaglia Steel S.p.A („Marcegaglia Steel“, Itálie), kontrolovaného podnikem Marcegaglia Holding S.r.l (Itálie),
- Outokumpu Long Products Limited („OLPUK“, Spojené království), Outokumpu Stainless Bar LLC („OSB“, USA) a Fagersta Stainless AB („FSAB“, Švédsko), kontrolovaných podnikem Outokumpu Oyj (Finsko).

Podnik Marcegaglia Steel získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad podniky OLPUK, OSB a FSAB („cílové podniky“).

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Marcegaglia Steel je italská průmyslová skupina v odvětví zpracování oceli a zaměřuje se na obchodování s ocelí a její zpracování. Vyrábí především výrobky z uhlíkové oceli, ale v menší míře také ploché a dlouhé výrobky z nerezavějící oceli,
- cílové podniky jsou výrobci dlouhých výrobků z nerezavějící oceli a polotovarů ve formě válcovaných drátů, ingotů, předvalků, bloků a plátů.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ 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.

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

M. 10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB

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
Greffes des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10817 - ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 458/08)

1. Komise dne 24. listopadu 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Advent Funds, který spravuje nebo kterému poskytuje poradenství podnik Advent International Corporation („AIC“, společně s Advent Funds označovaný jako „Advent“, Spojené státy),
- High performance materials business („HPM“) podniku Lanxess AG („Lanxess“, Německo),
- Engineering materials business („DEM“) podniku Koninklijke DSM N.V. („DSM“, Nizozemsko).

Podnik Advent získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celými podniky HPM a DEM.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Advent je investor soukromého kapitálu se sídlem v Bostonu a zaměřuje se na: i) nabytí kapitálových podílů (kontrolních i nekontrolních) ve společnostech, u nichž by podle jeho názoru kapitálová injekce zlepšila vyhlídky na jejich budoucí růst a ii) správu investičních fondů. Advent jako investor soukromého kapitálu vlastní akcie v různých odvětvích, včetně médií, komunikací, informačních technologií, internetu, chemikálií, léčiv atd.,
- HPM se zabývá výrobou, prodejem a uváděním na trh termoplastických polymerů a meziproductů nezbytných pro výrobu těchto polymerů, tj. technických plastů na bázi polyamidu, technických plastů na bázi polybutylentereftalátu a termoplastických kompozitních materiálů vyztužených spojitými vlákny, které v současnosti provádí skupina společností, z nichž všechny jsou přímo nebo nepřímo vlastněnými dceřinými společnostmi podniku Lanxess a společnostmi s účastí podniku Lanxess. HPM má deset výrobních závodů po celém světě v šesti zemích,
- DSM se skládá ze: i) subjektů DSM Engineering Materials B.V., DSM Engineering Materials International B.V. a DSM Engineering Materials, Inc.; ii) jejich dceřiných podniků a iii) souvisejících činností a práv duševního vlastnictví. DEM vyvíjí, vyrábí a celosvětově dodává termoplasty a nabízí širokou škálu polymerů, včetně polyamidů, polyesterů a polyfenylsulfidů, širokému spektru průmyslových odvětví. DEM má deset výrobních závodů po celém světě v pěti zemích.

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.

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.10817 - ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS

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

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

Fax +32 22964301

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

Poštovní adresa:

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 458/09)

1. Komise dne 23. listopadu 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- DSM Venturing B.V. („DSM“, „Nizozemsko“), v konečném důsledku kontrolovaného podnikem Royal DSM N.V. Group („Royal DSM“, „Nizozemsko“),
- Fonterra (Europe) Coöperatie U.A. („Fonterra“, „Nizozemsko“), v konečném důsledku kontrolovaného podnikem Fonterra Co-operative Group Limited („Fonterra Co-operative“, „Nový Zéland“),
- nově založené společnosti Tasman („JV“, „Nizozemsko“).

Podniky DSM a Fonterra získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad společným podnikem („JV“).

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podnik Fonterra působí v oblasti produkce a prodeje mléčných výrobků po celém světě,
- podnik DSM působí v oblasti výživy, zdraví a biovědy a poskytuje výživová řešení, speciální přísady pro výživové segmenty, složky a biomedicínské materiály, jakož i řešení, která se zabývají chutí a texturou,
- společný podnik bude působit na trhu s alternativními bílkovinami tím, že bude vyvíjet a vyrábět, uvádět na trh a prodávat mléčné bílkoviny pocházející z fermentace.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ 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.10874 – DSM / Fonterra / Tasman

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

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

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Poštovní adresa:

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2022/C 458/10)

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

„Lechința“

PDO-RO-A0369-AM02

Datum oznámení: 15. 9. 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Výsadba vinic s novými odrůdami révy vinné pro výrobu červeného vína

Mnoho producentů v této oblasti označení původu využilo evropské prostředky z restrukturalizačních či konverzních programů k obohacení svých vinic o mezinárodní odrůdy révy vinné pro výrobu červených vín, aby splnili požadavky na diverzifikaci produkce vína v této oblasti, dříve osázené výhradně bílými odrůdami. Specifické vlastnosti této oblasti (její podnebí a reliéf) přispívají k hromadění cukrů uvnitř hroznů a díky antokyanům ve slupce bobulí vznikají vína, která mohou dosáhnout dobrého obsahu alkoholu a optimální barevné intenzity.

Specifikace byla doplněna o nové odrůdy révy vinné pro výrobu tichých červených vín.

Byly změněny kapitoly IV a VIII specifikace a bod 7 jednotného dokumentu.

2. Změna, jejímž cílem je rozšíření vymezené zeměpisné oblasti

Kapitola III specifikace produktu, která se týká vymezené oblasti produkce, byla změněna tak, aby se tato zeměpisná oblast CHOP rozšířila o obec Cetate a přilehlé vesnice Satu Nou a Petriș.

Obec Cetate se nachází na úpatí pohoří Călimani, v sousedství Transylvánské náhorní plošiny, na východě hraničí s Călimanským podhůřím, na severozápadě s pohořím Bistrița a na severovýchodě s proláklinou Livezile-Bîrgău.

Obec Cetate a její přilehlé vesnice geograficky sousedí, nachází se přibližně 10 km od obce Budacu de Jos, která je součástí vymezené oblasti CHOP „Lechința“, a půdní a klimatické podmínky jsou zde podobné jako ve zbytku vymezené oblasti CHOP.

Změna se týká kapitoly III specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Označení nového typu produkovaného tichého vína – slámové víno

Do specifikace byla doplněna možnost produkce nového druhu tichého bílého vína, tzv. slámového vína z odrůdy Muscat Ottonel. Slámové víno se vyrábí za použití specifických metod zpracování: až do lisování se hrozny ponechávají na slaměných stojanech, a to po dobu maximálně šesti měsíců, během nichž projdou dvěma procesy: nejprve, mezi zářím a listopadem, projdou přirozenou dehydratací a zmrazením spojeným s dehydratací a následně, mezi prosincem a únorem, projdou přirozeným zmrazením.

Po dosažení minimální koncentrace cukru, která činí 400 g/l, jsou hrozny lisovány v ručním lisu, poté kvasí spolu se specifickými kvasinkami v dubových sudech a nakonec jsou při nízké teplotě skladovány v nerezových tancích. Tento typ vína plně využívá potenciálu odrůdy Muscat Ottonel v této oblasti CHOP.

Změna se týká kapitoly XI specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názyvy)

Lechința

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína (vín)

1. *Bílá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína se vyznačují ovocnou, vinnou a svěží chutí. V důsledku klimatických podmínek mají vyšší kyselost, která dodává vínu svěžest a živost.

Bylinná květinová vůně po okvětních lístcích růží a květech akátu, někdy lehce kořeněné tóny, vyšší obsah alkoholu, krémová a plná chuť. U vína kvašeného při nízkých teplotách se může vyvinout sekundární kvasná vůně, zatímco při skladování se během procesu zrání a stárnutí může vyvinout specifická vůně medu a medových plástů.

Nazelenalá až slámově žlutá barva, zelenožlutá se zlatavými tóny, s vysokým obsahem extraktu a glycerolu, sametová a krémová chuť. Vůně mladého vína někdy připomíná čerstvě posekanou travu. V chuti na patře se projevují hořkosladké a kořeněné tóny a jemná vůně citrusů, přičemž zrání v dřevěných sudech a stárnutí v lahvích jim dodává přitažlivou sametovost.

Obečné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	200

2. Červená vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barevné tóny černých rozinek, sytě červená barva, u mladého vína až fialová, u vín starších dvou let sytě rubínově červená až cihlově červená, po zrání rubínově červená s terakotovými tóny, granátově červená.

Vůně – po zelených paprikách, borůvkách, černých třešních, s výraznou vůní divoké vegetace, trávy, akátu a lipového květu, hroznů v první fázi vývoje, zelené vegetace, chřestu, zelených oliv, pikantní (po zázvoru a zeleném chilli), zrání dodává tóny ostružin, zralých švestek, višní a kávy, silná tříslovinová chuť se v závislosti na stáří projevuje tabákovými tóny.

Chuť – sametová, harmonická, kulatá, bohatá, s jemnými tříslovinami, slabé, ale nezaměnitelné ovocné tóny (neuzených) sušených švestek, ostružin, se zráním přichází jemná vůně vanilky nebo skořice, jemná vůně černého rybízu.

Intenzivní dochuť s jemnou chutí zavařeniny. Vůně lesního ovoce, čerstvých malin, hořkých třešní a višní a svěží, sametová chuť; zrání a stárnutí dává vínu příjemně dlouhý závěr.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
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

3. Slámové víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Slámově žlutá, zelenožlutá až zlatožlutá barva, s typickou muškátovou vůní (po exotickém ovoci, citrusech, s květinovými tóny vinných květů, čerstvě nařezaného sena, jasmínu, akácie), příjemně zakulacené a sametové. Na patře jsou vína svěží, ovocná (po hruškách, meruňkách, zralém žlutém ovoci) a sametová, při zrání se u některých odrůd rozvíjí komplexní vůně dobře propojená s kyselostí.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
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

5. Enologické postupy

5.1. Zvláštní enologické postupy

1. Enologické postupy

Pěstební postup

- hustota výsadby – minimálně 3 500 keřů na hektar,
- sklizení nedozrálých hroznů – snížení počtu hroznů v období zabarvování plodů (počátek zrání), překročí-li potenciální vyprodukované množství maximální limity přípustné podle specifikace vín s chráněným označením původu „Lechința“.

5.2. Maximální výnosy

1. Pro odrůdy Rulandské šedé, Sauvignon, Neuburské, Fetească regală a Tramín červený, jejichž hrozny byly při sklizni plně vyzrálé (CMD):

12 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Pro odrůdy Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot a Pinot noir, podle tradičního označení DOC-CMD:

12 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Pro odrůdy Ryzlink vlašský, Fetească albă a Chardonnay, jejichž hrozny byly při sklizni plně vyzrálé (CMD):

10 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Pro odrůdu Muscat Ottonel, jejíž hrozny byly při sklizni plně vyzrálé (CMD):

8 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Pro odrůdy Rulandské šedé, Sauvignon, Neuburské, Fetească regală a Tramín červený, jejichž hrozny byly při sklizni plně vyzrálé (CMD):

80 hektolitřů na hektar

6. Pro odrůdy Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot a Pinot noir, jejichž hrozny byly při sklizni plně vyzrálé (CMD):

78 hektolitřů na hektar

7. Pro odrůdy Ryzlink vlašský, Fetească albă a Chardonnay, jejichž hrozny byly při sklizni plně vyzrálé (CMD):

66 hektolitřů na hektar

8. Pro odrůdu Muscat Ottonel, jejíž hrozny byly při sklizni plně vyzrálé (CMD):

53 kilogramů hroznů na hektar

9. Pro slámové víno (Muscat Ottonel):

5 000 kilogramů hroznů na hektar

10. Pro slámové víno (Muscat Ottonel):

12,5 hektolitru na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Župa Bistrița-Năsăud:

- obec Lechința – vesnice Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău a Sâniacob,
- obec Galații Bistriței – vesnice Galații Bistriței, Herina a Tonciu,
- obec Matei – vesnice Matei, Corvinești, Enciu a Bidiu,
- obec Braniștea – vesnice Braniștea,
- obec Petru Rareș – vesnice Petru Rareș a Reteag,
- obec Uriu – vesnice Uriu,

- obec Șieu – Odorhei – vesnice Șieu-Odorhei a Bretea,
- vesnice Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnița a Pinticu,
- vesnice Urmeniș,
- vesnice Milaș,
- vesnice Șieu, Ardan, Posmuș a Șoimuș,
- obec Bistrița, zahrnující lokality Ghinda a Vișoara,
- vesnice Dumitra a Cepari,
- vesnice Budacu de Jos, Buduș a Jelna,
- vesnice Livezile,
- obec Cetate – vesnice Satu Nou a Petriș.
- Župa Mureș:
- vesnice Batoș, Dedrad, Goreni a Uila,
- vesnice Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie a Fânațele Mădărașului,
- vesnice Ceaușu de Câmpie a Culpui.

7. Moštová odrůda (moštové odrůdy)

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

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

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Neuburger B – Neuburg

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

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

Riesling Italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. Popis souvislosti

8.1. Podrobné údaje o oblasti

Území je výhradně kopcovité, tvoří ho Podkarpatská pahorkatina (kopce Bistrița a Mureșu) na východě a vysoké kopce východní Transylvánské roviny (kopce Jimboru, Lechința, Comlod a Mădăraș) na západě. Vrcholky kopců se zpravidla nacházejí v nadmořské výšce 300–500 m, kopce mají mírně nebo prudce skloněné svahy (5° až 25°), na nichž jsou široce rozprostřeny vinice. Průměrný roční úhrn srážek v údolích činí 650–700 mm (Beclean – 715 mm, Bistrița – 680 mm, Reghin – 655 mm, Chiochiș – 647 mm, Lechței – 640 mm, Teaca – 635 mm) a na kopcovitých vrcholech kolem 800 mm, přičemž maxima dosahuje mezi květnem a srpnem a minima v zimě, kdy zde sníh vydrží v průměru 30 až 40 dní.

8.2. *Souvislost s vymezenou oblastí*

Vinice se obvykle nacházejí na jižních, jihovýchodních nebo jihozápadních svazích a v údolích mezi kopci, kde je teplo a světlo.

Nízké teploty (5–10 °C) během sklizně zpomalují oxidační a enzymatické procesy, díky čemuž hrozny zůstávají v dobrém stavu a zachovávají si vůně specifické pro dané odrůdy. Vysoká kyselost moštu je důležitým faktorem při jeho číření a později pomáhá urychlit proces kvašení.

Díky mlhavým dnům na konci léta, které pokračují po téměř třetinu období podzimu (během září a října), zrají hrozny pomalu a zachovávají si vůni a trvale vysokou hladinu kyselin, což příznivě ovlivňuje kvalitu získaných vín. Vedle toho se v období zrání hroznů průměrné denní teploty pohybují kolem 23 °C a průměrné noční teploty kolem 12 °C. Tyto dva faktory vedou k neustálému zvyšování obsahu cukru, zatímco kyselost se buď snižuje, nebo zůstává stejná či téměř stejná. Díky těmto podmínkám pro nižší oxidaci hroznů se neustále zvyšuje kvalita volných a vázaných vůní, které na konci období zrání dosahují vysoké úrovně.

8.3. *Údaje o výrobku*

Bílá vína se vyznačují ovocnou, vinnou a svěží chutí. V důsledku klimatických podmínek mají vyšší kyselost, která dodává vínu svěžest a živost. Jsou nazelenalá až slámově žlutá, zelenožlutá se zlatavými tóny, mají vysoký obsah extraktu a glycerolu a sametovou a krémovou chuť.

Mají přitažlivou květinovou vůni po okvětních lístcích růží, květech akátu, malinách, hořkých třešních a někdy lehce kořeněné tóny. Díky vyššímu obsahu alkoholu jsou vyvážená, přičemž glycerol jim může dodat krémovou a plnou chuť. U vína kvašeného při nízkých teplotách se může vyvinout sekundární kvasná vůně, zatímco při skladování se během procesu zrání a stárnutí může vyvinout specifická vůně medu (vůně mladého vína může občas připomínat čerstvě nařezané seno).

Na patře mají obvykle hořkosladkou, lehce kořeněnou nebo jemně citrusovou vůni, přičemž zrání v dřevěných sudech a stárnutí v lahvích jim dodává příjemnou sametovost.

Červená vína mají nádech rozinek, po alespoň osmnácti měsících skladování získají intenzivní chuť; když jsou mladá, mají tmavě červenou barvu s fialovým nádechem, když zrají déle než dva roky, jsou tmavě rubínově červená a po zrání někdy mají cihlově červenou nebo rubínově červenou a jasnou barvu s terakotovými tóny.

Mají ovocnou vůni po borůvkách, černých třešních, výraznou vůni divokých rostlin a hroznů. Zrání jim často dodává vůni ostružin, zralých švestek, višní a kávy: v závislosti na stáří se silná tříslovinová chuť zjemňuje a objevují se tóny tabáku, vanilky, kokosu, lékořice, zelených paprik, zelených oliv, vůně opékaného chleba a zázvoru,

slabá, ale nezaměnitelná vůně (neuzených) sušených švestek a ostružin, v závislosti na době zrání se objevují tóny vanilky a skořice s jemnými tóny černého rybízu. Vína jsou silně trpká a plná, s květinovou chutí a vůní. Zráním mohou některá vína trochu ztratit svou krémovitost, ale získají harmonickou vůni.

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

Podmínky uvádění na trh (označování)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Žádná další ustanovení.

V souladu s přáním výrobců a s cílem posílit spojení některých názvů lokalit s vinařskou tradicí může, ale nemusí být k chráněnému označení původu „Lechința“ přidáno jedno z následujících označení jednotlivých vinic: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_lechinta_modif_cf_cererii_2_de_modif_din_28.06.2018_no_track_changes_0.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 458/11)

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

„Malepère“

PDO-FR-A0196-AM01

Datum oznámení: 28. 9. 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast a oblast v bezprostřední blízkosti

V kapitole I specifikace byly změněny body 1) „Zeměpisná oblast“ a 3) „Oblast v bezprostřední blízkosti“ oddílu IV „Oblasti a zóny, v nichž se provádějí jednotlivé úkony“ s odkazem na úřední zeměpisný kodex („code officiel géographique“), který uznává a stanoví seznam obcí podle departementů na vnitrostátní úrovni. Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z 1. ledna 2022, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Tento odkaz se doplňuje do jednotného dokumentu pod body „zeměpisná oblast“ a „další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti“.

2. Vymezená pozemková oblast

Kapitola I specifikace pro označení „Malepère“ se upravuje v oddíle IV – „Oblasti a zóny, v nichž se provádějí jednotlivé úkony“ v bodě 2 „Vymezená pozemková oblast“, aby byla doplněna data, kdy vnitrostátní orgán schválil pozemky způsobilé produkovat hrozny pro označení.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

Malepère

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vín

1. *Organoleptický popis vín*

STRUČNÝ POPIS

Jedná se o tichá suchá červená a růžová vína.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Červené víno je suché víno, v němž je hlavní odrůdou Merlot N – raná odrůda, která dosahuje fenolické zralosti a optimálního obsahu cukru. Typicky se vyznačuje poměrně výrazně rubínovou barvou, často má aroma malých červených bobulovin, které se může rozvinout směrem k aromátům připomínajícím černé bobuloviny, někdy s tóny lanýže, koření a usně. Chuť je vydatná, výrazná a plná s nádechem živosti a křehkou strukturou.

Růžové víno je suché víno, v němž je hlavní odrůdou Cabernet Franc N – odrůda s delším vegetačním cyklem a odolností vůči šedé hnilobě, kterou doplňují odrůdy Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Cinsaut N, Grenache N a Lledoner pelut N. Obvykle má světle lesklou barvu. Vůně se vyznačuje intenzivními ovocnými tóny, často tóny bílého ovoce. Chuť je čerstvá, komplexní, s intenzivní dochutí.

2. Analytické vlastnosti:

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v červených a růžových vínech je 12 % objemových.

Při prvním balení a uvádění na spotřebitelský trh obsahují červená vína nejvýše 0,4 g kyseliny jablečné na litr.

Při prvním balení a uvádění na spotřebitelský trh nepřekročí obsah fermentovatelného cukru (glukózy + fruktózy) červených vín, která mají přirozený obsah alkoholu do 14 % objemových 3 gramy na litr, obsah fermentovatelného cukru (glukózy + fruktózy) červených vín, která mají přirozený obsah alkoholu vyšší než 14 % objemových, nepřekročí 4 gramy na litr a obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) růžových vín nepřekročí 4 gramy na litr.

Celkový obsah kyselin, těkavých kyselin, celkového oxidu siřičitého a celkový obsah alkoholu stanoví evropské právní předpisy.

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 kmínků na hektar. Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 2,50 metru a spon mezi kmínky v téže řadě nesmí být menší než 0,90 metru.

Plocha pro každý kmínek je velká maximálně 2,5 m². Tato plocha se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a odstupem mezi kmínky ve stejném řádu.

— Řez se provádí do 30. dubna.

— Při vedení s typem řezu Gobelet: krátký řez révy s nejvýše 12 očky na kmínek. Na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka.

- Při vedení s kordonovým řezem typu Royat: krátký řez révy s nejvýše 10 očky na kmínek, přičemž na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka.
- Odrůdy Cot a Merlot je možné prořezávat jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 10 očky na keř, z toho nanejvýš 6 očky na tažen, a nanejvýš 2 čípky, které nesou každý maximálně 2 očka.
- Odrůdy Cabernet franc a Cabernet Sauvignon je možné prořezávat jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 12 očky na kmínek, z toho nanejvýš 8 očky na tažen, a nanejvýš 2 čípky, které nesou každý maximálně 2 očka.
- U jednoduchého Guyotova řezu může být počet oček na tažen k tomuto datu vyšší než 6 nebo 8 za předpokladu, že k 31. květnu budou vinice prořezány v souladu s výše uvedenými ustanoveními.

Zavlažování může být povoleno.

2. Zvláštní enologický postup

Při výrobě růžových vín je zakázáno používání enologického dřevěného uhlí, a to jak samostatně, tak ve směsi v přípravcích.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na evropské úrovni a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

5.2. Maximální výnosy

1. 60 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín jsou prováděny na území těchto obcí departementu Aude:

Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donazac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villeregean, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande, Villesiscle.

7. Mošťová odrůda (mošťové odrůdy)

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Cinsaut N - Cinsault

Cot N – Malbec

Grenache N

Lledoner pelut N

Merlot N

8. Popis souvislosti

8.1. Popis přírodních a lidských faktorů, které přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast je ohraničena:

- na jihu zeměpisnou oblastí chráněného označení původu „Limoux“,
- na východě řekou „Aude“, která odděluje masiv Malepère od masivu Corbières,

- na severu údolím Lauragais, na které navazuje nížina Fresquel, a jež je na jihu ohraničeno kanálem Midi,
- na západě vápencovou kuestou Fanjeaux, která vymezuje předěl mezi oceánským povodím a povodím Středozemního moře.

Topografie masivu Malepère se datuje do období po vzniku Pyrenejí a přestože působí kompaktním dojmem, brázdí jeho nejměkčí oblasti od vrcholu někdy hluboká údolí podobná kaňonům.

Na povrchu masivu se vyskytují ohniska slepence a pískovce, která odolala erozi a vytvořila pahorky – tzv. „Pech“–, které se vinou mírně zvlněnou harmonickou krajinou.

V dolních částech masivu přecházejí jílovito-vápencové svahy v písčito-hlinito-štěrkovité aluviální nížiny oblastí Aude (na východě), Sou (na jihozápadně) a Fresquel (na severu).

Střední část masivu se strmými svahy a nepříliš úrodnými půdami je pokryta lesy a lesíky, zatímco vinice se rozprostírají na okrajích masivu do 350 metrů nadmořské výšky na jižních svazích a do 300 metrů na svazích orientovaných na sever.

Takto vymezená zeměpisná oblast se tedy nachází na území 39 obcí v západní části departementu Aude seskupených kolem masivu Malepère, jehož vrchol (Pech de Mont-Naut) se nachází v nadmořské výšce 442 metrů.

Nejtypičtější pro ni jsou melasové půdy. V závislosti na půdním horizontu a podílu prvků mají různorodou povahu: od tvrdého avšak drobivého vápence až po měkké jíly.

Slepenec a pískovec dávají vzniknout lehkým půdám, do nichž snadno pronikají kořeny. Díky kombinaci jílu s pískem a štěrkem dochází k optimálnímu zadržování vody. V substředomořském podnebí je tak zajištěna nepřetržitá zvlaha. Vinice se nacházejí také na aluviálních terasách s jílovito-štěrkovitou nebo kamenitou půdou, která je dobře odvodněná.

Zeměpisná oblast těží z jedinečných povětrnostních podmínek přechodného klimatického pásma mezi středomořskými a oceánskými vlivy. Výrazně středomořské podnebí, jež se vyznačuje letními suchy, směrem od západu na východ postupně mírní oceánské vlivy, které snižují deficit letních srážek.

Vzhledem k řadě rozmanitých mezoklimat se rostlinstvo vyznačuje prvky středomořské (dub zelený) i substředomořské vegetace (dub pýřitý).

Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Vinice s chráněným označením původu „Malepère“ jsou nejzápadnější vinice provincie Languedoc. Jejich založení se datuje již do římského období. V roce 1072 přijel do obce Malviès hrabě barcelonský a pán z Razès, aby vyřešil „choulostivý“ problém sdílení vinné révy. Později, v 17. století, díky rozšíření průplavu Canal du Midi došlo k rozmachu pohybu vín mezi Akvitánií a Středomořím.

V důsledku tvrdého dopadu nákazy mšičkou révokazem na konci 19. století se produkce vinic přeorientovala na scelovaná vína. V 60. letech 20. století se na popud výrobců, techniků a výzkumných pracovníků Univerzity v Toulouse rozběhla hospodářská přeměna vinic s důrazem na kvalitu.

S ohledem na přirozenou vegetaci místní společnosti vybralo nejlepší odrůdy révy vinné vhodné pro produkci autentických vín z místních vinic.

Rozmanitost vybraných odrůd vychází ze škály půd, která přechází od lehkých půd v nejvíce středomořských oblastech na východě (Carcassès) až po půdy na úpatí svahů spočívající na silných kolumbiálních vrstvách (Razès).

Vlhké a hluboké substráty ve středních částech svahů jsou tak určeny odrůdám „Atlantiques“ (Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N a Merlot N), zatímco na suchých horních částech svahů se pěstují odrůdy středomořské (Grenache N, Lledoner pelut N a Cinsaut N).

V prostředních oblastech, které nejsou příliš suché ani příliš neúrodné, se pěstuje spíše odrůda Cot N.

Místní společenství tak zachovalo svoji historii, vybuodovalo know-how a zajistilo dobré jméno a jakost vín, která nejprve v roce 1976 získala oprávnění používat označení původu pro vína vyšší jakosti a poté jim bylo nařízením ze dne 4. května 2007 uděleno právo na chráněné označení původu „Malepère“.

Produkce vín s chráněným označením původu „Malepère“, kterou ohlásilo 73 výrobců seskupených do čtyř družstev ve 14 oblastech, činila pro sklizeň v roce 2009 12 000 hektolitřů, z nichž 65 % tvořila červená vína a 35 % růžová vína.

8.2. Příčinné souvislosti

Díky specifické zeměpisné poloze vinic, která se vyznačuje středomořským podnebím, avšak srážkovými podmínkami spíše oceánského typu, střídavě teplými dny a chladnými nocemi, jakož i řadou různých podloží a expozic, mohli výrobce naplno využít své know-how.

V těchto specifických krajinných podmínkách tak zkombinovali a propojili pěstování atlantských a středomořských odrůd, které zde našly individuální optimální podmínky pro svůj růst, přičemž výsledkem jsou komplexní a originální vína „Malepère“.

Parcely pro sklizeň hroznů se vybírají a jsou vymezeny tak, aby správně odrážely zvláštnosti zeměpisného prostředí. Jejich vymezení umožňuje optimální využití rostliny: vitalitu a produkční potenciál totiž řídí pravidla pro pečlivě vedený řez, jehož cílem je zachování nízkých výnosů.

Vína „Malepère“ jsou známa už od 14. století, kdy byla zmíněna v zelené knize narbonského arcibiskupství, která mapuje majetek, vinnou révu a práva arcibiskupů a odkazuje na sklepy obcí Alaigne a Routier, jejichž vína jsou vyhrazena biskupům a dvoru.

Zmínku o nich lze nalézt ve všeobecné zemědělské soutěži z roku 1897, které se zúčastnila vína Château de Caux, jež později získala řadu ocenění.

Přestože v okcitanštině znamená „Male Peyre“ špatný stavební kámen, místní společenství dokázalo během času zachovat a utvářet krajinu, jež sestává z vinic, polí a dubových lesů, krajinu, kterou úchvatným způsobem zachytil malíř Achille Lauge technikou pointilismu.

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, odchylně definovaná pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je tvořena územími těchto obcí v departementu Aude podle vymezení v úředním zeměpisném kodexu („code officiel géographique“) platném ke dni 1. ledna 2022:

Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Pieusse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustaussou, Villelongue-d'Aude.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb1bbdaf-dcfa-4d39-a45e-83206261b02f

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 458/12)

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

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„Суджук Търновски / Sudžuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudžuk“

EU č.: TSG-BG-02861 – 17.8.2022

BULHARSKO

1. Název (názvy), který má být zapsán

„Суджук Търновски / Sudžuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudžuk“

2. Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3. Důvody zápisu do rejstříku

3.1. Jedná se o produkt, který:

- ☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu;
- ☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

„Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ je výsledkem tradičního složení a způsobu výroby produktu, tj. vhodného výběru hovězího masa, volby a dávkování přírodního koření (černý nebo bílý pepř, saturejka, kardamom, nové koření), úpravy jednotlivých kousků do tvaru podkovy, jakož i specifického procesu lisování a sušení, který dává hotovému výrobku jedinečný zploštělý podkovovitý tvar a chuťové a aromatické vlastnosti.

3.2. Jedná se o název, který:

- ☒ byl tradičně používán jako název konkrétního produktu;
- ☐ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Název „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ je specifický sám o sobě. Veliko Tarnovo, které dalo sudžuku jméno, je velké bulharské město, které bylo kdysi hlavním městem druhé bulharské říše. Ve městě byla jatka s podnikem na zpracování masa, kde se vyráběly hlavně uzeniny a další masné výrobky. Kromě vynikajících organoleptických vlastností a dlouhé trvanlivosti sehrálo při vytváření názvu „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ a jeho obchodní hodnoty důležitou roli také místo výroby. První standardizační dokument, odvětvová norma Národního zemědělsko-průmyslového svazu (NAPS) ON 18-71921-80 pro „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“, Sofie, byl vypracován v roce 1980. Vzhledem k velké oblibě, kterou si produkt pod tímto názvem získal, se vyrábí celoročně v přísném souladu s tradiční recepturou a technologií, aniž sezónní a zeměpisné zvláštnosti ovlivňují jeho kvalitu a vlastnosti. Tento postup se při výrobě produktu „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ používá dodnes.

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

4. Popis

4.1. **Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)**

„Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ se od ostatních produktů ze sušeného syrového masa této skupiny liší svým charakteristickým podkovovitým tvarem, který získává lisováním. Výrobek má také specifickou chuť, která je výsledkem směsi surovin a koření uvedených v receptuře a tradičního způsobu výroby.

Fyzické vlastnosti – tvar a rozměry:

„Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ je lisovaný masný produkt ze syrového sušeného masa, který se vyrábí z čerstvého mletého hovězího masa, pomocných přísad a přírodního koření (černý nebo bílý pepř, saturejka, kardamom a nové koření) a je plněný do přírodního hovězího (kroužkového) nebo vepřového (tenkého) střívka o maximálním průměru 40 mm. Konce jsou zavázány provázkem nebo uzavřeny sponkami tak, aby měl výrobek tvar podkovy.

Chemické vlastnosti:

- vlhkost ≤ 45 %,
- bílkoviny celkem $\geq 15,4$ %,
- sůl $\leq 5,4$ %,
- pH minimálně 5,2.

Organoleptické vlastnosti:

- Svrchní vrstva: čistá, hladká, bez skvrn, bez tukových výpotků, bez dutin pod svrchní vrstvou, pokrytá suchou bílou ušlechtilou plísní, která neproniká dovnitř. Svrchní vrstva těsně přiléhá ke směsi.
- Povrch řezu: kousky tuku rovnoměrně rozložené.
- Masová směs: kompaktní, tmavě červené až červenohnědé barvy.
- Konzistence: pevná a pružná.
- Chuť a vůně: jemně slaná chuť, s výrazným aroma použitého koření, bez cizích příchutí.

„Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ se může konzumovat přímo po odstranění svrchní vrstvy (když je výrobek plněn do hovězích kroužkových střívek).

„Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ může být uváděn na trh vcelku, nakrájený na kousky nebo plátky, vakuově balený nebo balený v ochranné atmosféře.

4.2. **Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)**

Při výrobě konečného výrobku „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ se používají následující složky a přísady:

Maso: 100 kg čerstvého hovězího masa

Koření (na 100 kg masa):

- přírodní černý nebo bílý pepř – 500 g
- saturejka – 200 g
- přírodní kardamom – 50 g
- přírodní nové koření – 50 g

Ostatní složky (na 100 kg masa):

- cukr – 100 g
- sůl – 2,200 kg
- konzervant: dusičnan sodný – 60 g nebo dusičnan draselný – 51 g
- antioxidant – kyselina askorbová (E300) – 50 g

Lze přidat rovněž startovací kultury.

Střívka: přírodní (solená hovězí kroužková střívka nebo vepřová tenká střívka) – maximální průměr 40 mm.

Provázek nebo sponky a háky.

Metoda produkce:

„Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ se v souladu s recepturou vyrábí z čerstvého hovězího masa, koření, soli a enzymů.

Vykostěné hovězí maso zbavené šlach se po vytrídění ručně nebo strojově krájí na kousky. Kousky masa se zváží podle receptury a poté se umelou jedním ze tří způsobů:

- pomelou se mlýnkem na maso a smíchají se v kutru,
- pomelou se mlýnkem na maso a smíchají se v mixéru,
- pomelou se a smíchají v kutru.

Během míchání se přidávají předem smíchané dosolovací přísady, koření a startovací kultury (enzymy).

Připravená směs se pomocí plničky plní do přírodního hovězího (kroužkového) nebo vepřového (tenkého) střívka o maximálním průměru 40 mm. Naplněná střívka se odříznou, na otevřených koncích se utáhnou a poté se uzavřou provázkem nebo sponkami do tvaru podkovy. Ihned po naplnění se svázané části jemně propíchnou tenkou jehlou, pro případ, že by se pod střívkem objevil vzduch. Klobásky se ukládají na dřevěné nebo kovové rámy na uzenářské vozíky a suší se při teplotě vzduchu mezi 8 a 24 °C a při relativní vlhkosti 65 až 90 % v závislosti na tom, zda se použijí startovací kultury. Odkapané a vysušené kusy se přemístí do přírodních nebo klimatizovaných sušicích komor, kde teplota vzduchu nepřesahuje 17 °C a vlhkost 85 %. Během sušení a zrání se provádí dvě až tři lisování na lisu s dřevěnými, plastovými nebo kovovými deskami. Kdy je produkt připraven k lisování, hodnotí vizuálně technolog. Salámy se poprvé lisují poté, co je hmatem zjištěno, že je povrch dobře vysušen. K dalšímu lisování se přistoupí po zhodnocení technologem. Při jednotlivých lisováních jsou salámy ponechány v lisu po dobu 12 až 24 hodin. Působením mechanického tlaku v průběhu lisování dochází k mírnému zvýšení teploty produktu. V kombinaci s kondenzovanou vlhkostí to umožňuje vytvoření bílé ušlechtilé plísně na povrchu.

Proces výroby produktu „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ trvá nejméně dvanáct dní, dokud produkt nezíská svoji charakteristickou strukturu a konzistenci.

4.3. **Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)**

„Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ je tradiční bulharský výrobek s dlouhou trvanlivostí, který se vyrábí ze sušeného syrového masa. Náplň tvořená čerstvým mletým masem, přírodním kořením a pomocnými přísadami se plní do přírodních střívek. Produkt se vyrábí již více než padesát let pomocí jedinečné technologie, která zahrnuje vhodný výběr masa, volbu a dávkování koření a tvarování jednotlivých kousků do podkovy. Během procesu zrání a sušení prochází lisováním, které je typické pro tradiční bulharské výrobky a které mu pomáhá získat specifický vzhled, vynikající konzistenci a chuťové vlastnosti. Veliko Tarnovo, které dalo produktu „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ jméno, je velké bulharské město, které bylo kdysi hlavním městem Druhé Bulharské říše. Kromě jiných hospodářských činností některé podniky ve městě v tomto období vykupovaly maso a vyráběly dva hlavní produkty, a to pastarmu (z nemletého masa) a sudžuk (z mletého masa).

V roce 1954 byl v Tarnovu postaven velký masokombinát splňující veškeré hygienické a technologické požadavky. Společnost je dlouhodobě jedním z předních podniků v zemi, pokud jde o kvalitu masných výrobků a jejich vývoz. Právě zde byl poprvé vyroben a prosadil se „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“.

Prvním standardizačním dokumentem týkajícím se tradiční výroby produktu „Sudžuk Tarnovski“ ve městě byla odvětvová norma ON 18-71921-80 z roku 1980.

V roce 1983 byla po několika změnách názvů standardizačních dokumentů pro „Sudžuk Tarnovski“ zavedena technická norma TU 73-83 a od té doby se receptura, požadavky na kvalitu a technologie nezměnily.

Výroba produktu „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ byla v minulosti zdokumentována také v provozních dokumentech, jako je „Nomenklatura na asortimentite mesni proizvedenija za proizvodstvo“ (Nomenklatura jednotlivých masných výrobků pro výrobu), DSO „Rodopa“, Sofie, ze dne 1. prosince 1981 a „Spisak na mesnite produkti v redovno proizvodstvo“ (Seznam masných výrobků v běžné výrobě), DSO „Rodopa“, Sofie, ze dne 15. března 1984.

V odborné literatuře je „Tarnovski Sudžuk“ zmiňován v knihách: Stojnov Konstantin a Hristo Toškov, „Tehnologija na mesoto i mesnite produkti“ (Technologie masa a masných výrobků), část druhá: technologie zpracování masa, Sofie, 1974, s. 134, a „Sbornik s tradicionni bŭlgarski recepturi i tehnologii. Lukanki i Sudžuci“ (Sborník bulharských tradičních receptů a technologií), který vydal Bulharský svaz zpracovatelů masa, Sofie, 2002, s. 40–41.

„Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ byl velmi často prezentován různými společnostmi na každoroční soutěži „Tajnata na bŭlgarskija vkus“ („Tajemství bulharské chuti“) během Mezinárodního veletrhu masa a masných výrobků *Mesomanija* v Sofii.

Zpočátku se produkt vyráběl hlavně na sklonku podzimu a v zimě (od listopadu do března), protože v tomto ročním období jsou podmínky (teplota a vlhkost vzduchu) pro zrání a sušení příznivé. Později, se zdokonalením technologie a příchodem klimatizovaných sušicích komor, se začal vyrábět celoročně, ve všech regionech země, aniž to mělo vliv na jeho kvalitu. Dnes se „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ vyrábí jako tradiční a oblíbený výrobek s dlouhou trvanlivostí za použití nezměněné metody a receptury.

Díky rozšířenému používání klimatizovaných sušicích komor v masném průmyslu již není nutné se omezovat na sezónní výrobu. Výroba produktu „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ se rozšířila po celé zemi. Výrobek plně splňuje požadavky na zařazení mezi reprezentativní tradiční masné výrobky. Jeho tradiční chuť, která se v průběhu let ustálila a zachovala dodnes, je výsledkem použití specifického koření (černý a bílý pepř, saturejka, kardamom a nové koření). Tradiční způsob výroby produktu „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“, který se za posledních padesát let nezměnil, je popsán v bodě 4.2.

Výroba produktu „Sudžuk Tarnovski“ / „Tarnovski Sudžuk“ je spojena s kombinací mikrobiologických, fyzikálně-chemických a biochemických procesů během počátečního chlazení, mechanického zpracování, zrání a sušení. Výrobek má vynikající strukturu a vzhled na řezu, stabilní barvu, bohatou vůni a specifickou chuť díky přírodnímu koření (saturejka, kardamom, ale i nové koření a černý nebo bílý pepř). Tyto organoleptické vlastnosti jsou dány také vysokou profesionalitou technologů a přísným dodržováním hygienických a technologických požadavků ve všech fázích složité technologické výroby. V tomto ohledu hraje jak ve výrobním procesu, tak při průběžné kontrole produktu důležitou roli tradice.

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2022/C 458/13)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Priego de Córdoba“

EU č.: PDO-ES-0053-AM01 — 1.12.2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Jméno (název)

„Priego de Córdoba“

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 získaný z oliv odrůdy Picudo, Hojiblanca a Picual.

Výrobek má tyto charakteristiky:

peroxidové číslo nepřesahující 15, K270 nepřesahující 0,15.

méně než 0,1 % vlhkosti a nečistot.

Chráněný extra panenský olivový olej tvoří tyto druhy:

„Picudo“: odrůda „Picudo“ představuje více než 50 % oliv použitých k výrobě tohoto oleje; kyselost nesmí překročit 0,5 %; vůně a chuť: ovocná, aromatická, příjemná a sladká při prvním ochutnání.

„Hojiblanca“: odrůda „Hojiblanca“ představuje více než 50 % oliv používaných k výrobě tohoto oleje; kyselost nesmí překročit 0,5 %; vůně a chuť: ovocná, čerstvá, příjemná a sladká při prvním ochutnání.

„Picual“: odrůda „Picual“ představuje více než 50 % oliv použitých k výrobě tohoto oleje; vůně a chuť: ovocná a aromatická s jemnou až střední hořkostí.

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

—

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

Olivy se musí pěstovat a rovněž olej musí být extrahován v oblasti popsané v bodě 4.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

—

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

Chráněné označení původu „Priego de Córdoba“ musí být zřetelně uvedeno na etiketách chráněných extra panenských olejů. Etikety musí být před použitím na trhu schváleny regulační radou.

Každé balení chráněného extra panenského olivového oleje musí být v lisovně nebo balírně opatřeno záruční pečeti, etiketou nebo očíslovanou certifikační etiketou vydanou regulační radou v souladu s pravidly stanovenými radou. Tyto štítky musí být připevněny tak, aby nemohly být odstraněny a znovu umístěny jinde.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce je ve Španělsku známá jako přírodní oblast („*comarca natural*“) na jihovýchodě provincie Córdoba, hluboko v přírodním parku Sierras Subbéticas. Zahrnuje obce Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar a Priego de Córdoba.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Oblast je obtížně přístupná, tvořená horami, přičemž prochází několika horskými oblastmi s vrcholy o výšce až 1 000 m nad mořem. Její geologický původ je pestrý. Tvoří jej slínovce, dolomitické vápence, jíly a písky, jakož i oblázky vápence a sádry. Olivové háje se vysazují na půdách z písčitého jílu či jílu, s vysokým obsahem uhličitane vápenatého a průměrným množstvím organických látek, fosforu, draslíku, hořčíku, železa a boru. Oblast má kontinentální podnebí s teplotami, které se značně liší v závislosti na nadmořské výšce a poloze.

Srážky se pohybují od 400 litrů ročně ve východní části oblasti po 700 ve vyšších nadmořských výškách (Priego, Carcabuey a Almedinilla). Vhodné prostředí pro rozvoj olivovníků vzniká díky vhodným pěstitelským a kulturním postupům, hnojení a prořezávání, jakož i technikám ochrany proti škůdcům a chorobám. Plodem tohoto úsilí jsou zdravé olivy, které garantují olej s charakteristickými vlastnostmi úzce spjatými s místním prostředím.

6. **Odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Priego_Cordoba_modificado.pdf

nebo na domovské stránce regionálního ministerstva zemědělství, rybolovu a udržitelného rozvoje (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>):

Áreas de actividad [oblasti činnosti] > Industrias y Cadena Agroalimentaria [zemědělsko-potravinářský průmysl a řetězec] > Calidad [jakost] > Denominaciones de Calidad [režimy jakosti] > Aceite de Oliva Virgen Extra [extra panenský olivový olej]

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS