

Úřední věstník

Evropské unie

C 138



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

21. dubna 2023

Obsah

I Usnesení, doporučení a stanoviska

DOPORUČENÍ

Evropská centrální banka

2023/C 138/01	Doporučení Evropské centrální banky ze dne 13. dubna 2023 Radě Evropské unie o externím auditorovi Nationale Bank van België / Banque Nationale de Belgique (ECB/2023/10)	1
---------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 138/02	Směnné kurzy vůči euru – 20. dubna 2023	2
---------------	---	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2023/C 138/03	Sdělení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství – Výzva k podávání nabídek v souvislosti s pravidelnou leteckou dopravou v souladu se závazky veřejné služby ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2023/C 138/04	Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření	4
---------------	--	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2023/C 138/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	5
2023/C 138/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	7

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 138/07	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	9
2023/C 138/08	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	17

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

DOPORUČENÍ

EVROPSKÁ CENTRÁLNÍ BANKA

DOPORUČENÍ EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY

ze dne 13. dubna 2023

Radě Evropské unie o externím auditorovi Nationale Bank van België / Banque Nationale de Belgique

(ECB/2023/10)

(2023/C 138/01)

RADA GUVERNÉRŮ EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na statut Evropského systému centrálních bank a Evropské centrální banky, a zejména na článek 27.1 tohoto statutu,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Účetnictví Evropské centrální banky (ECB) a národních centrálních bank členských států, jejichž měnou je euro, ověřují nezávislí externí auditori doporučení Radou guvernérů ECB a schválení Radou Evropské unie.
- (2) Mandát stávajícího externího auditora Nationale Bank van België / Banque Nationale de Belgique, společnosti Mazars Réviseurs d'Entreprises/Mazars Bedrijfsrevisoren SCRL/CVBA, skončil po provedení auditu za účetní rok 2022. Je proto nezbytné jmenovat externího auditora od účetního roku 2023.
- (3) Nationale Bank van België / Banque Nationale de Belgique vybrala za svého externího auditora pro účetní roky 2023 až 2028 společnost KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL,

PŘIJALA TOTO DOPORUČENÍ:

Doporučuje se, aby společnost KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL byla jmenována externím auditorem Nationale Bank van België / Banque Nationale de Belgique pro účetní roky 2023 až 2028.

Ve Frankfurtu nad Mohanem dne 13. dubna 2023.

Prezidentka ECB
Christine LAGARDE

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

20. dubna 2023

(2023/C 138/02)

1 euro =

měna			směnný kurz		
měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0944	CAD	kanadský dolar	1,4757
JPY	japonský jen	147,46	HKD	hongkongský dolar	8,5907
DKK	dánská koruna	7,4524	NZD	novozélandský dolar	1,7763
GBP	britská libra	0,88153	SGD	singapurský dolar	1,4599
SEK	švédská koruna	11,3280	KRW	jihokorejský won	1 450,34
CHF	švýcarský frank	0,9810	ZAR	jihoafrický rand	19,8552
ISK	islandská koruna	149,50	CNY	čínský juan	7,5298
NOK	norská koruna	11,6040	IDR	indonéská rupie	16 364,81
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,8564
CZK	česká koruna	23,502	PHP	filipínské peso	61,429
HUF	maďarský forint	377,68	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,6110	THB	thajský baht	37,609
RON	rumunský lei	4,9308	BRL	brazilský real	5,5484
TRY	turecká lira	21,2348	MXN	mexické peso	19,8156
AUD	australský dolar	1,6290	INR	indická rupie	89,9365

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

**Sdělení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008
o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství**

**Výzva k podávání nabídek v souvislosti s pravidelnou leteckou dopravou v souladu se závazky
veřejné služby**

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 138/03)

Členský stát	Francie
Dotčená trasa	Rodez – Paříž (Orly)
Doba platnosti smlouvy	od 20. ledna 2024 do 19. ledna 2028
Lhůta pro podávání žádostí a nabídek	21. června 2023, do 12:00 hod. (místního času)
Adresa, na které lze obdržet znění výzvy k podávání nabídek a veškeré příslušné informace nebo dokumentaci související s veřejným nabídkovým řízením a závazkem veřejné služby	Syndicat Mixte pour l'Aménagement et l'Exploitation de l'aéroport de Rodez-Aveyron Hôtel du Département 7 place Charles de Gaulle BP 724 12007 Rodez Cedex FRANCE E-mail: smaeroport-rodez-aveyron@orange.fr Adresa profilu kupujícího: https://www.e-occitanie.fr

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření

(2023/C 138/04)

1. Podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie ⁽¹⁾, Komise oznamuje, že pokud nebude zahájen přezkum v souladu s následujícím postupem, pozbudou níže uvedená antidumpingová opatření platnosti dnem uvedeným v tabulce níže.

2. Postup

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum. Tato žádost musí obsahovat dostatečné důkazy o tom, že dumping a újma pravděpodobně přetrvávají nebo se obnoví, pokud opatření pozbudou platnosti. Pokud by se Komise rozhodla dotýčná opatření přezkoumat, bude poté dovozcům, vývozcům, zástupcům země vývozu a výrobcům v Unii poskytnuta příležitost doplnit, vyvrátit nebo objasnit tvrzení obsažená v žádosti o přezkum.

3. Lhůta

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum z výše uvedených důvodů tak, aby byla doručena Evropské komisi, Generálnímu ředitelství pro obchod, na adresu European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België ⁽²⁾ kdykoli ode dne zveřejnění tohoto oznámení, avšak nejpozději tři měsíce před datem uvedeným v tabulce níže.

4. Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení (EU) 2016/1036.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Hliníkové radiátory	Čínská lidová republika	Antidum- pingové clo	PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2019/59 ze dne 14. ledna 2019, kterým se ukládá konečné antidumpingové clo na dovoz hliníkových radiátorů pocházejících z Čínské lidové republiky na základě přezkumu před pozbytím platnosti podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 (Úř. věst. L 12, 15.1.2019, s. 13)	16.1.2024

⁽¹⁾ Opatření pozbývá platnosti o půlnoci (00:00) dne uvedeného v tomto sloupci.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 138/05)

1. Komise dne 14. dubna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- PAI Partners SAS („PAI Partners“, Francie),
- Gegenbauer Holding SE & Co. KG (Německo) a Gegenbauer Holding Verwaltung SE (Německo) (společně dále jen „Gegenbauer Group“ (Německo)).

Podnik PAI Partners získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Gegenbauer Group.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- PAI Partners je společnost soukromého kapitálu se sídlem ve Francii, která je správcem nebo poradcem fondů vlastních společností působící v různých odvětvích podnikání, včetně podnikatelských služeb, potravinářství a spotřebního zboží, všeobecného průmyslu a zdravotní péče,
- Gegenbauer Group působí v oblasti správy budov a technických zařízení, včetně souvisejících a pomocných činností.

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.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP

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

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

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

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

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.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 138/06)

1. Komise dne 13. dubna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Rocky Industrial LLC („Rocky“, USA), kontrolovaného podnikem GIC (Realty) Private Limited („GIC Realty“, Singapur),
- Centerbridge Partners, L.P. („Centerbridge“, USA),
- INDUS Realty Trust, Inc. („INDUS“, USA).

Podniky Rocky a Centerbridge získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem INDUS.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Rocky je nepřímá dceřiná společnost podniku GIC Realty, který je usazen v Singapuru a zaměřuje se na vlastnictví nemovitostí jménem singapurské vlády. Činnosti podniku Rocky se omezují na Spojené státy.
- Podnik Centerbridge je společnost spravující investice, která investuje do společností po celém světě. Centrum Centerbridge uplatňuje flexibilní přístup napříč investičními obory – od soukromého vlastního kapitálu po úvěrové a související strategie a nemovitosti – ve snaze nacházet nejatraktivnější příležitosti pro své investory a obchodní partnery.
- INDUS je podnik v oblasti nemovitostí zabývající se developerskou činností, nákupem, správou a leasingem vysoce kvalitních průmyslových a logistických nemovitostí ve Spojených státech. INDUS je veřejně obchodovaná společnost kótovaná na burze NASDAQ.

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.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT

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

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

⁽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:

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2023/C 138/07)

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

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM05

Datum oznámení: 2. 2. 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Redakční změna

Popis:

Tam, kde se odkazuje na druhy výrobků z révy vinné, byl odkaz na nařízení (EU) č. 1308/2013 nahrazen obecným odkazem na právní předpisy EU.

Změna se týká části 1 specifikace produktu. Jednotného dokumentu se netýká.

Nejedná se o žádnou ze změn vymezených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013, a jde tedy o standardní změnu.

Odůvodnění:

Předejít nutnosti měnit specifikaci produktu v případě změny zmíněného nařízení.

2. Zavedení nových typů vín, jež jsou druhem výrobků 1 – víno: polosuchá, polosladká a sladká vína

Popis:

Kromě suchého vína, které je již mezi příslušnými výrobky uvedeno, byla do této kategorie nově zařazena polosuchá, polosladká a sladká vína (v závislosti na obsahu cukru), a to jak jejich analytický, tak organoleptický popis.

Změna se týká části 2 písm. a) a b) specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Druh změny: STANDARDNÍ (s úpravou jednotného dokumentu). Nejedná se o žádnou ze změn vymezených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. Vlastnosti a profil popsané v části o souvislosti s vymezenou oblastí, které jsou výsledkem spolupůsobení přírodních a lidských faktorů, zůstávají zachovány.

Odůvodnění:

Zařazení těchto nových vín je výsledkem předchozí změny specifikace produktu, kdy byly zapsány historické bílé odrůdy jako Moscatel de grano menudo nebo Albillo real, a možnosti vyrábět jednodrůdová vína z odrůdy Garnacha tinta. Vinařství v dané oblasti tato vína již vyráběla z hroznů získaných z vinic ve vymezené oblasti, ale nemohla je uvádět na trh s označením CHOP Toro.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Analýzou těchto vín bylo zjištěno, že mají plnou chuť s výraznými květinovými nebo ovocnými tóny, což souvisí s příslušným terroir. Tyto vlastnosti jsou specifické pro vína s tímto CHOP. V konečném důsledku zachovávají specifický charakter vín s CHOP Toro, ale mají vyšší obsah cukru.

Rovněž je třeba definovat jejich fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti, a to alespoň v parametrech požadovaných prováděcím nařízením Komise (EU) 2019/34 kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

3. **Změna podmínek výroby vína (enologické postupy – podmínky výroby), za účelem zahrnutí nových druhů vín**

Popis:

Na hrozny určené pro polosuchá, polosladká a sladká vína, které nesmějí být použity k žádnému jinému účelu, se nevztahuje limit pro minimální potenciální obsah alkoholu. Rovněž se upřesňuje způsob výroby sladkých vín.

Tato změna se týká části 3 odst. b) bodu b.1 specifikace a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Druh změny: STANDARDNÍ (s úpravou jednotného dokumentu) – tyto změny nemají vliv na základní vlastnosti produktu, vína s CHOP Toro, které jsou výsledkem spolupůsobení přírodních a lidských faktorů, neboť tato vína si zachovávají zvláštní charakter vín dané oblasti, ale vyznačují se vyšším obsahem cukru. Nemění se souvislost s vymezenou oblastí, a má se tudíž za to, že se nejedná o žádnou ze změn vymezených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

Odůvodnění:

Je nutné přizpůsobit enologické postupy tak, aby nově zahrnovaly i výrobu polosuchých, polosladkých a sladkých vín. Tyto nové podmínky odpovídají právním předpisům a požadavkům trhu.

4. **Rozšíření souvislosti s vymezenou oblastí na polosuchá, polosladká a sladká vína**

Popis:

Do odstavců b) Údaje o produktu a c) Příčinná souvislost byl zahrnut odkaz na tato vína, neboť se jedná o nové druhy vín, a proto je nutné je popsat. Tato vína se vyrábějí ze stejných odrůd jako suchá vína a zachovávají si stejný senzorický a fyzikálně-chemický profil, ale vyznačují se přítomností cukru.

Při této příležitosti byly rovněž zmínky o bílé odrůdě Malvasía nahrazeny jejím úplným názvem Malvasía Castellana, aby nedocházelo k záměně s jinými odrůdami též známými pod názvem Malvasía.

Tato změna se týká části 7 specifikace a bodu 8 jednotného dokumentu.

Druh změny: STANDARDNÍ (s úpravou jednotného dokumentu). Ačkoli se doplňuje znění popisu souvislosti s vymezenou oblastí, příčinná souvislost zůstává v podstatě tatáž a není narušena, pouze se rozšiřuje o popis nových vín a odůvodnění příčinné souvislosti specificky pro tato vína. Nejedná se tudíž o žádnou ze změn vymezených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

Odůvodnění:

Jedná se o vína, která se v dané oblasti tradičně vyrábějí, ale nebyla uváděna na trh pod označením CHOP Toro. Bylo nutné zahrnout tato vína do specifikace, neboť se jedná o produkt vysoké kvality, jenž velmi dobře vyjadřuje ryzí charakter vín Toro, který je zvýrazněn přítomností cukru.

5. **Změna ustanovení o plnění do lahví**

Popis a důvody

Balení je omezeno výhradně na skleněné lahve a upravuje se povolený typ uzávěru.

Tato změna se týká části 8 odst. b) bodu b.2 specifikace. Jednotného dokumentu se netýká.

Druh změny: STANDARDNÍ. Tyto změny nemají vliv na základní vlastnosti produktu – vína s CHOP TORO – které jsou výsledkem spolupůsobení přírodních a lidských faktorů. Stále platí souvislost s vymezenou oblastí, a má se tudíž za to, že se nejedná o žádnou ze změn vymezených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

Odůvodnění:

V zájmu zachování jakosti a image vín s CHOP Toro je nutné upřesnit druh materiálu použitého pro lahve a jejich uzávěr v souladu se současnými požadavky trhu s jakostním vínem.

6. Redakční změna ustanovení o označování

Popis:

Jedná se pouze o redakční změnu, již nejsou dotčena ustanovení o označování.

Týká se části 8 odst. b) bodu b.3 specifikace a bodu 9 jednotného dokumentu.

Druh změny: STANDARDNÍ (s úpravou jednotného dokumentu). Jelikož jde pouze o formální úpravu, již není dotčen obsah, nejedná se o žádnou ze změn vymezených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

Odůvodnění:

Redakční změna.

7. Aktualizace části o kontrolách

Popis:

Byly aktualizovány kontaktní údaje příslušného orgánu a pověřeného subjektu. Kromě toho byl odkaz na nařízení (EU) č. 1308/2013 nahrazen obecným odkazem na právní předpisy EU.

Tato změna se týká části 9 odst. a) a bodu b.1 specifikace. Jednotného dokumentu se netýká.

Druh změny: STANDARDNÍ (bez úpravy jednotného dokumentu). Nejedná se o žádnou ze změn vymezených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

Odůvodnění:

Regulační rada pro CHOP Toro získala akreditaci podle normy ISO/IEC 17065:2012. V návaznosti na to ji příslušný orgán, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, pověřil kontrolními úkoly v souladu s článkem 116a nařízení (EU) č. 1308/2013.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názy)**

Toro

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**1. **VÍNO – BÍLÁ A RŮŽOVÁ VÍNA SUCHÁ**

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína:

Vzhled: bledě žlutá až zlatožlutá barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, ovocná a/nebo květinová a/nebo bylinná aromata, střední až vyšší střední intenzita. Chuť: malá plnost, středně dlouhá až dlouhá dochuť, střední až vyšší střední kyselost, vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Bílá vína kvašená v sudech nebo zrající v sudech:

Vzhled: bledě žlutá až zlatožlutá barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, ovocná a/nebo květinová a/nebo bylinná aromata, terciární aromata příznačná pro sud. Střední až vyšší střední intenzita. Chuť: středně dlouhá až dlouhá dochuť, kyselost a plnost (vyšší střední), terciární aromata dřeva vyvážená s vínem.

Růžová vína:

Vzhled: bledě růžová až lososová barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, aromata čerstvého (nezralého) červeného a/nebo černého ovoce, střední až vyšší střední intenzita. Chuť: malá plnost, středně dlouhá až dlouhá dochuť, střední / vyšší střední kyselost, vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

(*) Pokud vína obsahují zbytkový cukr v množství nejméně 5 g/l, může mezní hodnota oxidu siřičitého činit až 250 mg/l.

(**) Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto bodě musí být v souladu s limity stanovenými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 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. VÍNO – ČERVENÁ VÍNA SUCHÁ

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Mladá červená vína:

Vzhled: třešňově až rubínově červená barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, aroma červeného a/nebo černého ovoce, střední až vyšší střední intenzita. Chuť: střední až výrazná plnost, středně dlouhá / středně dlouhá až dlouhá dochuť, vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Červená vína zrající v sudech (včetně vín s označeními Roble, Crianza, Reserva a Gran Reserva):

Vzhled: třešňově až cihlově červená barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, aroma červeného a/nebo černého a/nebo zralého ovoce, střední intenzita; terciární aroma příznačná pro zrání v sudu o střední intenzitě nebo intenzitě střední až vyšší, v závislosti na době zrání. Chuť: střední až výrazná plnost a dochuť, vyvážená.

(*) Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto bodě musí být v souladu s limity stanovenými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

3. VÍNA POLOSUCHÁ, POLOSLADKÁ A SLADKÁ (BÍLÁ, RŮŽOVÁ A ČERVENÁ)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína: bledě žlutá až zlatožlutá barva, bez zákalu. Jasná a čistá, ovocná a/nebo květinová a/nebo bylinná aroma, střední až vyšší střední intenzita. Plnost: střední (u polosuchých vín), střední až vyšší střední (u polosladkých vín) a vysoká (u sladkých vín); střední až dlouhá dochuť, střední až vyšší střední (u polosuchých a polosladkých vín) a střední (u sladkých vín) kyselost; vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Růžová vína: bledě růžová až lososová barva, bez zákalu. Jasná a čistá, aroma čerstvého (nezralého) červeného a/nebo černého ovoce, střední až vysoká (u polosuchých) a střední až vyšší střední (u polosladkých a sladkých) intenzita. Střední (u polosuchých vín), střední až vyšší střední (u polosladkých vín) a vysoká (u sladkých vín) plnost; střední až vysoká (u polosuchých a sladkých vín) a střední až vyšší střední (u polosladkých vín) dochuť; a střední až vyšší střední (u polosuchých a polosladkých vín) a střední (u sladkých vín) kyselost; a vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Červená vína: třešňově až rubínově červená barva, bez zákalu. Jasná a čistá, aroma červeného a/nebo černého ovoce, střední až vyšší střední (u polosuchých vín) a střední (u polosladkých a sladkých vín) intenzita, střední až vysoká (u polosuchých a polosladkých vín) a vysoká (u sladkých vín) plnost; a střední až vyšší střední dochuť a vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

* Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto bodě musí být v souladu s limity stanovenými právními předpisy EU.

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

5. Enologické postupy

5.1. Zvláštní enologické postupy

1. Zvláštní enologický postup

- Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech: 10,5 % objemových, s výjimkou hroznů určených k výrobě polosuchých, polosladkých a sladkých vín, u nichž je 9 %. Tyto hrozny nesmějí být použity k výrobě jiných druhů vína.
- Maximální výlisnost: 72 l / 100 kg hroznů
- Sladká vína se vyrábějí zachováním určitého množství přírodních cukrů obsažených v hroznech přerušením alkoholového kvašení pomocí metod povolených platnými právními předpisy, s výjimkou přidání alkoholu.

2. Omezení týkající se vinifikace

Bílá vína se vyrábějí výhradně z bílých odrůd (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo a Albillo Real).

Růžová vína se vyrábějí z povolených modrých a bílých odrůd (hlavních a druhotných).

Červená vína se vyrábějí výhradně z odrůd Tinta de Toro a Garnacha Tinta, přičemž se smějí vyrábět pouze dva druhy červených vín: červené víno s nejméně 85 % podílem odrůdy Garnacha Tinta a červené víno s nejméně 75 % podílem odrůdy Tinta de Toro.

3. Pěstební postup

- Minimální hustota výsadby: 500 keřů/ha
- Keře mohou být pěstovány s využitím opěrné konstrukce nebo bez ní.
- Není povolena smíšená výsadba, která neumožňuje odděleně sklízet jednotlivé odrůdy.

5.2. Maximální výnosy

1. Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real a Moscatel de Grano Menudo

9 000 kilogramů hroznů na hektar

- 2.

64,80 hektolitřů na hektar

3. Tinta de Toro

7 500 kilogramů hroznů na hektar

4.

54,00 hektolitřů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená oblast CHOP „TORO“ se nachází v západním okraji regionu Kastilie a León (v jihovýchodní části provincie Zamora) a zahrnuje část přírodních krajů Tierra del Vino, Valle del Guareña a Tierra de Toro. Sousedí s neobdělávanými pláněmi v krajích Tierra del Pan a Tierra de Campos a čítá 62 000 hektarů půdy.

Zahrnuje níže uvedené obce:

v provincii Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo a Villabuena del Puente.

v provincii Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero a vesnice Villaester de Arriba a Villaester de Abajo v obci Pedrosa del Rey.

7. **Odrůda nebo odrůdy révy vinné, ze kterých se víno (vína) vyrábí**

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Popis souvislosti**

Podnebné podmínky (extrémní chladno v zimě, vysoký počet slunečních hodin a krajní teploty), jež omezují výnosy révy, a také různé druhy půd (písčitohlinité), podle nichž vinohradníci volí místa výsadby jednotlivých odrůd, jejich neutrální pH a nízký podíl organické hmoty, doplňovaný prostřednictvím půdních kondicionérů, předurčují aromatický výraz, strukturu a vysoký obsah alkoholu ve vínech. Vysoký obsah železa v půdě, výsadba bez použití opěrné konstrukce a vysoké stáří vinic pak přispívají k tomu, že vína obsahují mimořádně velké množství barviv.

V případě sladkých a polosladkých vín navíc zkušenosti s výrobou tohoto druhu vína s CHOP TORO v průběhu let prokázaly schopnost výroby těchto vín s nejvyššími standardy jakosti a se zachováním klasického organoleptického profilu tradičních vín Toro. Tato vína velmi dobře vyjadřují ryzí charakter vín Toro, který je zvýrazněn přítomností cukru.

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

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Jelikož proces výroby vína zahrnuje plnění do lahví a dozrávání, mohou být organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti popsané ve specifikaci zaručeny pouze tehdy, když veškerá manipulace s vínem probíhá v oblasti produkce. Vzhledem k tomu, že stáčení vín s CHOP „TORO“ do lahví patří k operacím, které mají zásadní význam pro dosažení vlastností stanovených ve specifikaci, provádí se tato operace (v zájmu zachování kvality, zaručení původu a zajištění kontroly) ve stáčírnách v oblasti produkce.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách je možné používat tradiční výraz „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (označení původu) nebo jeho zkratku „D.O.“ namísto „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (chráněné označení původu).

Na etiketách vín mohou být taktéž uvedeny výrazy ROBLE a FERMENTADO EN BARRICA a v případě červených vín rovněž tradiční výrazy CRIANZA, RESERVA a GRAN RESERVA, a to za předpokladu splnění podmínek stanovených v platných právních předpisech.

Odkaz na specifikaci produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969

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

(2023/C 138/08)

Tímto 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.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cerdo de Teruel“

EU č.: PGI-ES-2633 — 16.9.2020

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy) [CHOP či CHZO]

„Cerdo de Teruel“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

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

Chráněné zeměpisné označení „Cerdo de Teruel“ se používá pro vepřové maso, které splňuje následující požadavky:

- růžovočervené maso s mramorovou strukturou intramuskulárního tuku,
- jemná chuť, maso je šťavnaté a křehké v ústech.

Vepřové maso může být nabízeno k prodeji jako části masa v celku, v maloobchodním balení nebo jako filety.

Vepřové maso „Cerdo de Teruel“ lze získat po vyjmutí kýty a plece z jatečně upraveného těla prasete (kýtu lze využít pro produkt „Jamón de Teruel“ a plec pro produkt „Paleta de Teruel“, přičemž požadavky na jatečně upravené tělo pro tyto produkty s CHOP jsou stejné jako pro toto CHZO).

Musí pocházet z prasat s následující genetickou výbavou: samice plemene Landrase („standardní“ odrůda) nebo velkého bílého prasete, nebo jejich křížence a samec plemene Duroc.

Jatečně upravená těla musí po porážce splňovat následující požadavky:

- hmotnost jatečně upraveného těla za tepla nejméně 86 kg,
- tloušťka hřbetního tuku, měřená v bederní oblasti v linii špičky nohy, v rozmezí od 16 mm do 45 mm.

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

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

Strava prasat je v zásadě založena na obilovinách, přičemž v rámci surovin, které tvoří krmivo, tvoří nejméně 50 % obiloviny, které musí pokud možno pocházet z vymezené zeměpisné oblasti.

Pokud jsou prasata, z nichž se získává maso s CHZO, krmena krmnými směsmi, pak tyto směsi musí být vyrobeny výrobcí v dané zeměpisné oblasti nebo v sousedních provinciích: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón a Tarragona.

Toto zeměpisné omezení umístění výrobců krmiv je nutné s ohledem na skutečnost, že jatečně upravená těla prasat využívaných pro toto CHZO se využívají také pro výrobu šunky s CHOP „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“. Požadavky v této fázi výroby jsou pro obě značky jakosti stejné, protože části jatečně upraveného těla, na které se nevztahuje CHZO, tj. kýty a plece, mohou být použity pro „Jamón de Teruel“ (kýta) a „Paleta de Teruel“ (plec). Požadavky na prvovýrobu stanovené ve specifikaci produktu „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ CHOP byly proto převzaty do specifikace produktu s CHZO „Cerdo de Teruel“.

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

V označené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit následující fáze produkce:

- produkce prasat: chov a výkrm,
- porážka:
- rozřezání jatečně upraveného těla za účelem oddělení kýty a plece.

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

Produkt může být bourán, filetován, balen a označován v masokombinátech registrovaných u řídicího orgánu a nacházejících se v zeměpisné oblasti, nebo v zařízeních mimo zeměpisnou oblast na základě dohod o spolupráci uzavřených s certifikovanými subjekty po předchozím schválení řídicím orgánem.

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

Vepřové maso s CHZO „Cerdo de Teruel“ lze prodávat ve formě částí masa v celku, v maloobchodních baleních nebo jako filety.

Každé jatečně upravené tělo – bez kýty a plece – dodané registrovaným subjektem musí být na každé straně označeno specifickou etiketou s logem CHZO a nápisem *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* [Chráněné zeměpisné označení „Cerdo de Teruel“] nebo *IGP Cerdo de Teruel* [CHZO „Cerdo de Teruel“].

Výseky masa a filety mohou expedovat pouze oprávněné subjekty (tj. subjekty oprávněné používat označení shody s CHZO), a to pouze za současného označení číslovanou certifikační etiketou, která obsahuje alespoň specifické logo CHZO a slova *Indicación Geográfica Protegida* [chráněné zeměpisné označení] a „Cerdo de Teruel“. Tato etiketa musí být umístěna přímo na částech masa v celku a na obalech maloobchodních balení a filetů.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblastí, v níž se prasata produkují (chov a výkrm) a porážejí a kde se z jatečně upravených těl odděluje kýta a plec, je provincie Teruel.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zápis tohoto chráněného zeměpisného označení je založen na pověsti, kterou produkt získal.

Provincie Teruel je historicky silně spjata s chovem prasat. Výrobky z vepřového masa byly vždy zdrojem příjmů místních obyvatel, o čemž svědčí dochované zmínky o „Cerdo de Teruel“, které sahají do daleké historie.

Význam prasat a jejich chovu v provincii je zmiňován v různých dokumentech. Pravidla chovu prasat a plateb byla stanovena v teruelské královské listině z roku 1177, udělené Alfonsem II. (Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* [„Listina města Teruel. Kritické vydání obsahující úvod a překlad“]).

V knize *Historia de la Economía Política de Aragón* [„Dějiny politické ekonomie Aragonie“] (1978) napsal přírodovědec, právník a historik Jordán de Asso: „prasata chovaná v oblasti Albarracín jsou pro svou lahodnost vysoce ceněna“.

V důsledku této tradiční místní vazby na chov dobytka došlo v roce 1984 k zápisu chráněného označení původu produktu „Jamón de Teruel“. Díky tomu, jakož i díky využití znalostí z minulosti, se chov prasat v Teruelu časem etabloval. Šlo o snahu ocenit úsilí svědomitých chovatelů o zachování systémů výroby, dle nichž byly nakonec výrobky pojmenovány, od výrobků z konzervovaného masa („Jamón de Teruel“ a „Paleta de Teruel“) až po ostatní čerstvé maso, které se nachází na jatečně upraveném těle.

Tento ustálený chov prasat a skutečnost, že tento chov je kontrolován certifikačním orgánem, má přímý dopad na vlastnosti jatečně upravených těl prasat. Díky tomu, že maso pochází z prasat, která prošla genetickou selekcí, byla krmna krmiva založenými na obilovinách, jakož i díky době výkrmu (která je stanovena tak, aby jatečně upravené tělo mělo hmotnost nejméně 86 kg) si čerstvé maso získalo pověst produktu s přidanou hodnotou. Za to lze vděčit zejména lidskému faktoru, který spočívá ve šlechtění, výživě a chovu.

Prvním z těchto hledisek je genetika: díky křížení má prase „Cerdo de Teruel“ vždy 50 % výbavy z plemene Duroc (ze strany samce) a 50 % z plemene velké bílé prase, Landrase nebo jejich křížence (ze strany samice). Jsou-li tato plemena křížena tak, jak je uvedeno, je výsledkem čerstvé maso s vysokým stupněm mramorování intramuskulárního tuku (Garitano, I. et al., 2013).

Druhým hlediskem je skutečnost, že prasata jsou krmna krmivem založeným na obilovinách (minimálně 50 % obilovin) po celé období růstu (tedy nikoli pouze v ročních obdobích, kdy jsou určité suroviny k dispozici), díky čemuž je růst postupnější. Například krmení prasat výživou složenou výhradně z granulovaného ječmene ve fázi výkrmu může zvýšit obsah mastných kyselin v intramuskulárním tuku. Studie také naznačily (Daza, A. et al., 2010b) a prokázaly (Daza, A. et al., 2012 a Garitano, I. et al., 2012), že tato výživa ovlivňuje také některé parametry související s kvalitou masa, jako je barva a schopnost zadržovat vodu.

Třetím hlediskem je, že skutečnost, že prasata jsou chována takovým způsobem, aby při porážce splňovala požadavky stanovené pro toto CHZO na jatečně upravená těla za tepla, tedy aby měla živou hmotnost 110–140 kg (což je vyšší hodnota než obchodní norma, která činí 85–100 kg) a aby jejich maso dosáhlo tukového mramorování. K tomu přistupuje skutečnost, že jatka a farmy se nacházejí blízko sebe, což zkracuje dobu přepravy a tím i stres, kterému jsou prasata před porážkou vystavena. I tato skutečnost je příčinou růžovočerveného odstínu masa „Cerdo de Teruel“, který ho tak zřetelně odlišuje od ostatního libovějšího a světlejšího vepřového masa.

Díky neustálému uplatňování těchto tří předávaných znalostí se tak produkuje maso, charakteristické svým zbarvením a mramorováním tuku, o jehož ochranu se usiluje, jak je popsáno v bodě 3.2.

Uznání „Cerdo de Teruel“ podporují i orgány veřejné správy. V letech 2004–2010 financovala rada provincie Teruel výzkum zaměřený na zlepšení a optimalizaci systémů produkce prasat na maso s CHZO, a to na základě dohody o partnerství, kterou podepsalo také Sdružení zemědělsko-potravinářského průmyslu Teruel a Regulační rada pro CHOP „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“.

Další projekty zkoumají vliv různých faktorů, jako je kastrace, krmení a genetika, na vlastnosti jatečně upraveného těla. Tyto výzkumné projekty dospěly k závěrům, že k produkci čerstvého masa jsou vhodné jak kastrování kanců, tak i prasničky (Latorre et al., 2009a), že výživa založená na obilovinách ovlivňuje množství tuku na jatečně upraveném těle (Daza, A. et al., 2010b) a že využití samce plemene Duroc při křížení má pozitivní dopad na výsledky produkce a je příčinou mírně vyššího obsahu tuku jatečně upraveného těla (Garitano, I. et al., 2013).

Historie plemene „Cerdo de Teruel“ a jeho význam na trhu podnítily také výzkum charakteristických vlastností tohoto vepřového masa: na Fakultě veterinárního lékařství Univerzity v Zaragoze se zkoumají fyzikální a chemické vlastnosti některých částí vepřového masa (vepřová panenka, svíčková a části známé ve Španělsku jako *secreto* [část za plecím kloubem] a *presa* [část schovaná uvnitř plece]) z prasat, jejichž vlastnosti odpovídají tomuto CHZO (*Fyzikálně-chemické vlastnosti svaloviny prasat určených k výrobě sušené šunky z Teruelu* (Španělsko), Calvo et al., 2011). Výživovou hodnotu vepřového masa „Cerdo de Teruel“ chovaného a krmeného určitým způsobem vyzdvihuje výzkum Dr. Virginie Resconi (publikovaný na internetových stránkách *Portal Veterinario* v roce 2011 pod titulkem *Výživové hodnoty vepřového masa z Teruelu*).

V roce 2015 zveřejnilo oddělení technologie živočišné výroby (součást Aragonského zemědělsko-potravinářského výzkumného a technologického centra, známého pod španělskou zkratkou CITA) výsledky výzkumného projektu s názvem *Vliv stravy, balení a doby vystavení na vizuální hodnocení a úmysl zakoupit vepřové maso s CHZO „Cerdo de Teruel“* (Panea, B. et al., 2015). Jedním z pozoruhodných závěrů tohoto výzkumu je zjištění, že kontrolní skupina, tj. vepřové maso „Cerdo de Teruel“ z prasat krmených jejich obvyklou stravou, dosáhla vyššího hodnocení než ostatní skupiny, v nichž zvířata dostávala různé druhy krmiva.

V roce 2016 realizovali výzkumníci centra CITA v rámci Teruelského investičního fondu projekt s názvem *Zdravotní management, alternativy výroby vepřového masa „Cerdo de Teruel“ a jeho uvádění na trh: návrh na udržitelnost* (Panea, B. et al., 2016).

Později byl za účasti centra CITA proveden další výzkum, který byl prezentován programům spolufinancovaným Evropským fondem pro regionální rozvoj: *Zdravé uzeniny z vepřového masa z Teruelu: Nižší obsah nasycených tuků a soli* (Panea, B. et al., 2019).

Název „Cerdo de Teruel“ se objevuje i v publikacích zcela jiného druhu, jež mají velkou cílovou skupinu a široké uznání, a to v literatuře. Konkrétním příkladem je kapitola románu *Animales urbanos* [Městská zvířata] (Leiz, K. 2018) s názvem *Del cerdo de Teruel y del amor* [O „Cerdo de Teruel“ a lásce].

Vedle tradice a řady vědeckých a informačních publikací svědčí o dobrém jménu produktu „Cerdo de Teruel“ také uznání, které se mu dostává na trhu. Název „Cerdo de Teruel“ používají k označení tohoto velmi žádaného masa nejen výrobci a prodejci, ale je běžně používán i na trzích, v hypermarketech a řeznictvích po celém Španělsku.

Pokrmy z masa „Cerdo de Teruel“ jsou také stálou součástí jídelních lístků restaurací v celé zemi.

Recepty s využitím masa „Cerdo de Teruel“ lze mimo to nalézt na uznávaných online platformách. Příkladem je recept s názvem *vepřová panenka z „Cerdo de Teruel“ se sušenými švestkami a piniovými oříšky* z knihy *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [Velká aragonská kuchařka] (Aneto Publicaciones, SL, 2011), zveřejněný na regionálním internetovém portálu Aragonie RedAragón v sekci jídlo a pití. Šéfkuchaři sdíleli i recepty, jako je *secreto z vepřového masa „Cerdo de Teruel“ s lilkem a omáčkou z bílé čokolády* (na internetových stránkách na podporu aragonských potravin s názvem *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* [Podělte se o tajemství: Aragón, vznešená jídla]) a *vepřová líčka z „Cerdo de Teruel“ dle Altamira* [spojení „dle Altamira“ odkazuje na mnicha a kuchaře Juana Altamira z 18. století] (rubrika jídlo a pití v novinách *Heraldo*).

„Cerdo de Teruel“ oslavují i média:

- Kvalitní strava prasat, chovaných k výrobě produktu s označením původu „Jamón de Teruel“, vede nejen k výrobě vynikající šunky, ale i k výrobě čerstvého masa nejvyšší kvality, tmavě růžové barvy, jemné chuti a křehké a obzvláště šťavnaté konzistence (2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos* [Menu à la carte pro dva]),
- Kvalita a produkce teruelského vepřového masa a jeho uvádění na trh (2016, „Aragón hoy“ [„Aragonie dnes“]).

Na „Cerdo de Teruel“ a jeho ušlechtilé vlastnosti upozorňuje již po mnoho let celá řada událostí.

Produkt „Cerdo de Teruel“ hrál několikrát hlavní roli v celostátní kuchařské soutěži *Teruel Gusto Mudéjar*, která má tradici od roku 2006 a zaměřuje se na vaření s „mudéjarskými chutěmi“. V rámci šestého ročníku této kulinářské akce profesionální kuchaři a vycházející hvězdy gastronomie čelili výzvě nově interpretovat recept s názvem *cellské brambory plněné vepřovým masem „Cerdo de Teruel“ s périgordským černým lanýžem* (*Tuber melanosporum*).

V roce 2012 se konal první ročník události *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel*, festivalu zaměřeného na „Cerdo de Teruel“, do kterého se zapojilo více než 40 podniků z provincie Teruel. Motto události znělo *Nový pohled na vepřové maso. Další způsoby, jak si užít cestu a více...*

V roce 2020 byl produkt „Cerdo de Teruel“ součástí mezinárodního veletrhu „Madrid Fusión“ v rámci systému kvality: *Vepřové maso „Cerdo de Teruel“ na veletrhu potravin a nápojů Madrid Fusión* (noviny *La Comarca*).

Vše výše uvedené, a zejména snaha chránit produkt se silnými místními vazbami, vedlo producenty k založení sdružení výrobců „Cerdo de Teruel“, jehož cílem je chránit dobrou pověst produktu, zajistit řádnou informovanost spotřebitelů a řídit produkci vepřového masa „Cerdo de Teruel“.

Význam produkce vepřového masa „Cerdo de Teruel“ pro místní oblast, závazek orgánů chránit zemědělské tradice a postupy, práce výzkumných pracovníků týkající se produktu, odhodlání výrobců k výrobě vysoce kvalitních produktů, ale i obchodní pověst produktu, to vše je důvodem, proč je možné nabízet „Cerdo de Teruel“ jakožto maso s přidanou hodnotou, přičemž díky uznání tohoto produktu se zajistí ochrana zájmů jeho výrobců.

V důsledku uznání chráněného názvu „Cerdo de Teruel“ se zachová jeho pověst na trhu, jakož i kritéria pro jeho produkci, díky nimž má toto vepřové maso své specifické vlastnosti. Zároveň bude zaručena kontrola produktu a spotřebitelům bude umožněna jeho jednoznačná identifikace.

Odkaz na zveřejnění specifikace

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-cerdo-teruel>

(nadpis *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* [návrh jednotného dokumentu a specifikace produktu] a poté *Fecha: Junio de 2022* [datum: prosinec 2022]).

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS