



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

24. května 2023

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 182/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11070 – CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 182/02	Směnné kurzy vůči euru – 23. května 2023	2
---------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2023/C 182/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11127 – TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 182/04	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	5
2023/C 182/05	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	12
2023/C 182/06	Zveřejnění žádosti podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89	20

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.11070 – CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 182/01)

Dne 8. května 2023 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32023M11070. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

23. května 2023

(2023/C 182/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0779	CAD	kanadský dolar	1,4571
JPY	japonský jen	149,20	HKD	hongkongský dolar	8,4480
DKK	dánská koruna	7,4475	NZD	novozélandský dolar	1,7246
GBP	britská libra	0,86993	SGD	singapurský dolar	1,4527
SEK	švédská koruna	11,4494	KRW	jihokorejský won	1 422,75
CHF	švýcarský frank	0,9718	ZAR	jihoafrický rand	20,7920
ISK	islandská koruna	151,30	CNY	čínský juan	7,6039
NOK	norská koruna	11,7920	IDR	indonéska rupie	16 043,23
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,9260
CZK	česká koruna	23,681	PHP	filipínské peso	60,052
HUF	maďarský forint	376,45	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,5018	THB	thajský baht	37,435
RON	rumunský lei	4,9720	BRL	brazilský real	5,3649
TRY	turecká lira	21,3993	MXN	mexické peso	19,3225
AUD	australský dolar	1,6282	INR	indická rupie	89,2675

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.11127 – TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 182/03)

1. Komise dne 15. května 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- TA Associates Management LP („TA“, USA),
- AnaCap Financial Partners Limited („AnaCap“, Spojené království),
- Příslušných finančních holdingových společností, které vlastní Lars Mesterheide, Michael Hirz, Ralph Rockel, Maximilian Claus Trowe a zakladatel společnosti nedávno koupené společností MRH Trowe Germany GmbH, Matthias Edelmann („Managers 2“, Německo),
- MRH Trowe Germany GmbH („MRH Trowe“, Německo).

Podniky TA, AnaCap a Managers 2 získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem MRH Trowe.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- TA je společnost soukromého kapitálu zaměřující se na odvětví v oblasti technologií, zdravotní péče, finančních služeb, spotřebitelských a podnikatelských služeb v Severní Americe, Evropě a Asii,
- AnaCap je investor soukromého kapitálu na středních trzích zaměřený na investice do softwaru, technologií a služeb v rámci evropského finančního ekosystému,
- podnik Managers 2 nevykonává žádnou hospodářskou činnost kromě držení akcií pro účely finanční investice a nekontroluje žádné jiné podniky,
- Činnost podniku MRH Trowe je převážně spojena s pojišťovacím makléřstvím, poradenstvím o rizicích a hodnocením rizik pro soukromé a podnikatelské klienty. Podnik také v malé míře působí v oblasti řešení v oblasti důchodů a zaměstnaneckých požitků, včetně zprostředkovatelských a konzultačních služeb, jakož i správy penzijních plánů.

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 ⁽¹⁾ 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.11127 – TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE

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

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

Poštovní adresa:

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

⁽¹⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2023/C 182/04)

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

„Coteaux de Narbonne“

PGI-FR-A1202-AM01

Datum oznámení: 24. února 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Oblast v bezprostřední blízkosti

Kapitola I specifikace chráněného zeměpisného označení „Coteaux de Narbonne“ se opravuje v bodě „4.2 – Oblast v bezprostřední blízkosti“. Obec „Cuxac d’Aude“ se ze seznamu vypouští, neboť spadá do zeměpisné oblasti.

Tato formální oprava se provedla v jednotném dokumentu v bodě „Další podmínky – Oblast v bezprostřední blízkosti“.

2. Odrůdová skladba

Kapitola I specifikace chráněného zeměpisného označení „Coteaux de Narbonne“ se opravuje v bodě „5 – Odrůdová skladba“.

Seznam odrůd vybraných pro produkci vína chráněného zeměpisného označení „Coteaux de Narbonne“ se doplňuje o tyto odrůdy:

— doplňuje se třináct odrůd révy takzvaně „odolných vůči chorobám“:

Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floréal B, Monarch N, Muscaris B, Prior N, Saphira B, Soreli B, Sauvignier gris Rs, Sauvignac B, Vidoc N, Voltis B,

— doplňuje se dvanáct odrůd přizpůsobených změně klimatu:

Agiogitiko N, Assyrtiko B, Calabrese N, Carricante B, Fiano B, Montepulciano N, Moschofilero Rs, Primitivo N, Ruditis Rs, Touriga nacional N, Verdejo B, Xinomavro N.

Jedná se o odrůdy odolné vůči suchu a houbovým chorobám. Umožňují použití menšího množství rostlinolékařských produktů, a přitom odpovídají odrůdám používaným pro výrobu CHZO, jak z hlediska fyziologických, tak enologických vlastností. Nemění vlastnosti vín CHZO.

— Ze seznamu se vypouští osm odrůd, které se při produkci vín s CHZO nepoužívají:

Altesse B, Chasselas B, Chasselas Rs, Danlas B, Gamay de Chaudenay N, Ganson N, Mondeuse N, Ribol N.

K těmto změnám dochází v jednotném dokumentu v bodě „Moštové odrůdy“.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Kontrolní orgán

Kapitola III specifikace chráněného zeměpisného označení „Coteaux de Narbonne“ se mění tak, aby se zjednodušil bod „Kontrolní orgán“ a upřesnilo se, že kontroly dodržování specifikace probíhají na základě schváleného plánu kontrol a provádí je třetí strana poskytující záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti, kterou pověřil institut INAO.

Toto zjednodušení nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názyv)

„Coteaux de Narbonne“

2. Typ zeměpisného označení

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína (vín)

STRUČNÝ POPIS

Chráněné zeměpisné označení „Coteaux de Narbonne“ je vyhrazeno tichým červeným, růžovým a bílým vínům.

Celkový obsah alkoholu (minimální nebo maximální), celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví evropské předpisy.

Díky velmi dobrým podmínkám zrání a přizpůsobení moštových odrůd lze získat vína se zřetelným středomořským charakterem.

Červená vína obecně mají poměrně sytou barvu. Jsou silná a robustní s ovocnými aromaty a tříslovinovými strukturami, které se liší v závislosti na použitých technologiích vinifikace.

Růžová a bílá vína jsou jemná a elegantní, široká a ovocná, obvykle zpracovaná tak, aby se konzumovala mladá.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
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

Víno musí z hlediska enologických postupů splňovat podmínky stanovené na úrovni EU a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

5.2. Maximální výnosy

100 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína s chráněným zeměpisným označením „Coteaux de Narbonne“ probíhá v následujících obcích departementu Aude:

Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (s výjimkou katastrálních území KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 a G 7), Marcorignan, Moussan, Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles d'Aude a Vinassan.

7. Mošťová odrůda (mošťové odrůdy)

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Aranel B

Arinarnoa N

Arriloba B

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N – Murescola

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet Blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carménère N

Carricante

Chardonnay B

Chasan B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B
Cot N – Malbec
Egiodola N
Fer N – Fer Servadou, Braurol, Mansois, Pinenc
Fiano
Floreal B
Gamay N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Jurançon noir N – Dame noire
Listan B – Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Mauzac rose Rs
Merlot N
Monarch N
Monerac N
Montepulciano
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Moschofilero Rs
Mourvèdre N – Monastrell
Muscaris B
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Nielluccio N – Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul noir N

Portan N
Primitivo N – Zinfandel
Prior N
Ribol N
Riesling B
Roditis Rs
Roussanne B
Saphira B
Sauvignac
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Semillon B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tourbat B
Touriga nacional N
Ugni blanc B
Verdejo B
Verdelho B
Vermentino B – Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Viognier B
Voltis B
Xinomavro N

8. **Popis souvislostí**

8.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti a specifičnost produktu*

Oblast produkce vína s CHZO Coteaux de Narbonne se nachází kolem města Narbonne v departementu Aude v jihofrancouzském regionu Languedoc-Roussillon.

Vinice se rozprostírají na mírných kopcích v oblasti Narbonne. Réva je zřídka vysázena v nadmořské výšce nad 100 m a roste na svazích, nejčastěji vápencových půdách, a také v bývalé deltě řeky Aude s hlubšími půdami, na nichž lze dobře odrůdy révy diverzifikovat.

Vinicím prospívá zřetelně středomořské podnebí, které je pro pěstování révy obzvláště vhodné a vyznačuje se horkými a suchými léty, mírnými zimami a dvěma deštivými obdobími na podzim a na jaře. Průměrné roční srážky nedosahují 500 mm.

Oblast je velmi větrná. Střídají se zde často silné západní větry, které jsou velmi příznivé pro zachování zdraví hroznů, a časté mořské větry, které přinášejí vlhkost a chlad za letních nocí, což prospívá dobrému zrání hroznů.

Před dvěma tisíci lety zažilo Narbonne svůj první rozmach, když se stalo hlavním městem římské Galie, křižovatkou cest via Domitia a via Aquitania a námořní křižovatkou díky velmi důležitému přístavu, který tehdy umožňoval rozvoj vinařského kraje, z něhož se vyvážela vína do celé Evropy.

Navzdory různým zvrátům se vinice vždy obnovovaly a v 19. a 20. století se réva stala jedinou pěstovanou plodinou zajišťující hospodářský rozvoj regionu. Právě roviny v oblasti Narbonne umožnily během nárůstu mšičkou révozem jedno z prvních obnovení languedockých vinic.

Na základě uznání tradičního výrazu „Vin de pays“ vyhláškou ze dne 25. ledna 1982 mohou vinaři díky přísné specifikaci vyrábět vína, která uspokojují poptávku spotřebitelů. V nedávné době bylo používání CHZO Coteaux de Narbonne rozšířeno na šest obcí mezi Narbonne a Středozemním mořem, čímž byla zajištěna soudržnost oblasti produkce a podpořena její hospodářská dynamika.

Produkce se nyní pohybuje kolem 10 000 hl na území devíti obcí, přičemž se jedná převážně o červená směsná vína, ale také vína růžová a bílá, po nichž neustále roste poptávka.

Odrůdovou skladbu sestávající především ze středomořských moštových odrůd pěstovaných v této oblasti s CHZO od starověku doplnily odrůdy z jiných oblastí, jež dozrávají dříve, jako je Cabernet Sauvignon (v případě červených vín) a Chardonnay a Sauvignon (v případě vín bílých).

Byly optimalizovány vinařské techniky, čemuž napomohla skutečnost, že v oblasti CHZO sídlí výzkumné středisko Národního institutu pro agronomický výzkum v Pech rouge.

8.2. Příčinná souvislost mezi specifícností zeměpisné oblasti a specifícností produktu

Díky svým půdním a klimatickým podmínkám, které jsou příznivé pro pěstování vinné révy, a zeměpisné poloze na křižovatce mezi Středozemním mořem a Atlantikem bylo Narbonne vždy městem vína a obchodu.

Vinařům z Coteaux de Narbonne se podařilo zachovat identitu a vinařskou tradici této malé oblasti s mimořádně příznivým klimatem pro pěstování révy.

Stále trvající existence těchto vinic svědčí o neměnných vinařských postupech, které se dědí z jedné generace vinařů na generaci další, což dokazuje, jak na svých produktech lpí.

Dlouholetá pověst vín z Coteaux de Narbonne vychází z obchodní výměny mezi pobřežím Středozemního moře a pobřežím Atlantského oceánu.

CHZO Coteaux de Narbonne zcela využívá těchto výhod, a přestože si zachovává své historické kořeny, jeho vína také plně těží ze zavedení nových odrůd révy a z technologického vývoje, jež vinaři uvedli do praxe.

Vinařům se podařilo přizpůsobit odrůdovou skladbu sestávající zejména ze středomořských odrůd na svazích a atlantických a severských odrůd na vinicích v nížině.

Překotný rozvoj cestovního ruchu rovněž umožňuje zvýšit povědomí o všech vinařských produktech oblasti, včetně CHZO Coteaux de Narbonne, a to díky rozsáhlé síti degustačních sklepů a četným vinařským akcím.

Život kolem vinic a vína je proto vždy v centru hospodářské činnosti a významně přispívá ke struktuře této citlivé krajiny, kde vinná réva hraje v létě obzvláště důležitou roli jako zábrana proti požárům.

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

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Chráněné zeměpisné označení „Coteaux de Narbonne“ lze doplnit těmito výrazy:

názvem jedné odrůdy či více odrůd,

výrazy „primeur“ nebo „nouveau“.

Je-li na označení namísto výrazu „Chráněné zeměpisné označení“ uveden tradiční výraz „Vin du pays“ (zemské víno), použije se logo CHZO.

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Oblast v bezprostřední blízkosti vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín s chráněným zeměpisným označením „Coteaux de Narbonne“ zahrnuje tyto obce sousedící se zeměpisnou oblastí:

- departement Aude: Argeliers, Bages, Bizanet, Gruissan, Mirepeisset, Montredon des Corbières, Névian, Peyriac de mer, Port la Nouvelle, Raissac d'Aude, Saint andré de Roquelongue, saint marcel d'Aude, Saint Nazaire d'Aude a Sigean,
- departement Hérault: Capestang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan les Ensérunes, Quarante a Vendres.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3f08707f-bc60-4bab-b4f4-759e5ed9b81b

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

(2023/C 182/05)

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

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

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

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel“

EU č: PGI-IT-0207-AM01 – 23. 6. 2021

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio Mela Alto Adige

Adresa: Via Jakobi 1a, 39018 Terlano, Itálie

E-mail: info@suedtirolerapfel.com

Certifikovaný e-mail: sak@pec.rolmail.net

Sdružení „Consorzio Mela Alto Adige“ [sdružení na ochranu CHZO] je oprávněno k podání žádosti o změnu ve smyslu čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. členský stát nebo třetí země

Itálie

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

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu

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

- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Uvádění na trh

4. Druh změny (změn)

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

5. Změna (změny)

A) Specifikace: Článek 2.2 – Vlastnosti produktu

Dosavadní odstavce:

„(...) Výraz ‚Mela Alto Adige‘ nebo ‚Südtiroler Apfel‘ lze použít pouze pro jablka, která mají vnitřní a vnější jakostní znaky, jež jsou vyjádřeny samostatně pro každou odrůdu pomocí těchto parametrů: vnější vzhled, třída obchodní jakosti a velikost, chemické vlastnosti a fyzikální vlastnosti.

Další minimální požadavky na jakost jsou pro jednotlivé odrůdy a třídy stanoveny v příslušných platných právních předpisech EU. Obsah cukru v plodech a jejich pevnost vyjádřená v kg/cm², měřené do dvou měsíců po sklizni, musí splňovat minimální hodnoty uvedené pro jednotlivé odrůdy níže.“ (...)

Navrhovaná změna uvedeného odstavce:

„(...) Výraz ‚Mela Alto Adige‘ / ‚Südtiroler Apfel‘ lze použít pouze pro jablka, která mají vnitřní a vnější jakostní znaky, jež jsou vyjádřeny samostatně pro každou odrůdu pomocí těchto parametrů: vnější vzhled, třída obchodní jakosti a velikost, chemické vlastnosti a fyzikální vlastnosti.

Další minimální požadavky na jakost jsou pro jednotlivé odrůdy a třídy stanoveny v příslušných platných právních předpisech EU. Obsah cukru v plodech a jejich pevnost vyjádřená v kg/cm², měřené do dvou měsíců po sklizni, musí splňovat minimální hodnoty uvedené pro jednotlivé odrůdy níže.

Jablka určená výhradně ke zpracování musí splňovat všechny požadavky stanovené ve specifikaci kromě třídy obchodní jakosti, barvy vnějšího oplodí, další barvy vnějšího oplodí a velikosti. Tyto plody mohou nést CHZO ‚Mela Alto Adige‘ / ‚Südtiroler Apfel‘, ale nelze je pod tímto označením nabízet na trhu konečnému spotřebiteli.“

(...)

Jednotný dokument: bod 3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Dosavadní odstavce:

„(...) Chráněné zeměpisné označení ‚Mela Alto Adige‘ nebo ‚Südtiroler Apfel‘ je vyhrazeno pro ovoce pocházející z jabloňových sadů, které se nacházejí v oblasti vymezené v článku 3 specifikace, a sestávající z těchto odrůd a jejich klonů: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova a Topaz.“

(...)

Navrhovaná změna uvedeného odstavce (kromě změny uvedené v bodě A):

„(...) Chráněné zeměpisné označení ‚Mela Alto Adige‘ nebo ‚Südtiroler Apfel‘ je vyhrazeno pro ovoce pocházející z jabloňových sadů, které se nacházejí v oblasti vymezené v článku 3 specifikace, a sestávající z těchto odrůd a jejich klonů: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova a Topaz.“

(...)

Jablka určená výhradně ke zpracování musí splňovat všechny požadavky stanovené ve specifikaci kromě třídy obchodní jakosti, barvy vnějšího oplodí, další barvy vnějšího oplodí a velikosti. Tyto plody mohou nést CHZO „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“, ale nelze je pod tímto označením nabízet na trhu konečnému spotřebiteli.“

Navrhuje se přidat nový odstavec do článku 2 (2.2) specifikace a odpovídajícího bodu 3.2 jednotného dokumentu, aby CHZO „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“ bylo možné použít rovněž pro jablka určená ke zpracování, která byla vypěstována v souladu se specifikací, již se zohledněním zde navržené změny. Aby bylo zajištěno a umožněno účinné používání chráněného označení pro jablka určená ke zpracování, je třeba vyloučit u této kategorie některé požadavky na jakost stanovené ve specifikaci jednotlivých odrůd (třída obchodní jakosti, barva vnějšího oplodí, další barva vnějšího oplodí a velikost), které mají zpravidla význam pouze pro stolní jablka. Pokud by nebyly vyloučeny, dodatečný odstavec by byl zcela neúčinný, protože pro producenty by bylo nevhodné používat ke zpracování jablka tříd „Extra“ nebo „I“ (nebo „II“ v případě ekologických produktů).

B) Specifikace: Článek 5.9 Uvádění na trh

Dosavadní odstavec:

„(...) Letní odrůdy s CHZO ‚Mela Alto Adige‘ nebo ‚Südtiroler Apfel‘ (Elstar a Gala) lze uvádět na trh pouze v období od začátku srpna do konce července. Ostatní odrůdy lze uvádět na trh až do konce září roku následujícího po sklizni.“ (...)

Navrhovaná změna uvedeného odstavce:

„(...) Letní odrůdy s CHZO ‚Mela Alto Adige‘ / ‚Südtiroler Apfel‘ (Elstar a Gala) lze uvádět na trh pouze v období od začátku srpna do konce července. Ostatní odrůdy lze uvádět na trh po dobu dvanácti měsíců od data sklizně.“ (...)

Jednotný dokument: Beze změny

Navrhuje se nově vymezit období uvádění na trh u odrůd jiných než letních (Elstar a Gala) s ohledem na neustálý technologický rozvoj v oblasti skladování potravin.

Díky odstranění pevného časového údaje (září roku následujícího po sklizni) je možné zaručit stejné období uvádění na trh (dvanáct měsíců) pro každý rok, pokud vezmeme v úvahu, že období sklizně se může rok od roku lišit, částečně z důvodu probíhající změny klimatu.

C) Specifikace: Článek 6 – Doklad o souvislosti s prostředím

Dosavadní odstavec:

„(...) Nadmořská výška sadů, tj. od 200 do 1 000 m nad mořem, a lehké, dobře provzdušněné půdy zaručují výraznou vůni, pevnou dužninu a dlouhou trvanlivost.“ (...)

Navrhovaná změna uvedeného odstavce:

„(...) Nadmořská výška sadů, tj. od 200 do 1 100 m nad mořem, a lehké, dobře provzdušněné půdy zaručují výraznou vůni, pevnou dužninu a dlouhou trvanlivost.“ (...)

Jednotný dokument: Bod 5 – Souvislost se zeměpisnou oblastí

Dosavadní odstavec:

„(...) Nadmořská výška sadů, tj. od 200 do 1 000 m nad mořem, a lehké, dobře provzdušněné půdy zaručují výraznou vůni, pevnou dužninu a dlouhou trvanlivost.“ (...)

Navrhovaná změna uvedeného odstavce:

„(...) Nadmořská výška sadů, tj. od 200 do 1 100 m nad mořem, a lehké, dobře provzdušněné půdy zaručují výraznou vůni, pevnou dužninu a dlouhou trvanlivost.“ (...)

Navrhuje se zvýšení maximální nadmořské výšky sadů z 1 000 na 1 100 m nad mořem v článku 6 specifikace a odpovídajícím bodě 5 jednotného dokumentu. Změna zohledňuje probíhající změnu klimatu, která umožňuje postupné zvyšování nadmořské výšky produkční oblasti, aniž by tím jakkoli utrpěla jakost produktu a jakostní znaky, které produkty s CHZO „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“ odlišují od jiných podobných produktů. Cílem této změny je zajistit jednotný a nediskriminační přístup k producentům, jejichž sady se nacházejí v nejvyšších částech produkční oblasti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel“

EU č: PGI-IT-0207-AM01 – 23. 6. 2021

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název (názy) [CHOP či CHZO]**

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel“

2. **Členský stát nebo třetí země**

ITÁLIE

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení „Mela Alto Adige“ nebo „Südtiroler Apfel“ je vyhrazeno pro ovoce pocházející z jablonoňových sadů, které se nacházejí v oblasti vymezené v článku 3 níže, a sestávající v současné době z těchto odrůd, mutantů a/nebo klonů: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova a Topaz.

Výraz „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“ lze použít pouze pro jablka, která mají vnitřní a vnější jakostní znaky, jež jsou vyjádřeny samostatně pro každou odrůdu pomocí těchto parametrů: vnější vzhled, třída obchodní jakosti a velikost, chemické vlastnosti a fyzikální vlastnosti. Další minimální požadavky na jakost jsou pro jednotlivé odrůdy a třídy stanoveny v příslušných platných právních předpisech EU.

Obsah cukru v plodech a jejich pevnost vyjádřená v kg/cm², měřené do dvou měsíců po sklizni, musí splňovat minimální hodnoty uvedené pro jednotlivé odrůdy níže.

Braeburn:

- barva vnějšího oplodí: zelená až světle zelená,
- další barva vnějšího oplodí: pruhy v barvě od oranžovočervené po tmavě červenou pokrývající více než 33 % povrchu,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 11 °Bx,
- pevnost: alespoň 5,5 kg/cm².

Elstar:

- barva vnějšího oplodí: žlutá,
- další barva vnějšího oplodí: jasně červená pokrývající více než 20 % povrchu,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,

- obsah cukru: vyšší než 10,5 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Fuji:

- barva vnějšího oplodí: světle zelená až žlutá,
- další barva vnějšího oplodí: světle až tmavě červená pokrývající více než 50 % povrchu, z čehož je 30 % v barvě tmavě červené,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 12,5 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Gala:

- barva vnějšího oplodí: zelenožlutá až zlatožlutá,
- další barva vnějšího oplodí: červená na alespoň 20 % povrchu (standardní Gala); na více než 50 % u červených klonů,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 60 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10,5 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Golden Delicious:

- barva vnějšího oplodí: světle zelená až žlutá,
- další barva vnějšího oplodí: v některých prostředích růžová,
- rzivost: síťovitá rzivost na až 20 % povrchu, pokrývající nejvýše 20 % plodu; u ekologických produktů je rzivost povolena podle kritérií rzivosti stanovených pro třídu II,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 11 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Granny Smith:

- barva vnějšího oplodí: tmavě zelená,
- další barva vnějšího oplodí: možná je lehká narůžovělost,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Bx,
- pevnost: alespoň 5,5 kg/cm².

Idared:

- barva vnějšího oplodí: žlutozelená,
- další barva vnějšího oplodí: stejnoměrná jasně červená pokrývající více než 33 % povrchu,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Jonagold:

- barva vnějšího oplodí: žlutozelená,
- další barva vnějšího oplodí: jasně červená; u odrůdy Jonagold: s červenými proužky pokrývajícími více než 20 % povrchu, u odrůdy Jonagored: červená pokrývající více než 50 % povrchu,

- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 11 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Morgenduft:

- barva vnějšího oplodí: světle zelená až žlutá,
- další barva vnějšího oplodí: stejnoměrná jasně červená pokrývající více než 33 % povrchu; u odrůdy Dallago: tmavá zářivě červená alespoň na 50 % povrchu,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Red Delicious:

- barva vnějšího oplodí: zelenožlutá,
- další barva vnějšího oplodí: tmavé zářivě červené proužky alespoň na 75 % povrchu; u červených klonů na více než 90 % povrchu,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Stayman Winesap:

- barva vnějšího oplodí: nažloutle zelená,
- další barva vnějšího oplodí: stejnoměrně červená se světlým pruhováním na více než 33 %;
- u odrůdy Red Stayman (Staymanred): na více než 50 % povrchu,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Pinova:

- barva vnějšího oplodí: světle zelená až žlutá,
- další barva vnějšího oplodí: s červenými proužky pokrývajících více než 10 % povrchu;
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 11 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Topaz:

- barva vnějšího oplodí: světle zelená až žlutá,
- další barva vnějšího oplodí: s červenými proužky pokrývajících více než 33 % povrchu,
- třída obchodní jakosti: „Extra“ a „I“; u ekologických produktů také „II“,
- velikost: minimální průměr 60 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10,5 °Bx,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Jablka určená výhradně ke zpracování musí splňovat všechny požadavky stanovené ve specifikaci kromě třídy obchodní jakosti, barvy vnějšího oplodí, další barvy vnějšího oplodí a velikosti. Tyto plody mohou nést CHZO „Mela Alto Adige“, ale nelze je pod tímto označením nabízet na trhu konečnému spotřebiteli.

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

—

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

Jablka „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“ se musí pěstovat a sklízet v produkční oblasti uvedené v bodě 4.

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

Aby nedošlo k poškození produktu, např. poškození slupky, otlakům vedoucím k zhnědnutí dužniny či jiné újmě, musí příprava a balení probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. Toto omezení vychází z rozsáhlých zkušeností, jež při nakládání s produktem po sklizni získali pěstitelé, kteří ve vymezené oblasti Horní Adiže působí více než 40 let.

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

Slova „Mela Alto Adige“ Indicazione geografica protetta (v italštině) nebo „Südtiroler Apfel“ geschützte geografische Angabe (v němčině) musí být uvedena na etiketách, které mají být připevněny na bednách, na prodejním obalu nebo na jednotlivých plodech. Minimální velikost písma slov „Mela Alto Adige“ nebo „Südtiroler Apfel“ na etiketách, které mají být připevněny na bednách nebo na prodejním obalu, musí být 2 mm. Minimální velikost písma slov „Mela Alto Adige“ nebo „Südtiroler Apfel“ na etiketách, které mají být nalepeny na plodech, musí být 0,8 mm.

Spolu s chráněným zeměpisným označením lze použít označení a/nebo grafické symboly vztahující se k samostatným a/nebo společným názvům, obchodním firmám či ochranným známkám společnosti, za předpokladu, že nemají pochvalný charakter a nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

4. **STRUČNÉ VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI**

Produkční oblast jablek „Mela Alto Adige“ nebo „Südtiroler Apfel“ je součástí autonomní provincie Bolzano-Horní Adiže (Jižní Tyrolsko) a zahrnuje celkem 72 obcí.

5. **SOUVISLOST SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ**

Souvislost mezi jablky „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“ a zeměpisnou oblastí je založena na jejich specifických jakostních znacích, vlastnostech a pověsti. Jablka „Mela Alto Adige“ nebo „Südtiroler Apfel“ jsou proslulá svou obzvláště výraznou barvou a chutí, pevnou dužninou a velice dlouhou trvanlivostí; tyto jakostní znaky jsou dány vzájemně provázanou kombinací půdních a klimatických faktorů a dovedností pěstitelů.

Klimatické podmínky v oblasti Horní Adiže jsou pro pěstování jablek velice příznivé, neboť během roku zde bývá zaznamenáno více než 300 slunečných dnů. Koncem léta a na podzim se zde obvykle vyskytují výrazné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí. Během dne může teplota dosáhnout až 30 °C, zatímco v noci může klesnout na 8 až 10 °C. Největší část produkce pochází ze zemědělských podniků, které se nacházejí v nadmořské výšce větší než 500 metrů nad mořem. Mimořádně úrodné půdy jsou lehké, dobře odvodněné a bohaté na kyslík. To umožňuje optimální růst kořenů. Půdy mají průměrný nebo vysoký obsah humusu.

Pěstitelské postupy používané v oblasti Horní Adiže umožňují pěstování jablek vysoké jakosti díky optimální rovnováze mezi růstem a tvorbou plodů. K pěstování jablek „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“ se používají techniky a metody, které mají nízký dopad na životní prostředí. Systémy produkce jablek „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“ se snaží co nejlépe využít přirozených půdních a klimatických výhod produkčních oblastí. Kombinace vysokého počtu hodin slunečního svitu, chladných nocí a nízkého úhrnu srážek je zárukou ovoce obzvláště výrazné chuti a barvy. Nadmořská výška sadů, tj. od 200 do 1 100 m nad mořem, a lehké, dobře provzdušněné půdy zaručují výraznou vůni, pevnou dužninu a dlouhou trvanlivost. Kromě toho jsou dodávány živiny prostřednictvím vyváženého hnojení prováděného na základě rozboru půdy, což zvyšuje jakost ovoce a omezuje vznik fyziologických chorob. Díky příznivým půdním a klimatickým podmínkám přešli pěstitelé jablek v oblasti Horní Adiže v průběhu času od využívání čistě místních odrůd k zahrnutí odrůd z jiných zemí, jež jsou dobře přizpůsobeny zdejšímu mikroklimatu, což potvrzuje celá řada zdrojů. Již od středověku bylo v horských usedlostech (masi) v oblasti Horní Adiže hojně rozšířeno pěstování různých odrůd jablek a hrušek pro potřebu rodin, které v nich žily. Od poloviny 19. století se pěstování ovoce stalo prosperující pěstitelskou a obchodní činností se zahraničními odběrateli ve Vídni,

Innsbrucku, Mnichově, Varšavě a Petrohradě. V tomto období došlo také v oblasti Horní Adiže k modernizaci pěstování ovoce. V roce 1831 publikoval učitel Johann Jakob Pöll první učebnici pěstování ovoce a v roce 1872 bylo pěstování ovoce zavedeno jako samostatný vyučovací předmět v nově zřízeném zemědělském institutu San Michele all'Adige.

Katalog Zemědělského sdružení v Bolzanu z roku 1856 již obsahuje na 193 odrůd jablek, která je možno pěstovat. V nejdůležitějším historickém díle o pěstování ovoce a zeleniny v oblasti Horní Adiže od Karla Madera (z let 1894 a 1904) se uvádí, že v celé oblasti Horní Adiže je hojně rozšířeno téměř 40 odrůd. Kombinace těchto faktorů životního prostředí a po staletí se vyvíjející lidské činnosti, zahrnující úzké propojení pěstování jablek a ochrany půdy a životního prostředí, příznačné pro místní systém produkce, přispívá k dobré pověsti jablek „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“ jak na domácím, tak na mezinárodním trhu. Produkční řetězec těchto jablek v současné době zahrnuje 8 000 pěstitelů, převážně sdružených v družstvech, 2 500 zaměstnanců v úpravárnách pro trh a 12 000 sběračů ovoce.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Úplné znění specifikace produktu je k dispozici na této internetové stránce:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo také:

přímo na domovské stránce ministerstva zemědělství, potravinářství, lesnictví a cestovního ruchu (www.politicheagricole.it) po kliknutí na „Qualità“ („Jakost“ – na obrazovce vpravo nahoře), poté na „Prodotti DOP IGP STG“ („Produkty s CHZO, CHOP, ZTS“ – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ („Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU“).

Zveřejnění žádosti podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89

(2023/C 182/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 27 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

HLAVNÍ SPECIFIKACE TECHNICKÉ DOKUMENTACE

„SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA“

EU č: PGI-HU-02490 – 6.3.2019

1. Název

„Sárréti kökénypálinka“

2. Kategorie lihoviny

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

3. Popis lihoviny

Fyzikální, chemické a/nebo organoleptické vlastnosti

Chemické a fyzikální vlastnosti

„Sárréti kökénypálinka“ má minimální obsah alkoholu 38,5 % objemových a obsah těkavých látek minimálně 250 g/hl alkoholu o koncentraci 100 % objemových.

Organoleptické vlastnosti

Barva: čirá, bezbarvá.

Vůně: jemná, s lehkou voskovitostí provázející vůni trnkového květu.

Chuť: plná, s tóny mandlí a marcipánu, připomínající čerstvé červené ovoce; má dlouhý závěr, a přestože je mírně nasládlá, evokuje nakyslou chuť trnek.

Specifické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

„Sárréti kökénypálinka“ je pálenka s vysokým obsahem těkavých látek a vůní připomínající květ trnky. Má plné tělo s tóny mandlí a marcipánu a je mírně nasládlá, což jí dodává lehčí a hladší charakter, zároveň však evokuje nakyslou chuť trnek.

4. Příslušná zeměpisná oblast

Pálenka „Sárréti kökénypálinka“ musí být vyrobena z trnek pocházejících z oblasti známé jako „Sárrét“, vymezené správními hranicemi obcí těchto okresů žup Hajdú-Bihar a Békés: Berettyóújfalú, Békéscsaba, Békés, Gyula, Püspökladány, Sarkad a Szeghalom, a to v komerčních pálenicích nacházejících se v této oblasti.

5. Metoda získání lihoviny

Základní složkou pálenky „Sárréti kökénypálinka“ jsou plody trnky (*Prunus spinosa*), které vyrostly ve volné přírodě ve vymezené zeměpisné oblasti.

Její rmutování, kvašení, destilace a odležení musí probíhat výhradně v komerčních pálenicích nacházejících se uvnitř správních hranic obcí vymezených v bodě 4.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1.

Hlavní fáze výroby pálenky jsou:

- a) výběr a přejímka ovoce,
- b) rmutování,
- c) kvašení,
- d) destilace,
- e) odležení a skladování,
- f) úprava a výroba pálenky.

a.) *Výběr a přejímka ovoce*

U ovoce vyrostlého ve volné přírodě je nejdůležitější, aby bylo jednotné a vykazovalo stejný stupeň zralosti. Trnky musí být prosté plísňe, hniloby, zhoršujících se vad a vnějších nečistot a nesmí být poškozené ani otláčené. Trnky vhodné zralosti jsou popelavě modré a plod má obsah sušiny nejméně 24 g / 100 g a nejméně 12 °Bx. Při přejímce ovoce by měly být prováděny kontroly kvality na základě průměrného vzorku.

b.) *Rmutování*

V rámci první fáze rmutování je třeba trnky, které mají drobné plody, přebrat, aby se odstranily vnější nečistoty (větvičky, listy). Po umytí se ovoce musí vypeckovat (pomocí automatického odpeckovače, je-li k dispozici). Zhruba 10–15 % neporušených pecek se musí nechat 1–2 dny schnout a poté vrátit do rmutu.

Vzhledem k tomu, že toto ovoce má nízký obsah vody (zhruba 65–70 %), musí se přidat voda, aby se napomohlo kvašení. Přidaná voda však musí mít nízký obsah iontů Ca^{++} a Na^+ , aby nepříznivě neovlivnila konečnou chuť pálenky v důsledku kyselosti ovoce.

Poté se rmut přelije do kvasných nádrží (ocelových nebo plastových).

c.) *Kvašení*

Z důvodu vysokého obsahu pektinu v plodech se šťávy uvolňují pomalu a trnky zůstávají vazké, což ztěžuje kvašení. Rozkladu pektinu se napomáhá přidáním enzymových komplexů.

Proces kvašení musí být denně monitorován prostřednictvím vizuální kontroly. Každých 4–5 dnů se musí kontrolovat obsah cukru a obsah alkoholu.

Optimální doba kvašení je 10 až 14 dnů, v závislosti na výživových hodnotách trnek a stupni jejich zralosti. Obsah cukru musí být na konci kvašení nižší než 2 g / litr.

d.) *Destilace*

„Sárréti kökénypálinka“ se může připravovat tradičním systémem kotlíkové destilace (proces dvojité frakční destilace) nebo systémem jednostupňové kolonové destilace se zpětným chladičem (deflegmátorem). Oddělení hlavy lze většinou provést organoleptickým posouzením; ocas se však odděluje na základě průběžného sledování obsahu alkoholu. U pálenky „Sárréti kökénypálinka“ vyžaduje toto oddělení značnou péči. Vzhledem k jejím výrazným aromátům a chutím je k oddělení škodlivých chuťových a aromatických složek zapotřebí vytříbený čich.

e.) *Odležení a skladování*

Po rafinaci/destilaci se pálenka „Sárréti kökénypálinka“ musí nechat odležet, aby se komplexní chuti a vůně spojily. Po dobu 3–6 měsíců by se měla uchovávat na místě chráněném před světlem, pokud možno v demizonu nebo v nádobě z nerezové oceli.

f.) *Úprava a výroba pálenky*

V souladu s požadavky právních předpisů se obsah alkoholu v odleželé pálenice musí upravit na úroveň vhodnou ke konzumaci přidáním kvalitní pitné vody. Kvalita vody má zásadní význam, protože může ovlivnit i aroma hotové trnkové pálenky. Nejlepší je voda změkčená, ale lze použít i vodu destilovanou, demineralizovanou či deionizovanou. Obsah alkoholu po naředění se může lišit o $\pm 0,3$ % obj. od hodnoty uvedené na etiketě.

6. Souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původema. *Údaje o zeměpisné oblasti nebo zeměpisném původu, které potvrzují souvislost*

Zeměpisná oblast se nachází v jihovýchodní části Velké dunajské nížiny, nejrozsáhlejší nížinné oblasti Maďarska. Je protkána řekami (Körös, Sebes-Körös a Berettyó) a systémy kanálů. Tato oblast je pokryta luční půdou, jejíž povrchová vrstva má sklon k vysychání. Luční lesní půda je bohatá na vápník, hořčík, sírany a uhličitany.

Zeměpisná oblast se vyznačuje vysokým počtem hodin slunečního svitu, který přesahuje 2 500 hodin, a její průměrná letní a podzimní teplota (22 °C a 12 °C) je vyšší než celostátní průměr (21,4 °C a 11,4 °C). V době zrání trnek (v létě a na podzim) je zde množství srážek nižší než celostátní průměr (který činí přibližně 200 mm), neboť na tuto srážkově chudší oblast spadne v průměru 150 mm srážek.

Trnkové keře rostly původně na okrajích lesů v lesostepním pásu a přežily jako samostatný druh vegetace poté, co byly vykáceny lesy. Jejich plody, které jsou zpočátku zcela zelené, v průběhu léta postupně zmodrají a zčernalí a plně zralosti dosahují obvykle v druhé půli září.

Vysoký počet hodin slunečního svitu přispívá k vysokému obsahu cukru v trnkách, které ve vymezené zeměpisné oblasti rostou ve volné přírodě. V době jejich zrání svrchní vrstva luční půdy v důsledku nízkého úhrnu srážek, vydatného slunečního svitu a vysokých teplot vysychá. Rostliny proto stahují vodu z dozrávajících plodů, aby zajistily svůj růst, a obsah cukru v plodech je koncentrovanější. Trnkám zde vyrostlým to dodává nadprůměrný obsah cukru ve výši 12 °Bx.

Díky půdě bohaté na minerály a množství hodin slunečního svitu jsou trnky vyrostlé v této zeměpisné oblasti bohatší na minerály i aroma: mají vysoký obsah flavonoidů, minimální obsah organických kyselin (2,5 %) a minimální obsah tříslovin (1,7 %).

b. *Specifické vlastnosti lihoviny, které lze přičítat zeměpisné oblasti*

Specifické organoleptické vlastnosti pálenky „Sárréti kökénypálinka“ a její nadprůměrný obsah těkavých látek jsou dány především skutečností, že trnky používané jako základní složka jsou bohatší na minerály a aroma.

Trnkové pecky, které se neporušené vracejí do rmutu pálenky „Sárréti kökénypálinka“, vyráběného výhradně z planě rostoucích plodů, dodávají pálenice vůni trnkového květu a chuť mandlí, zatímco vysoký obsah cukru v plodech dodává nasládlou chuť připomínající marcipán. Skutečnost, že trnky jsou bohaté na minerály a aroma, způsobuje vyšší obsah těkavých látek v pálenice z nich vyrobené, zatímco voskovitá slupka, která trnky pokrývá, jí dodává lehce voskovitou vůni.

Destilace pálenky „Sárréti kökénypálinka“ vyžaduje značné odborné znalosti a zkušenosti a díky lidským znalostem a místnímu know-how má pálenka výraznou chuť po trnkách pocházejících z této zeměpisné oblasti. Vzhledem k tomu, že tento trnkový destilát je bohatý na vůně i chuť, je zapotřebí značné zkušenosti a dovednosti k úspěšnému oddělení hlavy (úkapu) a k zajištění toho, aby se do hotového produktu nedostala žádná závadná aroma (aldehydy, estery a vyšší alkoholy).

Specifickou jakost pálenky „Sárréti kökénypálinka“ potvrzují ocenění, jež získala na těchto soutěžích lihovin:

— 2009: 17. národní soutěž pálenek a mezinárodní soutěž ovocných destilátů – vítěz

— 2012–2013: Destillata – stříbrná medaile

— 2014: Celostátní soutěž pálenek a matolinových pálenek – zlatá medaile

- 2015: Celostátní soutěž pálenek a matolinových pálenek – zlatá medaile
- 2015: Celostátní program excelence zaměřený na pálenku – 4 hvězdičky
- 2016: Národní degustační festival pálenek – vítěz
- 2016: Nejlepší maďarská trnková pálenka
- 2017: Celostátní program excelence zaměřený na pálenku – TOP Pálinka Excellence
- 2018: Szeghalom Pálinka Festival – zvláštní ocenění pro pálenku.

7. **Předpisy Evropské unie nebo vnitrostátní/regionální předpisy**

- zákon XI z roku 1997 o ochraně ochranných známek a zeměpisných označení
- zákon LXXIII z roku 2008 o pálenice, matolinové pálenice a národní radě pro pálenku
- nařízení vlády č. 158/2009 ze dne 30. července 2009, kterým se stanoví podrobná pravidla pro ochranu zeměpisných označení zemědělských produktů a potravin a pro ověřování produktů.

8. **Žadatel**

- Členský stát, třetí země nebo právnická/fyzická osoba: István Elek
- Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země):
- Széchenyi u. 82, 4145 Csökmő, Hungary
- Právní postavení: podnikatel – fyzická osoba

9. **Doplněk zeměpisného označení a zvláštní pravidla pro označování**

Kromě prvků stanovených v právních předpisech obsahuje označení také tyto údaje:

- „földrajzi árujelző“ [zeměpisné označení] (odděleně od názvu).
 - Název „Sárréti kőkénypálinka“ musí být uveden na etiketě (přední a/nebo zadní a/nebo postranní), jíž se opatřují všechny láhve, v nichž se výrobek nabízí.
-

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



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS