



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

1. srpna 2023

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 272/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 272/02	Směnné kurzy vůči euru – 31. července 2023	2
---------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2023/C 272/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	3
2023/C 272/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	5

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2023/C 272/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 272/06	Zveřejnění žádosti o změnu specifikace produktu na úrovni Unie, pokud jde o název v odvětví vína podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.....	9
2023/C 272/07	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	15

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 272/01)

Dne 19. července 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11108. 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⁾

31. července 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1023	CAD	kanadský dolar	1,4566
JPY	japonský jen	156,73	HKD	hongkongský dolar	8,5966
DKK	dánská koruna	7,4529	NZD	novozélandský dolar	1,7773
GBP	britská libra	0,85765	SGD	singapurský dolar	1,4660
SEK	švédská koruna	11,5895	KRW	jihokorejský won	1 405,49
CHF	švýcarský frank	0,9619	ZAR	jihoafrický rand	19,5511
ISK	islandská koruna	144,30	CNY	čínský juan	7,8808
NOK	norská koruna	11,1805	IDR	indonéska rupie	16 622,65
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,9703
CZK	česká koruna	23,900	PHP	filipínské peso	60,522
HUF	maďarský forint	386,93	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,4070	THB	thajský baht	37,732
RON	rumunský lei	4,9349	BRL	brazilský real	5,2031
TRY	turecká lira	29,7126	MXN	mexické peso	18,4088
AUD	australský dolar	1,6436	INR	indická rupie	90,6690

⁽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.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 272/03)

1. Komise dne 24. července 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Enel Green Power S.p.A. („EGP“, Itálie), patřícího do skupiny Enel Group (Itálie),
- INPEX Corporation („INPEX“, Japonsko),
- ENEL Green Power Australia Pty Ltd („EGPA“, Austrálie), patřícího do skupiny Enel Group,
- ENEL Green Power Australia Trust („Master Trust“, Austrálie), patřícího do skupiny Enel Group.

Podniky EGP a INPEX získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podniky EGPA a Master Trust.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Podnik EGP je odnoží skupiny Enel Group pro energie z obnovitelných zdrojů se sídlem v Římě. EGP působí po celém světě (přímo nebo prostřednictvím svých dceřiných společností) v oblasti výroby a prodeje energie z obnovitelných zdrojů,
- Podnik INPEX je průzkumná a těžební společnost se sídlem v Tokiu, Japonsko. Zabývá se výzkumem, průzkumem, vývojem, výrobou a prodejem ropy, zemního plynu, jiných nerostných zdrojů a dalšími souvisejícími činnostmi a dále investicemi a půjčkami společností, které se zabývají těmito činnostmi,
- Podniky EGPA a Master Trust se zabývají investicemi do projektů v oblasti energie z obnovitelných zdrojů, poskytují komplexní platformu pro vývoj a provoz projektů v oblasti obnovitelné zdroje energie a jsou činné v maloobchodu s energií a obchodování s nimi. EGPA a Master Trust působí pouze v Austrálii.

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.

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

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ^(?) 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.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA

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
Grefe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

^(?) Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 272/04)

1. Komise dne 24. července 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- PAI Partners S.à.r.l. (Francie), plně vlastněné dceřině společnosti podniku PAI Partners SAS (Francie), společně „PAI Partners“,
- HgCapital LLP („Hg“, Spojené království),
- Azets Topco Limited („Azets“, Jersey), v současnosti kontrolovaného podnikem Hg.

Podniky PAI Partners a Hg získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Azets.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- PAI Partners je společnost soukromého kapitálu. Fondy spravované podnikem PAI Partners se řídí politikou získávání většinových podílů ve společnostech působících celosvětově v odvětvích obchodních služeb, potravinářství a spotřebitelského zboží, všeobecného průmyslu a zdravotnictví,
- Podnik Hg investuje do podnikání v oblasti softwaru a služeb se zaměřením na Evropu a Spojené státy,
- Podnik Azets je poskytovatelem služeb v oblasti účetnictví, daní, auditu, poradenství, podpory lidských zdrojů a podpory mzdového účetnictví, zejména pro malé a střední podniky, a působí v celém EHP.

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.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 272/05)

1. Komise dne 25. července 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Warburg Pincus LLC a přidružených fondů („Warburg Pincus“, USA),
- Advent International Corporation a přidružených fondů („Advent“, USA),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (USA) a Baxter Oncology GmbH (Německo) („BPS“).

Podniky Warburg Pincus a Advent získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem BPS.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Podnik Warburg Pincus je globální společnost soukromého kapitálu. Její portfoliové společnosti působí v různých odvětvích zahrnujících energetiku, finanční služby, zdravotnictví, služby a technologie pro spotřebitele, průmysl a podniky, média a telekomunikace,
- Podnik Advent je investorem soukromého kapitálu, který se zaměřuje na nabývání kapitálových podílů a správu investičních fondů v různých odvětvích, včetně zdravotnictví, průmyslu, technologií, maloobchodu, spotřebitelského sektoru a odvětví volného času, zdravotní péče a podnikatelských a finančních služeb,
- BPS je globální farmaceutická divize podniku Baxter International Inc. zabývající se přípravou smluv a výrobou. Poskytuje služby přípravy smluv a organizace výroby konečných lékových forem.

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.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY

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 žádosti o změnu specifikace produktu na úrovni Unie, pokud jde o název v odvětví vína podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

(2023/C 272/06)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„Мелник“

PDO-BG-A1472-AM01

Datum podání žádosti: 24. 3. 2021

1. Žadatel a oprávněný zájem

Regionální vinařská komora „Pirin“

Vinařská komora „Pirin“ je registrována v souladu se zákonem o víně a lihovinách a jejími členy jsou výrobci, kteří mají oprávněný zájem na změně specifikace CHOP „Мелник“.

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

- Název produktu
- Druh výrobků z révy vinné
- Souvislost
- Omezení při uvádění na trh

3. Popis a důvody ke změně**3.1. Rozšíření zeměpisné oblasti**

Vymezená oblast pro výrobu vína s CHOP „Мелник“ v současné době zahrnuje pouze vesnici Drangovo v obci Petrič v Blagoevgradské oblasti. V oblasti se nachází pouze malý počet vinic, které mají omezenou produkci a malý podíl na trhu. Současné vymezení brání tomu, aby se tato oblast mohla v potřebné míře prosadit na trhu a využít přidanou hodnotu vín s CHOP „Мелник“. Oblast je třeba přezkoumat, aby byla správně vymezena s ohledem na skutečnost, že půdní a klimatické vlastnosti jsou stejné v širší oblasti, kde jsou k dispozici odrůdy, které produkují vína se specifickými organoleptickými vlastnostmi. Za těchto podmínek může oblast získat zpět svou pověst na trhu a získat podíl na trhu odpovídající kvalitě vín. Za účelem přípravy této žádosti byla provedena rozsáhlá studie oblasti, a to i z historického hlediska. Byly prozkoumány půdní vlastnosti, vypracována klimatická mapa a přiložen dokument s vyznačením pozemků osázených uvedenými odrůdami, které jsou v oblasti rozšířeny. Rozšíření oblasti má vliv na souvislost, aniž by ji znehodnotilo, protože nejsou dotčeny specifické půdní a klimatické vlastnosti oblasti ani vliv lidského faktoru na produkci vína s CHOP „Мелник“. V Blagoevgradské oblasti se přidávají následující lokality:

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

- v rámci obce Sandanski vesnice Lehovo, Novo Hodžovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vranja, Katunci, Kalimanci, Harsovo, Zlatolist, Zornica, Vinogradi, Hotovo, Lozenica, Levunovo, Novo Delčevo, Damjanica, Spatovo, Sklave, Lešnica, Polenica, Ploski, Debrene, Džigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Sušica, Rožen, Kovačevo, Čerešnica, Gorno Spančevo a Belevhečevo a město Sandanski,
- v rámci obce Petrič vesnice Kulata, Čučuligovo, Dolno Spančevo, Marino Pole, Topolnica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konopladi, Generál Todorov, Rupite, Starčevo, Karnalovo, Mihnevo a Belasica a město Petrič,
- v rámci obce Strumjani vesnice Ilindenci, Drakata, Mikrevo a Kamenica,
- v rámci obce Kresna město Kresna a vesnice Dolna Gradešnica.

Tato změna se týká bodu 3 „Oblast produkce vína s CHOP „Мелник““ specifikace produktu a bodu 6 „Vymezená zeměpisná oblast“ jednotného dokumentu.

3.2. Zařazení nových moštových odrůd

Územní rozložení vinic v navrhované širší oblasti Melnik prošlo za posledních 20 let výraznými změnami. Struktura odrůd se také změnila. Byl zaznamenán hluboký a trvalý zájem o pěstování a vinifikaci místních odrůd révy vinné, jakož i odrůd, které jsou v Bulharsku nové. Ukázalo se, že tyto odrůdy jsou pro podmínky v oblasti dokonale vhodné a že o vína z nich vyrobená je na trhu stále větší zájem. Tato změna umožní rozšířit nabídku vín v reakci na poptávku spotřebitelů. K zařazení jsou navrženy tyto odrůdy:

- pro bílá vína: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier a Pinot Gris,
- pro červená a růžová vína: Široka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir a Grenache.

Tato změna se týká bodu 5 „Odrůdy révy vinné povolené pro výrobu vína s CHOP „Мелник““ specifikace produktu a bodu 7 „Hlavní odrůda (odrůdy)“ jednotného dokumentu.

3.3. Přidání výroby bílého vína

S ohledem na rozšířenou strukturu odrůd a poptávku na trhu byla v oblasti povolena výroba bílých vín. Bílá vína jsou výrazná a vysoce kvalitní, protože bílé odrůdy jsou dobře přizpůsobeny zdejší oblasti. Bílá vína doplňují specifickou oblastí a jejich odlišnost je dána půdními a klimatickými vlastnostmi a lidskými faktory. Tato změna se týká bodů 2 „Vyrobené víno, vlastnosti“ a 6 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ specifikace produktu a bodů 4 „Popis vína (vín)“, 5 „Enologické postupy“ a 8 „Popis souvislosti“ jednotného dokumentu.

3.4. Změna používaných pěstitelských postupů

V důsledku nově založených vinic a restrukturalizace stávajících vinic a s cílem zohlednit specifické klima a zlepšit kvalitu vyráběného vína lze použít tyto nové metody vedení: Guyotův řez a vedení Gobelet. Vzhledem ke změně struktury vinic je povolena hustota vinic maximálně 500 keřů na deset arů, tedy 5 000 keřů na hektar. Tato změna se týká bodu 6 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ specifikace produktu a bodu 5 „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

3.5. Maximální výtěžnost vína ze 100 kg hroznů (víno získané po vinifikaci 100 kg hroznů)

Vzhledem k tomu, že byla povolena výroba bílých vín, byl pro ně stanoven maximální výnos 60 l (pro víno získané po vinifikaci 100 kg hroznů). Tato změna se týká bodu 6 specifikace produktu a bodu 5 „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Мелник

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

Kategorie 1. Víno

4. **Popis vína (vín)***Bílé víno*

Bílá vína se vyrábějí z odrůd Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier a Pinot Gris, a to buď jako jednodrůdová vína, nebo jako vína cuvée vyráběná z několika odrůd. Jsou plná, mají jasnou slámovou až zářivě zlatou barvu, bohatou paletu vůní od tónů bílých květů po jemné citrusy a ovocné vůně kdoulového džemu, třešní a broskví. Na maximální celkový obsah alkoholu se vztahují ustanovení části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Červené víno

Červená vína se vyrábějí z odrůd Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir a Grenache, a to buď jako jednodrůdová vína, nebo jako vína cuvée vyráběná z několika odrůd. Mají rubínovou až tmavě červenou barvu, intenzivní vůni a širokou škálu chutí od lesního ovoce až po exotické koření, jako je hřebíček, skořice a suché byliny. Jsou bohatá na třísloviny a extrakt, plná a mají značný potenciál pro dlouhodobé zrání. Na maximální celkový obsah alkoholu se vztahují ustanovení části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Růžové víno

Růžová vína se vyrábějí z odrůd Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir a Grenache, a to buď jako jednodrůdová vína, nebo jako vína cuvée vyráběná z několika odrůd. Mají bohatou paletu barev od jemně světlých až po malinové tóny. Vůně zralých jahod a šťavnatých malin se prolíná s minerálními citrusovými tóny, jemnou svěžestí, výraznou chutí jahod a přetrvávající ovocnou chutí. Na maximální celkový obsah alkoholu se vztahují ustanovení části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

5. Enologické postupy

a. Zvláštní enologické postupy

Výnos (víno získané po vinifikaci 100 kg hroznů)

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Víno se vyrábí tradiční metodou výroby červeného, bílého a růžového vína. Zrání v dubových sudech je povoleno.

Maximální výtěžnost vína ze 100 kg hroznů (víno získané po vinifikaci 100 kg hroznů)

— 65 l pro červená vína (65 %),

— 60 l pro bílá vína (60 %),

— 60 l pro růžová vína (60 %).

Požadavky na pěstování

Pěstební postup

Požadavky na pěstování vinné révy jsou následující:

— vedení: Amrella, Moserovo vedení, horizontální kordon – etážové vedení, Guyotův řez nebo vedení Gobelet,

— prořezávání: kombinovaný a nízký řez, při kterém se zachovává až 54 oček na keř,

— vzdálenosti výsadby: 2,0 až 3,4 m mezi řádky a 1,0 až 1,5 m v řádcích, maximálně 500 keřů révy na deset arů nebo 5 000 keřů na hektar.

b. Maximální výnosy

9 000 kg hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezená oblast pro výrobu vína s ЧОП „Мелник“ se nachází na území těchto lokalit:

- v rámci obce Sandanski ve vesnicích Lehovo, Novo Hodžovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vranja, Katunci, Kalimanci, Harsovo, Zlatolist, Zornica, Vinogradi, Hotovo, Lozenica, Levunovo, Novo Delčevo, Damjanica, Spatovo, Sklave, Lešnica, Polenica, Ploski, Debrene, Džigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Sušica, Rožen, Kovačevo, Čerešnica, Gorno Spančevo a Belevhečevo a ve městě Sandanski,
- v rámci obce Petrič ve vesnicích Kulata, Čučuligovo, Dolno Spančevo, Marino Pole, Topolnica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, Generál Todorov, Rupite, Starčevo, Karnalovo, Mihnevo a Belasica a ve městě Petrič,
- v rámci obce Strumjani ve vesnicích Ilindenci, Drakata, Mikrevo a Kamenica,
- v obci Kresna, ve městě Kresna a vesnici Dolna Gradešnica.

7. Odrůda (odrůdy) vinné révy

Viognier
Grenache
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Keratsuda
Melnik 82
Melnik Yubileen 1300
Melnishki Rubin
Merlot
Misket Sandanski – Muscat Sandanski
Mourvèdre
Muscat Ottonel,
Pinot Gris
Pinot Noir
Ranna Melnishka Loza – Melnik 55
Rubin
Ruen
Syrah – Shiraz
Sauvignon Blanc
Tamyanka – Temenuga
Chardonnay
Ranna Melnishka Loza – Melnik

8. Popis souvislostí

Vinice ve vymezené oblasti se nacházejí v jihozápadním Bulharsku v údolí řeky Struma, podél řeky Melnik, v jižní části Kresenské soutěsky a na úpatí pohoří Osogovo-Belasica. Oblast má přechodné středomořské podnebí a teplo Egejského moře, které se šíří údolím řeky Strumy, je zde cítit po celý rok. Zima je krátká, mírná a bez sněhu, léto je horké a podzim dlouhý a teplý. Průměrná roční teplota se pohybuje mezi 12,5 a 14 °C. Období setrvalých teplot nad 5 °C v nízkých nadmořských výškách trvá 280 až 290 dní, během kterých součet teplot dosahuje 4 800 °C. Období

teplot nad 10 °C trvá 225 až 230 dní, přičemž součet teplot je 4 300 až 4 400 °C. Roční úhrn srážek se pohybuje mezi 470 a 670 mm. Průměrná denní teplota nejteplejšího měsíce je 24,9 °C. Jsou zde tyto půdní typy: středně těžké až těžké písčitohlinité, rendzinové a pararendzinové, koluvizemní a aluviální luční a hnědé lesní půdy.

Typické podnebí oblasti ovlivněné Egejským mořem odváděné řekou Struma, blízkost pohoří Osogovo-Belasica, příznivé půdní podmínky a omezení způsobená lidskými zásahy vedou ke vzniku vín typických pro tuto oblast. Role lidského faktoru se odráží ve výběru odrůd, v pěstitelských postupech používaných na vinicích, v omezení výnosů hroznů a vína a v metodách výroby vína.

Specifické klima a složení půdy v této oblasti ovlivňují vína vyráběná v této oblasti a jejich organoleptické vlastnosti. Díky půdním a klimatickým podmínkám se vyráběná vína vyznačují vysokým obsahem extraktu, vynikající strukturou a vysokým obsahem aromatických látek. Vína vděčí za svou charakteristickou strukturu a organoleptické vlastnosti vhodnému výběru odrůd přizpůsobených půdám typickým pro tuto oblast – hnědým lesním půdám vzniklým na starých čtvrtohorních usazeninách, koluviálním půdám vzniklým na koluviích, rendzinám vzniklým na vápenci, pararendzinám vzniklým na podložních vápencových materiálech a aluviálním půdám vzniklým na říčních naplaveninách. Půdy a podloží v oblasti jsou velmi hluboké, mají středně těžké až těžké písčitohlinité mechanické složení a dobrou schopnost zadržovat vodu a odvádět ji. To umožňuje kořenům révy proniknout hluboko do půdy a zásobovat rostlinu potřebnými živinami, což má přímý vliv na extraktivní charakter vín. Díky vysokým průměrným teplotám v oblasti hrozny velmi dobře dozrávají, což zaručuje vysokou kvalitu při zpracování plodů. Díky teplotám přesahujícím 10 °C ve více než 220 dnech v roce a přibližně 209 dnům bez mrazu v roce mají i nejpозději dozrávající odrůdy teploty potřebné k dokonalému dozrání. Tyto charakteristiky určují typické organoleptické vlastnosti vín vyráběných v této oblasti.

9. Další zvláštní požadavky (balení, označování, jiné požadavky)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vinifikace a zpracování probíhá ve vymezené oblasti a v oblasti v bezprostřední blízkosti dané vymezené oblasti. Pro účely vymezení oblasti výroby vína s ЧОП „Мелник“ se oblastí v bezprostřední blízkosti rozumí území správního obvodu Blagoevgradské oblasti.

Odkaz na specifikaci produktu

https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnik_Specification-NEW.pdf

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2023/C 272/07)

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

„Vit färksaltad Östgötagurka“

EU č: PGI-SE-02824 – 14.12.2021

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy) [CHOP či CHZO]

„Vit färksaltad Östgötagurka“

2. Členský stát nebo třetí země

Švédsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

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

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

„Vit färksaltad Östgötagurka“ jsou bílé okurky pěstované ve skleníku, naložené ve slaném kořeněném nálevu. K výrobě se používá: sůl (NaCl), koření, kopr, konzervanty (benzoan sodný, sorban draselný) a kyselina citronová. S výjimkou kopru, jenž se přidat musí vždy, se složení koření může lišit. Poměr soli a vody pro nálev tradičně určují výrobci.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ je čerstvý produkt podléhající rychlé zkáze. „Vit färksaltad Östgötagurka“ se prodávají vcelku nebo nakrájené na plátky.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ má tyto vlastnosti:

Fyzikální vlastnosti:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ vcelku:

délka: 120–150 mm

průměr: 30–50 mm

hmotnost: 50–90 gramů

Plátky „Vit färksaltad Östgötagurka“:

průměr: 30–50 mm

tloušťka: 5–7 mm

povrch: hrbolatý

Následující údaje se vztahují jak na celý, tak na krájený produkt „Vit färksaltad Östgötagurka“:

Chemické vlastnosti:

Obsah soli: 10–15 %

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

Organoleptické vlastnosti:

Barva:

Slupka: světlá, žlutobílá se zelenými odstíny (NSC S0520-G60Y až S0520-G50Y).

Vnitřní část: jednotná barva ve stejné barevné škále jako vnější strana „Vit färksaltad Östgötagurka“. Dužina okurky je limetkově žlutá, zatímco jádro má o něco tmavší zelený odstín než slupka.

Příchuť: výrazná slanost, která je zmírněna sladkostí, již se bílé okurky vyznačují. Chuť má také plný nádech připomínající kopr a kmín.

Dochuť: slaná s nádechem kopru a čerstvého zeleného hrášku.

Vůně: široká paleta vůní s tóny půdy/podzemního sklepa a tóny výhonků hrachu a nekořeněného destilátu.

Konzistence: pevná a křupavá, s mírně měkčím jádrem.

Pocit v ústech: příjemná struktura a pevnost při skusu. Výrazná slanost a křupavost, která si zachovává čerstvost charakteristickou pro čerstvě sklizené bílé okurky pěstované ve skleníku.

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

Surovina: skleníkové bílé okurky odrůdy Lilla Delikatessen. Bílá okurka pěstovaná ve skleníku je 120–150 mm dlouhá a má průměr 30–50 mm. Čerstvě sklizená okurka je bělavá, se světle zeleným leskem. Slupka má jemné hrbolky a je poměrně tvrdá. Dužina bílé okurky pěstované ve skleníku je limetkově žlutá; relativně malé jádro má nazelenalou barvu.

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

Celý proces produkce – od pěstování bílých okurek až po nakládání bílých okurek vypěstovaných ve skleníku do slaného nálevu – musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

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

–

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

–

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblastí produkce „Vit färksaltad Östgötagurka“ je provincie Östergötland.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi charakteristikou „Vit färksaltad Östgötagurka“ a zeměpisnou oblastí je založena na lidských faktorech spojených se zeměpisnou oblastí.

Specifičnost produktu:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ má stejně teplou žlutobílou vnější stranu, limetkově žlutou dužinu a nazelenalé jádro jako nově sklizené bílé okurky pěstované ve skleníku. Chuť a vůně se vyznačují čerstvostí typickou pro čerstvě sklizené bílé okurky.

Díky poměrně tvrdé slupce a malému jádru je „Vit färksaltad Östgötagurka“ mnohem křupavější než čerstvě nasolené okurky vyrobené ze zelených okurek. Díky pevné a křupavé konzistenci je „Vit färksaltad Östgötagurka“ při skusu příjemně pevná.

Přirozená sladkost bílých okurek je ve „Vit färksaltad Östgötagurka“ vyvážena výraznou slaností. Aroma je komplexní, s tóny pudy, čerstvých výhonků hrachu a destilovaného alkoholu.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ se liší od ostatních druhů solených okurek, které jsou běžně v prodeji, protože kořeněný nálev používaný k nakládání neobsahuje přidaný cukr ani ocet. „Vit färksaltad Östgötagurka“ se také liší od „ättiksgurka“, kyselých nakládaných okurek, které jsou ve Švédsku mnohem rozšířenější a mají výraznou sladkokyselou chuť octa, cukru a hořčice.

Lidské faktory spojené s danou zeměpisnou oblastí:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ je velmi typickou specialitou provincie Östergötland. V provincii Östergötland jsou nakládané okurky tradičně bílé a připravují se ve slaném nálevu, zatímco ve zbytku Švédska dávají lidé přednost zeleným okurkám nakládaným v nálevu z octa, cukru a soli.

Práci pěstitelů „Vit färksaltad Östgötagurka“ vyzdvihla akademie Hagdahl, která jim udělila ocenění za jejich úsilí o zachování této kulinářské tradice z provincie Östergötland.

Původ regionální oblíbenosti „Vit färksaltad Östgötagurka“ v provincii Östergötland není znám, ale na konci 19. století se zjistilo, že bílé okurky mají vlastnosti (tvrdší slupku a menší jádro), díky nimž mají čerstvě nasolené okurky při správném zacházení během nakládání lepší křupavost než zelené okurky.

Bílou okurkou tradičně pěstovanou pro výrobu „Vit färksaltad Östgötagurka“ je odrůda Lilla Delikatessen. Okurky Lilla Delikatessen se pěstují ve sklenících v provincii Östergötland a sklízí se od března do října. „Vit färksaltad Östgötagurka“ je tedy sezónním produktem vyráběným pouze od března do října.

Pěstování odrůdy Lilla Delikatessen vyžaduje zvláštní úsilí pěstitelů. Na rozdíl například od zelených okurek není Lilla Delikatessen samosprašná. Aby okurky mohly plodit, potřebují při opylování pomoc pěstitele, což znamená, že rostliny okurky je třeba zaštipovat a připravit jejich vertikální vedení tak, aby pěstitel mohl květy opylovat.

Pěstitelé připravují semena pro produkci Lilla Delikatessen v následujícím roce přímo na farmě, a to tak, že vyberou potřebný počet rostlin okurek, z nichž vyrostou sazenice. Výběr je založen na schopnosti rostliny poskytovat dobrou úrodu bílých okurek s kvalitativními vlastnostmi (barva okurek, dužiny a jádra, jakož i tvrdost slupky a velikost jádra) požadovanými pro výrobu produktu „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Pro vlastnosti produktu „Vit färksaltad Östgötagurka“ je zásadní, aby se výrobcům podařilo během nakládání zachovat barvu, křupavost a čerstvost typickou pro čerstvě sklizené bílé okurky pěstované ve skleníku.

Pro výrobu produktu „Vit färksaltad Östgötagurka“ musí být bílé okurky čerstvě sklizené. Bílé okurky se proto sklízí denně. Aby bílá okurka splňovala požadavky na jakost produktu „Vit färksaltad Östgötagurka“, musí mít čerstvě sklizená okurka délku 12 až 15 cm a průměr 3 až 5 cm.

Čerstvě sklizené bílé okurky se omyjí ve vodě, očistí kartáčem a propíchnou, aby slaný nálev lépe pronikl do celé okurky. Poté se bílé okurky třídí a kontroluje se jejich kvalita, načež se, při výrobě celé „Vit färksaltad Östgotagurka“, naloží celé do slaného nálevu, koprů a koření.

Při výrobě krájené okurky „Vit färksaltad Östgotagurka“ se omytá bílá okurka nakrájí na plátky široké přibližně 6 milimetrů pomocí nožů, které zanechají rýhovaný řezný povrch, a poté se plátky vloží do slaného nálevu, koprů a koření.

Při výrobě produktu „Vit färksaltad Östgotagurka“ musí výrobci čerstvě sklizené bílé okurky naložit do slaného nálevu během jednoho až dvou dnů, aby se zachovala jejich charakteristická barva a křupavost. Při delším skladování bílá okurka změkne a zežloutne.

Každý výrobce produktu „Vit färksaltad Östgotagurka“ používá při přípravě nálevu vlastní recepturu. Solný nálev musí tradičně obsahovat tolik soli, aby v něm mohlo plavat slepičí vejce. Část vejce nad vodní hladinou však nesměla být nikdy větší než mince 25 öre. Slaný nálev vždy obsahuje kopr, ale přesné složení koření je volitelné a vychází ze starých receptů, které se často předávají z generace na generaci.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf

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



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS