



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

16. března 2021

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 89/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10028 — Black Diamond Capital Management/ Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) ⁽¹⁾	1
2021/C 89/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) ⁽¹⁾	2
2021/C 89/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10111 — CVC/Vivartia Holdings) ⁽¹⁾	3

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 89/04	Směnné kurzy vůči euru — 15. března 2021	4
2021/C 89/05	Oznámení o specifikacích pro označování plastových výrobků na jedno použití	5
2021/C 89/06	Správní komise pro koordinaci systémů sociálního zabezpečení Rozhodnutí č. H10 ze dne 21. října 2020 o metodách fungování a složení technické komise pro zpracování údajů zřízené při Správní komisi pro koordinaci systémů sociálního zabezpečení ⁽¹⁾	6

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2021/C 89/07	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	11
2021/C 89/08	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	19
2021/C 89/09	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	23

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 89/01)

Dne 19. ledna 2021 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 32021M10028. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 89/02)

Dne 10. března 2021 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 32021M10190. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10111 — CVC/Vivartia Holdings)

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 89/03)

Dne 8. března 2021 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 32021M10111. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu 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⁾

15. března 2021

(2021/C 89/04)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1920	CAD	kanadský dolar	1,4874
JPY	japonský jen	130,17	HKD	hongkongský dolar	9,2553
DKK	dánská koruna	7,4362	NZD	novozélandský dolar	1,6588
GBP	britská libra	0,85670	SGD	singapurský dolar	1,6040
SEK	švédská koruna	10,1850	KRW	jihokorejský won	1 351,97
CHF	švýcarský frank	1,1084	ZAR	jihoafrický rand	17,7316
ISK	islandská koruna	153,50	CNY	čínský juan	7,7508
NOK	norská koruna	10,0988	HRK	chorvatská kuna	7,5798
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	17 165,81
CZK	česká koruna	26,193	MYR	malajsijský ringgit	4,9021
HUF	maďarský forint	367,63	PHP	filipínské peso	57,868
PLN	polský zlotý	4,5914	RUB	ruský rubl	87,1471
RON	rumunský lei	4,8845	THB	thajský baht	36,630
TRY	turecká lira	8,9852	BRL	brazilský real	6,6896
AUD	australský dolar	1,5419	MXN	mexické peso	24,6610
			INR	indická rupie	86,4925

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

Oznámení o specifikacích pro označování plastových výrobků na jedno použití

(2021/C 89/05)

Komise by ráda informovala příslušné hospodářské subjekty a orgány členských států o tom, že za účelem podpory plnění závazků podle směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/904 ⁽¹⁾ týkajících se označování některých plastových výrobků na jedno použití ode dne 3. července 2021 a na základě čl. 7 odst. 2 uvedené směrnice přijala prováděcí nařízení (EU) 2020/2151 ⁽²⁾, kterým se stanoví pravidla pro harmonizované specifikace pro označování plastových výrobků na jedno použití uvedených v části D přílohy směrnice (EU) 2019/904, a související opravy.

Označování se týká plastových výrobků na jedno použití uvedených v části D přílohy směrnice (EU) 2019/904. Jedná se o tyto výrobky:

- 1) Hygienické vložky a tampony a aplikátory tamponů;
- 2) Vlhčené ubrousky, tj. předvlhčené ubrousky pro osobní hygienu a péči o domácnost;
- 3) Tabákové výrobky s filtry a filtry uváděné na trh pro použití v kombinaci s tabákovými výrobky;
- 4) Nápojové kelímky.

Piktogramy ve vektorovém formátu

Pokud jde o harmonizované požadavky na označování uvedené v příloze prováděcího nařízení (EU) 2020/2151, s ohledem na opravy se níže uvádí internetový odkaz na piktogramy ve vektorovém formátu v pořadí, v jakém jsou uvedeny v přílohách I až IV prováděcího nařízení, a to ve všech úředních jazycích členských států EU (rovněž v překladu do irštiny, ačkoli prováděcí nařízení nebylo do tohoto jazyka přeloženo).

https://ec.europa.eu/environment/topics/plastics/single-use-plastics/sups-marking-specifications_en

⁽¹⁾ Úř. věst. L 155, 12.6.2019, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 428, 18.12.2020, s. 57.

SPRÁVNÍ KOMISE PRO KOORDINACI SYSTÉMŮ SOCIÁLNÍHO ZABEZPEČENÍ**Rozhodnutí č. H10****ze dne 21. října 2020****o metodách fungování a složení technické komise pro zpracování údajů zřízené při Správní komisi pro koordinaci systémů sociálního zabezpečení****(Text s významem pro EHP a pro dohodu mezi ES a Švýcarskem)**

(2021/C 89/06)

SPRÁVNÍ KOMISE PRO KOORDINACI SYSTÉMŮ SOCIÁLNÍHO ZABEZPEČENÍ,

s ohledem na článek 72 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 883/2004 ze dne 29. dubna 2004 o koordinaci systémů sociálního zabezpečení⁽¹⁾, podle kterého správní komise posiluje a rozvíjí spolupráci mezi členskými státy modernizací postupů výměny informací a přizpůsobováním informačního toku mezi institucemi za účelem výměny elektronickými prostředky, s přihlédnutím k rozvoji zpracování údajů v každém členském státě, a přijme společná strukturální pravidla pro služby zpracování údajů, zejména o bezpečnosti a používání norem, a stanoví předpisy pro fungování společné části těchto služeb,

s ohledem na článek 73 nařízení (ES) č. 883/2004, podle něhož správní komise zřizuje technickou komisi pro zpracování údajů, která podává zprávy a odůvodněná stanoviska před přijetím rozhodnutí správní komisí podle čl. 72 písm. d), a určuje její pracovní metody a složení,

ROZHODLA TAKTO:

Článek 1

1. Správní komise zřizuje technickou komisi pro zpracování údajů stanovenou v čl. 73 odst. 1 nařízení (ES) č. 883/2004. Tato komise se dále označuje jako „technická komise“.
2. Technická komise vykonává funkce stanovené v čl. 73 odst. 2 nařízení (ES) č. 883/2004.
3. Mandát týkající se zvláštních úkolů technické komise stanoví správní komise, která může tyto úkoly v případě potřeby modifikovat.

Článek 2

1. Technická komise se skládá ze dvou členů z každého členského státu, z nichž jeden je jmenován jako stálý člen a druhý jako náhradník.
2. Nominace z každého členského státu jsou předávány sekretariátu správní komise prostřednictvím zástupce vlády příslušného členského státu ve správní komisi.
3. Členy může na zasedání technické komise doprovázet jeden nebo více dalších odborníků, je-li to nutné vzhledem k povaze projednávaných otázek.
4. Každá delegace se zpravidla skládá z nejvýše čtyř osob.

(¹) Úř. věst. L 166, 30.4.2004, s. 1.

5. Zástupce Evropské komise ve správní komisi nebo osoba, kterou tento zástupce určí, vykonává v technické komisi funkci poradce.
6. Všechna zasedání technické komise a jejích *ad hoc* pracovních skupin se může účastnit zástupce Evropské komise, jeho náhradník nebo jiná osoba určená generálním sekretariátem. Pokud je to vzhledem k projednávané otázce relevantní, může se těchto zasedání účastnit i zástupce (zástupci) příslušných útvarů Evropské komise.
7. Všechna zasedání technické komise a jejích *ad hoc* pracovních skupin se účastní člen sekretariátu správní komise.

Článek 3

1. Předsednictví technické komise vykonává vždy půl roku buď stálý člen, nebo jiný jmenovaný úředník státu, jehož zástupce vykonává ve stejném období funkci předsedy správní komise.
2. Nemůže-li se úřadující předseda zúčastnit zasedání technické komise, funkci předsedy vykonává jeho náhradník.
3. Předseda technické komise může dát sekretariátu pokyny k plánovaným zasedáním a k provádění činností, které patří mezi úkoly technické komise.

Článek 4

Technická komise se svolává dopisem, který členům a zástupci Evropské komise po poradě s předsedou technické komise zasílá alespoň 10 pracovních dnů před zahájením zasedání sekretariát.

Článek 5

Technická komise přijímá své zprávy a odůvodněná stanoviska podle potřeby na základě technických dokumentů a studií. Technická komise si může od národních správních orgánů vyžádat jakékoliv informace, které považuje za nezbytné pro účelné plnění svých úkolů.

Článek 6

1. Technická komise může zřídit *ad hoc* pracovní skupiny s omezeným počtem osob, které se budou zabývat specifickými otázkami a budou technické komisi předkládat návrhy.

Technická komise musí v písemném pověření popsat úkoly, které mají být v těchto pracovních skupinách splněny, a časový rozvrh plnění těchto úkolů.

2. *Ad hoc* pracovním skupinám předsedá osoba určená předsedou technické komise po poradě se zástupcem Evropské komise nebo, není-li to možné, odborník zastupující stát, jehož zástupce vykonává úřad předsedy správní komise.
3. Předseda příslušné *ad hoc* pracovní skupiny je přizván k účasti na zasedání technické komise, během kterého se projednává zpráva této *ad hoc* pracovní skupiny.

Článek 7

Zasedání technické komise připravuje a organizuje určený člen sekretariátu správní komise.

Článek 8

1. Zprávy, odůvodněná stanoviska, jakož i veškeré další záležitosti týkající se úkolů, které technické komisi svěřila správní komise v souladu s čl. 1 odst. 3, se přijímají kvalifikovanou většinou všech členů technické komise v souladu s pravidly hlasování uplatňovanými Radou Evropské unie. Každý členský stát má jediný hlas, který odevzdá stálý člen nebo náhradník. Ve zprávách, odůvodněných stanoviscích nebo jakýchkoliv jiných rozhodnutích technické komise musí být uvedeno, zda byly schváleny jednomyslně nebo kvalifikovanou většinou. Závěry nebo výhrady menšiny budou zaznamenány.

Pokud technická komise rozhodne o úkolech uvedených v čl. 1 odst. 3, může správní komise přijmout konečné rozhodnutí v této záležitosti, pokud o to pět členských států požádá do pěti pracovních dnů od oznámení rozhodnutí technické komise správní komisi.

2. Jestliže stálý člen technické komise vykonává funkci předsedy, hlasuje za jeho členský stát jeho náhradník.

Každého přítomného člena, který se zdrží hlasování, předseda vyzve, aby uvedl, proč se hlasování zdržel.

3. Zdrží-li se hlasování většina přítomných členů, považuje se návrh předložený k hlasování za návrh, který nebyl vzat v úvahu.

4. Technická komise může přijmout zprávy a odůvodněná stanoviska za použití písemného postupu, byl-li takový postup schválen na dřívějším zasedání technické komise.

Za tímto účelem oznámí předseda členům technické komise znění textu, který se má přijmout. Členům se poskytne lhůta nejméně 10 pracovních dnů, během nichž mohou oznámit, že navržené znění přijímají, zamítají nebo že se zdržují hlasování. Nevyjádří-li se člen ve stanovené lhůtě, má se za to, že hlasuje kladně.

Předseda může rovněž rozhodnout o zahájení písemného postupu v případě, že se na zasedání technické komise nedosáhne dohody. V takovém případě se za kladný hlas považuje pouze písemný souhlas s navrženým zněním a poskytne se lhůta nejméně 15 pracovních dnů.

Po vypršení stanovené lhůty informuje předseda členy o výsledcích hlasování. V případě, že rozhodnutí obdrželo požadovaný počet kladných hlasů, považuje se za přijaté v poslední den stanovené lhůty, během níž měli členové odpovědět.

5. Navrhne-li člen technické komise v průběhu písemného postupu změnu znění, předseda buď:

- (a) znovu zahájí písemný postup oznámením navrhované změny členům postupem podle odstavce 4; v závislosti na povaze navrhované změny může být lhůta uvedená v odstavci 4 zkrácena na 5 pracovních dnů; nebo
- (b) zruší písemný postup, aby byla záležitost projednána na příštím zasedání, podle toho, který postup považuje předseda pro danou záležitost za vhodný.

Článek 9

1. Předběžný pořad jednání každého zasedání technické komise sestavuje sekretariát po poradě s předsedou technické komise.

Dříve než sekretariát zahrne určitý bod do pořadu jednání, může, je-li to potřebné, požádat dotčené delegace, aby k této otázce předložily svá písemná stanoviska.

Předběžný pořad jednání zpravidla obsahuje body, pro které člen nebo zástupce Evropské komise předložil žádost.

2. Předběžný pořad jednání se zasílá členům technické komise a osobám uvedeným v čl. 2 odst. 6 výše alespoň 15 pracovních dnů před začátkem každého zasedání. Revidovaná verze programu jednání může být zaslána 5 pracovních dnů před zasedáním.

Dokumenty týkající se bodů jednání, k nimž je třeba na příslušném zasedání přijmout rozhodnutí nebo stanoviska, by měly být zpravidla poskytnuty nejpozději 10 pracovních dnů před daným zasedáním. Výše uvedené se nevztahuje na dokumenty poskytující obecné informace, které není nutné schválit, na výjimečné okolnosti a ostatní případy, na kterých se technická komise dohodne podle článku 14 níže.

3. Na začátku každého zasedání schválí technická komise pořad jednání.

O zařazení bodu, který se neobjevil v prozatímním pořadu, do pořadu jednání musí technická komise rozhodnout jednomyslně.

Článek 10

1. Zápis ze zasedání technické komise vypracovává sekretariát správní komise. Zápis schvaluje technická komise v anglickém znění.
2. Nejpozději jeden měsíc před následujícím zasedáním technické komise se delegacím zašle k přezkumu anglické znění zápisu.

Článek 11

1. Technická komise předává po každém svém zasedání správní komisi písemnou zprávu o své činnosti a výsledcích.
2. Předseda technické komise na žádost předsedy správní komise podává zprávu o činnosti technické komise během zasedání správní komise.

Článek 12

Každou činnost navrhovanou technickou komisí, která zahrnuje výdaje ze strany Evropské komise, musí schválit zástupce Evropské komise.

Článek 13

Zprávy, odůvodněná stanoviska, pořad jednání, zápisy z jednání a všechny další dokumenty související s činností technické komise se vypracují v anglickém jazyce.

Článek 14

Pokud je to nezbytné, může se technická komise jednohlasně usnést na další specifikaci a konkretizaci tohoto jednacího řádu.

Článek 15

Toto rozhodnutí se zveřejní v *Úředním věstníku Evropské unie*. Použije se ode dne zveřejnění.

Článek 16

Toto rozhodnutí nahrazuje rozhodnutí č. H8 ze dne 17. prosince 2015 (aktualizované o drobná technická zpřesnění dne 9. března 2016).

předsedkyně správní komise
Moira KETTNER

V

(Oznámení)

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

(2021/C 89/07)

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, KTERÝM SE MĚNÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MARSANNAY“

PDO-CS-A0175-AM01

Datum oznámení: 14. 12. 2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast

V kapitole I části IV bodě 1 se za „Côte-d'Or“ vkládají slova „na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2019“.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2019, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Rozsah vymezené zeměpisné oblasti zůstává naprosto totožný.

Doplňuje se rovněž věta, která provozovatele informuje o dostupnosti kartografických dokumentů týkajících se zeměpisné oblasti na internetových stránkách INAO (Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti).

Uvedené změny nemají vliv na jednotný dokument.

2. Vymezená Pozemková oblast

Bod 2 se nahrazuje tímto: „Vína jsou vyrobená z hroznů vinic z pozemků v pozemkové oblasti výroby, již schválil Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti na zasedání příslušného celostátního výboru dne 19. června 2019.“

Tato změna má za cíl uvést datum, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil novou vymezenou pozemkovou oblast v zeměpisné oblasti výroby. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tato změna rovněž odstraňuje rozdíl vymezení pro jednotlivé barvy vín ve specifikaci, neboť toto rozlišení již bylo do vymezení zahrnuto. Umožňuje zjednodušit vypracování specifikace.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Oblast v bezprostřední blízkosti

V kapitole I části IV bodě 3 se za slovo „následující“ vkládají slova „na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2019“.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na oblast v bezprostřední blízkosti podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE, ve verzi z roku 2019.

Rozsah této oblasti zůstává naprosto totožný.

Doplnění tohoto odkazu umožňuje právně zajistit definici oblasti v bezprostřední blízkosti, aby na ni později nemělo dopad sloučení nebo rozdělení obcí nebo částí obcí nebo změny názvu.

Seznam obcí, které tvoří oblast v bezprostřední blízkosti, byl rovněž aktualizován, aniž by se změnila její hranice, s cílem zohlednit administrativní změny provedené před rokem 2019.

V souladu s výše uvedeným se mění oddíl „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

4. Změna názvu kontrolního subjektu

Aktualizuje se kapitola II a III specifikace produktu s chráněným označením původu „Marsannay“ související s odkazy na kontrolní subjekt.

V souladu s výše uvedeným se mění oddíl „Další informace“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Marsannay

2. Typ zeměpisného označení:

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Analytický popis

Jedná se o tichá suchá bílá, červená nebo růžová vína.

Minimální přirozený obsah alkoholu v bílých vínech je 11 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu v červených a růžových vínech činí 10,5 % objemových.

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v objemových procentech v růžových vínech více než 13 %.

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v bílých a červených vínech více než 13,5 % objemových.

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

Hotová vína připravená k uvedení na trh ke spotřebě mají maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukóza + fruktóza):

Bílá vína:

— 3 gramy na litr,

— nebo 4 gramy na litr, pokud je celková kyselost nepřesahuje 55,10 miliekvivalentů na litr, tj. 4,13 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr (nebo 2,7 gramů na litr, vyjádřeno jako H₂SO₄)

Růžová vína:

— 3 gramy na litr

Červená vína:

— 2 gramy na litr

Normy stanovené právní úpravou Společenství platí pro maximální celkový obsah alkoholu, minimální skutečný obsah alkoholu, minimální celkový obsah kyselin, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

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

5. Enologické postupy

a. Zvláštní enologické postupy

Hustota výsadby

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 9 000 rostlin na hektar a spon mezi řadami nejvýše 1,25 metru. Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě je větší nebo roven 0,5 metru.

Rostliny mohou být vysazené ve shluku, pokud je dodržena minimální hustota výsadby a spon výsadby mezi kmínky je větší než 0,50 m.

Pravidla řezu

Pěstební postupy

Vína pocházejí z vinic, na nichž se provádí řez podle následujících ustanovení:

– obecná ustanovení

Bílá vína

— buď krátkým řezem (kordonovým řezem Royat a oboustranným kordonovým řezem) s nejvýše 10 očky na keř,

— nebo dlouhým jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 8 očky na keř,

— nebo pouze u odrůdy Chardonnay B řezem „Chablis“ s nejvýše 8 očky na keř.

Červená a růžová vína:

řez révy se provádí s nejvýše osmi očky na keř

— buď krátkým řezem (kordonovým řezem typu Royat, oboustranným kordonovým řezem, řezem typu Gobelet a s vedením do vějíře),

— nebo jednoduchým Guyotovým řezem.

– zvláštní ustanovení

Období pro zavedení kordonového řezu je omezeno na 2 roky. Během této doby je povoleno provádět dvojitý Guyotův řez s nejvíce pěti očky na každém výhonu.

Jednoduchý Guyotův řez může být upraven:

- druhým čípkem, kterým bude možné rok od roku měnit postavení výhonu,
- jedním výhonem zkráceným na nejvýše 3 očka a jedním čípkem s maximálně 2 očky.

Bez ohledu na způsob řezu mohou být rostliny vinné révy tvarovány s očky navíc, za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům počet plodonosných dřev pro daný rok na metr čtvereční nepřesáhne počet ok stanovený v pravidlech řezu.

Enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Metody obohacování zahušťováním jsou u červených vín povoleny do výše limitní hodnoty koncentrace 10 %.

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

Je zakázáno používat kousky dřeva.

Po obohacení nepřesahuje ve vínech celkový obsah alkoholu v objemových procentech 13,5 % v případě červených a bílých vín a 13 % v případě růžových vín.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

b. *Maximální výnosy*

Červená vína

58 hektolitrů na hektar

Bílá vína

64 hektolitrů na hektar

Růžová vína

65 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území těchto obcí departementu Côte-d'Or: Chenôve, Couchey a Marsannay-la-Côte.

7. Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)

Chardonnay B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

8. Popis souvislostí

„Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí“

Zeměpisná oblast se nachází na severním konci vinařské oblasti „Côte de Nuits“, jejíž rovný reliéf se rozprostírá v délce přibližně 25 kilometrů ve směru sever/jih. Tento reliéf tektonického původu odděluje vápencové náhorní plošiny „Hautes Côtes“ s nadmořskou výškou 400 až 500 metrů na západě a planinu Bresse, třetihorní příkopovou propadlinu, jejíž nadmořská výška vpravo od „Côte“ se blíží 250 metrům, na východě.

Podnebí dominuje chladný oceánský trend, narušený kontinentálními nebo jižními vlivy, které přivádí osa Rhôna-Saôna. Regionální oceánský charakter se projevuje mírnými a pravidelnými srážkami (přibližně 750 milimetrů za rok), bez výrazného letního sucha. Teploty svědčí o určitém svěžím podnebí s ročním průměrem 10,5 °C.

Oblast „Côte“ na východ od Morvanského masivu a Burgundských náhorních plošin je z hlediska podnebí chráněna, což se projevuje teplejším mezoklimatem a také výrazným nedostatkem srážek v regionu.

Zeměpisná oblast je omezena na území obcí Marsannay-la-Côte, Couchey a Chenove jižně od města Dijon v departementu Côte-d'Or v Burgundsku.

Přední část „Côte“, která dosahuje výšky přibližně 150 metrů, má poměrně pravidelný topografický reliéf. Přerušuje ji široké suché údolí tvořené spojením dvou úžlabin odvodňujících vnitrozemí. Jiné, menší úžlabiny také doplňují malé náplavové kužely.

Na jih od údolí se svah skládá z vápencových a slínových sérií (jílovité vápence) z období jury, mimo jiné obzvláště kompaktního Comblanchienského vápence, který vytváří skelet podloží. Intenzivní štěpení souběžné se zemským povrchem odráželo dlouhé pásy, v nichž vystupují jednotlivé úrovně. Mezi ně patří slíny období lias (spodní jura), krinoidové vápence a slíny z období bajon (střední jura), rohovcové vápence, oolitické vápence či comblanchienské vápence z období bathon (střední jura).

Na severu je štěpení méně výrazné, ze sérií vystupují vápence z období bathon.

Vápencové podloží úbočí a podhůří je zakryto půdními formami, ve kterých se míchají suť s jílem a naplaveninami, vznikajícími v důsledku zvětrávání podloží a nadložních reliéfů. Druh půdních forem závisí na jejich umístění ve svahu. Na úbočích jsou vrstvy velmi kamenité a mělké, v podhůří jsou bohatší na jemné částice a silnější (několik decimetrů až 1 metr).

V ústí údolí se směrem k planině táhne široký náplavový kužel. Skládá se ze šterkovitých, vápencových a dobře odvodněných naplaveninových útvarů.

Pozemky vymezené pro sklizeň hroznů se nacházejí v dolním dílu přední části „Côte“ a také na náplavových kuzelech se šterkovitou půdou.

Půdy jsou málo vyvinuté, zpravidla karbonátové a mělké, s dobrým odvodněním. Vyznačují se však vysokým obsahem jílu, zejména v podhůří a na slínových vrstvách. Půdy velkého náplavového kužele jsou vysoce propustné, málo jílovité a bohaté na vápencové oblázky.

„Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí“

První hmatatelné známky vinařství v této zeměpisné oblasti pocházejí z roku 530, kdy o nich hovoří Řehoř z Tours, jenž ve své knize *Historia Francorum* při zmínce o městě Dijon uvádí, že „na západní straně jsou velmi úrodné hory porostlé vinnou révou, která obyvatelům poskytuje víno Falerne tak vznešené, že pohrdají vínem z Aškelonu“.

Od 7. století potvrzují existenci vinice v „Marsannay“ četné archivy, hovořící například o darech pro opatství v Bèze v roce 658, pro kostel Saint-Etienne v Dijonu v roce 882, pro převorství Epoisses v roce 1189.

Od 11. století vlastnili vévodové z Burgundska panství v Chenove, v němž bylo v roce 1238 postaveno vinařské zařízení se dvěma lisy. Toto panství se stalo majetkem francouzského krále a získalo název „Clos du roi“ (Královská vinice).

Až do 19. století se na vinici, která byla osázena „jemnými odrůdami vinné révy“, „pinoty“, vyráběla vína s vynikající pověstí. Od roku 1850 autoři uvádějí, že se výroba vína přesunula k běžným vínům vyráběným převážně z odrůdy „Gamay“. V té době se totiž počet obyvatel města Dijonu zdvojnásobil a úměrně tomu vzrostla i poptávka po „obyčejných vínech“. Obce Chenove, Marsannay a Couchey, které se nacházejí u bran Dijonu, se přirozeně soustředily na tuto produkci, na úkor „vybraných vín“. Kolem této vzkvétající ekonomiky se společně sdružovali výrobci, kteří v Marsannay v roce 1850 a v Couchey v roce 1855 založili svépomocné společnosti, a v roce 1891 vzniklo dijonské vinařské sdružení „Syndicat viticole de la Côte dijonnaise“. Konec 19. století a jeho zdravotní a hospodářská krize znamenaly úpadek vinice.

Od 30. let 20. století se pomalu začala obnovovat výroba „vybraných vín“. V průběhu 60. let 20. století se odrůda „Gamay“ prakticky vytratila a místo ní vznikla vinice osázená odrůdou Pinot Noir N, jejíž věhlas se rozšířil díky výrobě růžových vín. Tato vína se od roku 1937 prodávala s chráněným označením původu „Burgogne“. Vinařská sdružení v Marsannay a v Couchey poté pracovala na rozvoji této vzkrísené vinice. Díky rostoucí pověsti získala vína v roce 1961 možnost doplnit název chráněného označení původu „Bourgogne“ názvem „Marsannay“ a v případě růžových vín názvem „Rosé de Marsannay“.

A konečně, v roce 1987 bylo chráněné označení původu „Marsannay“ uznáno výnosem. Je vyhrazeno pro bílá, růžová a červená vína.

Vinná réva je vedena v souladu s postupy platnými v celé oblasti „Côte de Nuits“: s hustotou výsadby vyšší než 9 000 rostlin na hektar a s odrůdovou skladbou založenou na odrůdách Chardonnay B a Pinot Noir N. Producenti, kteří si jsou vědomi hodnoty dědictví, jež vytváří půda, dbají na zachování její celistvosti.

Zvykem je nechávat vína zrát několik měsíců.

V roce 2008 se vinice rozkládala na ploše přibližně 230 hektarů s průměrnou roční produkcí 17 000 hektolitřů, zejména červených vín. Bílá a růžová vína představují po 15 % produkce.

„Příčinná souvislost“

Chladné oceánské podnebí, topografický reliéf „la Côte“ vymezený úžlabinami a údolími a slínové a vápencové půdy období jury přispívají k optimálnímu vývoji odrůd Pinot Noir N a Chardonnay B, původních burgundských odrůd.

Pozemky vymezené pro sklizeň hroznů se rozkládají u paty hlavního reliéfu, kde jsou povrchové útvary dostatečně vyvinuté, aby umožňovaly zakořenění i dostatečné odvodnění, nebo prostupují do širokého údolí se šterkovitými půdami.

Tato topografická rozmanitost se kombinuje s rozmanitostí substrátů, slínových nebo vápencových podloží a kamenných nebo jílovitých vrstev, aby nabídla mozaiku různých prostředí, z nichž vína získávají bohatství a rozmanitost.

Vína vypěstovaná na pozemcích se šterkovitou propustnou půdou náplavového kuželu mají často ovocnou chuť, elegantní a pružnou strukturu a jsou rychle výrazná. Vína vypěstovaná na pozemcích nacházejících se na hlavním svahu, s povrchovými půdami, které však mají vysoký obsah jílu a oxidu železitého, jsou silná, intenzivně zbarvená a jsou vhodná pro delší archivaci.

Tato bohatost a rozmanitost je podle zvyklostí zdůrazněna uvedením názvu „podnebí“, z něhož hrozny pocházejí, na etiketě. Zrání vín, při němž se rovněž podporuje schopnost uchovávání vína v lahvích, přispívá k posílení vyjádření této rozmanitosti, která je patrná i při degustaci.

Vinařská oblast „Côte d'Or“ původem z Dijonu se plně projevuje ve vinici „Marsannay“. Město ustupuje dlouhému pásu vinic, který bez přerušení sahá až k vinici Maranges, vzdálené více než 50 kilometrů směrem na jih.

Vinice „Marsannay“ je hlavním zástupcem historických vinic „Côte dijonnaise“, kdysi známých svými vynikajícími víny, které dnes do značné míry pohltila dijonská aglomerace.

Historie vinice „Marsannay“ je bohatá a složitá. Byla svědkem několikasetleté historie, během níž zaznamenala události a vývoj okolních území. Díky blízkosti města Dijon se z ní stala křehká a zároveň symbolická vinice. Ve středověku ji objevili burgundští vévodové, udrželi ji dijonští měšťané, přizpůsobila se změnám v rozvoji města, i když to znamenalo dát v sázku svou někdejší prestiž. Po úspěšném znovuzrození je dnes „zlatou branou“ oblasti „Côte de Nuits“.

„Informace o jakosti a vlastnostech výrobků“

Červená vína mají velmi výraznou barvu. Kombinuje se v nich výrazná tříslavinová struktura s jemností. Aroma černého drobného ovoce se často mísí s tóny švestek a pižma. Vína pocházející z pozemků se šterkovitou půdou jsou tak spíše elegantní a plná než robustní.

Růžová vína jsou jemná a ovocná, často s tóny broskví nebo červených plodů podpořených příjemnou živostí.

Bílá vína jsou plná a silná, s ovocnými tóny, někdy připomínají exotické ovoce, jindy vykazují tóny mentolu nebo citrónové trávy.

Plný aromatický potenciál těchto vín se projeví několikaletou archivací.

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

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2019 tvořena územím těchto obcí:

- Département Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Málain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molsme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée a Vougeot,
- Département Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux a Villié-Morgon,
- Département Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chussey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flay, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère pouze území bývalé obce La Loyère, Fuissé, Genouilly, Germagny,

Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varenes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse pouze území bývalých obcí Donzy-le-National, La Vineuse et Massy, Vinzelles a Viré,

- Departement Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon pouze území obcí Champvallou, Villiers-sur-Tholon et Volgré, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers a Yrouerre.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- a) Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

— se jedná o název místa uvedeného v katastru

— a tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

Pomístní název evidovaný v katastru se na etiketu tiskne písmem, jež na výšku ani na šířku nepřesahuje polovinu velikosti písma, které je použito pro název chráněného označení původu.

- b) Na etiketě vín s chráněným označením původu může být uvedena větší zeměpisná jednotka „Vin de Bourgogne“ nebo „Grand Vin de Bourgogne“.
- c) Pokud je na etiketě uveden údaj o odrůdě, tento údaj není umístěn ve stejném zorném poli jako povinné údaje a je vtištěn písmeny, jejichž rozměry nepřesahují 2 milimetry.

Odkaz na specifikaci výrobku

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5

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

(2021/C 89/08)

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

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„REBLOCHON“/„REBLOCHON DE SAVOIE“

EU č.: PDO-FR-0130-AM01 – 3. 9. 2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Název (názvy)

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“

2. členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

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

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je sýr vyráběný ze syrového, plnotučného kravského mléka, lisovaný, tepelně neošetřený, s tvarem zploštělého, mírně vypouklého válečku o průměru přibližně 14 centimetrů, výšce přibližně 3,5 centimetru a hmotnosti 450 až 550 gramů.

Po úplném vysušení obsahuje minimálně 45 gramů tuku na 100 gramů a obsah sušiny nesmí klesnout pod 45 gramů na 100 gramů sýru.

Jeho kůrka, která je při zrání omývána, je tenká, pravidelná a homogenní. Má žlutou až oranžově žlutou barvu a je celá nebo částečně pokryta jemnou a krátkou bílou plísni.

Jeho hmota je nepevná, homogenní, vláčná a mazlavá. Má krémovou až slonovitě žlutou barvu, je mírně slaná a může obsahovat drobné dírkky.

Sýr menšího formátu, tj. malý model, který vykazuje stejné organoleptické vlastnosti, ale má průměr přibližně 9 centimetrů, výšku přibližně 3 centimetry a hmotnost 230 až 280 gramů, požívá rovněž chráněného označení původu.

Sýr „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ se může prodávat celý nebo porcovaný.

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

Mléko používané pro výrobu sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ smí pocházet pouze ze stád složených z dojnic plemen Abondance, Montbéliarde a Tarentaise (též zvaného Tarine).

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

Kvůli zajištění souvislosti s územím se krmivo stáda musí skládat v převážné míře z píce pocházejících ze zeměpisné oblasti chráněného označení. Základní krmná dávka se skládá:

- z minimálně 50 % trávy spasené během hlavní sezóny a sena podávaného každodenně během zimního období;
- zelená píce: kukuřice na zelené krmení, tráva podávaná v čerstvém stavu, krmná řepa. Sláma se smí v základní krmné dávce podávat pouze jalovicím.

Během hlavní sezóny je délka pobytu na pastvě minimálně 150 dní.

Pícniny pocházející z oblasti musí pokrýt 100 % základní krmné dávky produktivních dojnic vyjádřené v sušině. U zemědělských hospodářství, která se nacházejí v nadmořské výšce nad 600 metrů, a vysokohorských hospodářství, kde se dojnice pasou v nadmořské výšce nad 600 metrů, musí pícniny pocházející z oblasti pokrýt nejméně 75 % základní krmné dávky produktivních dojnic vyjádřené v sušině. Nákup píce mimo oblast chráněného označení se může týkat pouze sena.

Jako přídatek k základní krmné dávce lze podávat doplňky krmiva: koncentráty a sušenou píci v maximálním množství 1 800 kg na dojnici/rok a 500 kg/zvíře/rok u jalovic.

Vzhledem k průměrné úrovni produkce konzumují krávy v oblasti 6 000 až 7 000 kg sušiny celkem. S 1 800 kg koncentrátů v množství zhruba 89 % sušiny se minimálního 50 % podílu krmné dávky v sušině vyprodukované v zeměpisné oblasti zajistí travou, zelenou píci a sušeným krmivem. Tento minimální procentní podíl je v oblastech s nadmořskou výškou do 600 metrů vyšší než 70 %.

V krmivu stáda dojnic je zakázáno používat silážové produkty, fermentovaná krmiva, pícniny ve fóliových baleních a krmiva, která by mohla mít negativní vliv na vůni a chuť mléka nebo sýru či u kterých existuje riziko bakteriologické nákazy.

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

K produkci mléka, dojení, výrobě a zrání sýrů musí dojít v zeměpisné oblasti.

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

První balení sýrů se provádí v zeměpisné oblasti před tím, než sýry opustí místo svého zrání. Toto balení představuje poslední fázi výroby sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Toto ustanovení umožňuje zachovat kvalitu kůrky produktu, protože se tak zabrání jejímu vysušení a rozvoji nežádoucích plísní. Toto první balení nebrání tomu, aby později nedošlo k přebalení produktu na jiném místě.

Toto balení prováděné do odpovídajícího obalu zahrnuje falešné dno ze smrkového dřeva alespoň na jedné straně sýru prodávaného jako celý nebo jako půlka. Porcovaný sýr musí mít alespoň tři strany s kůrkou.

Produkty určené pro zpracovatelský průmysl potravinářského odvětví nemusí být baleny individuálně, musí ale přesto opustit zeměpisnou oblast v balení.

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

Označení musí obsahovat název chráněného označení „Reblochon“ nebo „Reblochon de Savoie“ uvedeného ve velikosti písma, která odpovídá přinejmenším dvou třetinám velikosti největšího písma použitého na označení. Kromě toho u sýru menšího formátu, jak je definován v bodě 3.2, může označení obsahovat název chráněného označení doplněný o slovo „malý“.

Nezávisle na povinných údajích předepsaných pro všechny sýry a výše zmíněném pojmu „malý“ je zakázáno použít na označení, v reklamě, na fakturách a obchodních dokumentech jakýkoliv zhodnocující výraz nebo jiné označení provázející uvedené chráněné označení původu, kromě zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

Na etiketě musí být ve stejném zorném poli jako název označení původu „Reblochon“ nebo „Reblochon de Savoie“ uveden také symbol CHOP Evropské unie. Může rovněž obsahovat výraz „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje dvě třetiny departementu Haute-Savoie (celou část na východ od města Annecy nacházející se v nadmořské výšce nad 500 metrů) a několik obcí nebo částí obcí departementu Savoie.

Departement Haute-Savoie:

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy samotné pouze pro území bývalé obce Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Faucigny, Faverges-Seythenex, Fessy, Féternes, Fillières, Fillinges, Giez, Glières-Val-de-Borne, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet-Mont-Charvin, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier-Esery, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Talloires-Montmin, Taninges, Thônes, Thyez, Vailly, Vacheresse, Val de Chaise, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Departement Savoie:

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giétaz, Mercury (části G1 a G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (části A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

„Reblochon“ nebo „Reblochon de Savoie“ je sýr z plnotučného syrového kravského mléka místních plemen přizpůsobených horskému prostředí. Jedná se o malý sýr s krémovým, smetanovým těstem. Tato konzistence je dána zejména původním a dodnes dochovaným výrobním postupem, kdy se zpracovává malé množství mléka s vysokým obsahem tuku.

Zeměpisná oblast se nachází v Západních Alpách a zahrnuje horská území mezi Ženevským jezerem a Montblanským masivem. Terén je mimořádně výrazný a tvoří jej vysokohorská pohoří se stoupající nadmořskou výškou směrem od západu k východu (1 000 metrů u západních předhůří, nad 2 000 metrů u vrcholů vápencových masivů a přes 4 000 metrů v případě Montblanského masivu), která jsou od sebe oddělena rozsáhlými a hlubokými údolními, v nichž nadmořská výška přesahuje 500 metrů. Podnebí je horské a je přímo vystaveno západnímu proudění. Jsou pro něj příznačné hojné srážky.

Převážná většina zemědělské půdy je využívána jako louky. Oblast se vyznačuje mimořádně výrazným rozvojem trvalých vysokohorských luk. Tyto louky vykazují velkou rozmanitost vegetace v závislosti na rozličných místních podmínkách (půda, vodní režim, poloha, nadmořská výška atd.) a využívání (pastevní postupy). 90 % travnatých ploch představují trvalé louky, na nichž roste převážně srha, jež je považována za velmi dobrou polní trávu, jetel plazivý a jetel luční. Najdeme zde úrodné sečené louky, průměrně úrodné sečené louky nebo pastviny a málo úrodné nebo sečené louky či pastviny nebo sečené louky či pastviny se suchou půdou.

Jedním z rysů zemědělských hospodářství zaměřených na produkci mléka v zeměpisné oblasti je využívání vysokohorských pastvin během léta. Na život stád mají silný vliv roční období.

Producenti mléka využívají plemena dojnic, která pocházejí z horských regionů, a jsou tak přizpůsobena fyzickým a klimatickým nárokům životního prostředí (morfologie přizpůsobená pasení na svazích, snášenlivost krajních teplot, schopnost zhodnotit pasení v létě a suchou píci v zimním období), a přitom jsou schopna dávat pravidelně kvalitní mléko.

Krmivo dojnic se převážně skládá v letním období ze spasené trávy a v zimním ze suché píce. Pokud jde o doplňková krmiva, jejich množství je omezeno, aby se zachoval málo intenzivní způsob chovu.

Název „Reblochon de Savoie“ pochází z výrazu „Reblâche“, což znamená „druhé dojení“. Tento postup byl od XIII. století běžný: sedlák, který si pronajímal vysokohorskou pastvinu, musel jejímu majiteli platit odměnu. V rámci tohoto opatření neúplně podojené zvíře dávalo při tomto druhém dojení sice málo mléka, ale zato velmi hustého, protože na závěr dojení se získává mléko s vysokým obsahem tuků. Jelikož sýraři měli jen málo mléka se spíše vysokým obsahem tuků, vyráběli krémové sýry malé velikosti.

Práce producenta sýru, která je založena na know-how zděděného po předcích, hraje zásadní roli při uvolnění aromatického potenciálu sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Zpracování syrového mléka bez předchozí úpravy a za nízké teploty umožňuje vyjádřit tento potenciál nejlépe. Dojení dvakrát za den vyžaduje rychlé a přesné využití mléka. Používání plnotučného syrového mléka znamená pracovat s otevřenými nádržemi, aby producent mohl na základě svého pozorování a hmatu přizpůsobit proces případným proměnlivým vlastnostem mléka.

Zrání se původně uskutečňovalo v rámci hospodářství na vysokohorských pastvinách. Poté se rozvinulo v údolí a poměrně snadný přístup do údolí přispěl ke vzniku řemesla osob zajišťujících zrání sýrů. Osoba zajišťující zrání sýrů musí plnit několik úkolů, a to zejména dohlížet na vlhkost a teplotu zrání, protože mají značný vliv na plísňovou flóru (která dává kůrce její specifický vzhled).

Obchod se sýrem „Reblochon“ nabývá na významu v 19. století, kdy vzniká specifická obchodní činnost, již usnadnilo rozšíření sítě pozemních komunikací.

Sýr „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je sýr vyráběný z lisované, tepelně neošetřené sýřeniny získané z plnotučného syrového kravského mléka, jež před výrobou sýru neprošlo žádnou úpravou.

Může se vyskytovat v podobě menšího formátu. Vzhledově odpovídá tvaru zploštělého, mírně vypouklého válečku.

Jde o krémový sýr s mírně slanou, vláčnou a mazlavou hmotou v barvě slonoviny. Jeho tenkou omytou kůrku ve žluté až oranžové barvě pokrývá jemný bílý plísňový povlak.

Deštivé horské prostředí, které tvoří celou zeměpisnou oblast, umožňuje na jaře a v létě značný růst trávy. Rozmanitost podmínek prostředí, jako je nadmořská výška, poloha a orientace vysokohorských luk a povaha hornin, se vyznačuje velkým botanickým bohatstvím a každé prostředí se projevuje originální flórou.

Řada druhů této flóry má výrazné aromatické vlastnosti, které přispívají k typičnosti sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“.

Toto drsné prostředí klade na stáda značné nároky a pouze horská plemena jsou schopna snášet kombinaci zimní fyzické nečinnosti ve chlévech v údolí a každodenní dlouhá přemísťování na vysokohorských pastvinách během hlavní sezóny.

Tato plemena jsou za těchto podmínek schopna dávat mléko s vysokým obsahem bílkovin a velmi dobrých vlastností pro výrobu sýru: sraženina získaná po přidání syřidla je pevná a z hlediska výroby sýrů vysoce efektivní.

Sýr „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, který byl původně vyráběn z malého množství mléka s vysokým obsahem tuků, je výsledkem používání jednoduché technologie (málo tepelného ošetření, rychlé zaočkování mléčných bakterií, nevysychání v nádržích), která vede ke krátké době zrání. Na svrchní ploše sýru vedle sebe žije nebo se během zrání postupně vystřídá několik druhů mikrobů. Toto střídání lze v zásadě vysvětlit vývojem pH a obsahu soli v kůrce. Tato mikrobiální flóra, a zejména *Geotrichum candidum*, dává sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ příznačný jemný bílý povlak a také ve velké míře přispívá k vývoji struktury hmoty, její vůně a chuti.

Organoleptické vlastnosti sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ jsou tak úzce spojeny s krmivem dojnic (pastva, pícniny), které pochází z flóry přizpůsobené jedinečným klimatickým podmínkám, a se zachováním know-how producentů sýru a osob zajišťujících jeho zrání.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2

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

(2021/C 89/09)

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

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MIEL DE GALICIA“/„MEL DE GALICIA“

EU č.: PGI-ES-0278-AM01 – 16. 9. 2020

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Miel de Galicia“/„Mel de Galicia“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu

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

Produkt s chráněným zeměpisným označením (CHZO) „Miel de Galicia“ nebo „Mel de Galicia“ se definuje jako med, který má veškeré vlastnosti stanovené ve specifikaci a splňuje požadavky pro produkci, zpracování a balení stanovené ve specifikaci, v příručce o jakosti a v platných právních předpisech. Tento med se produkuje v úlech s odnímatelnými rámy a získává se vykapáváním nebo odstředováním. Může se prodávat jako tekutý, krystalizovaný, pastovaný nebo plástečkový.

Podle svého botanického původu se „Miel de Galicia“ dělí na:

- smíšený květový med,
- jednodruhový eukalyptový med,
- jednodruhový kaštanovníkový med,
- jednodruhový ostružiníkový med,
- jednodruhový vřesovcový med,
- medovicový med.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

- maximální obsah vody: 18,5 %,
- diastasová aktivita: nejméně 9 (Schadeova stupnice). U medů s nízkým obsahem enzymů nejméně 4 (Schadeova stupnice), přičemž obsah hydroxymethylfurfuralu nesmí být vyšší než 10 mg/kg,
- maximální obsah hydroxymethylfurfuralu: 28 mg/kg.

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

Pylové vlastnosti:

Všeobecně musí celkové pylové spektrum odpovídat spektru typickému pro galicijské medy.

V každém případě pylová kombinace *Helianthus annuus*-*Olea europaea*-*Cistus ladanifer* nesmí převýšit 5 % celkového pylového spektra.

Podle květového původu různých druhů medu musí pylové spektrum splňovat následující požadavky:

- a) smíšený květový med: pyl musí pocházet převážně z těchto druhů: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. a *Brassica* sp.;
- b) jednodruhový květový med:
 - eukalyptový med: minimálně 70 % pylu musí pocházet z eukalyptu (*Eucalyptus* sp.),
 - kaštanovníkový med: minimálně 70 % pylu musí pocházet z kaštanovníku (*Castanea* sp.),
 - ostružiníkový med: minimálně 45 % pylu musí pocházet z ostružiníku (*Rubus* sp.),
 - vřesovcový med: minimálně 30 % pylu musí pocházet z vřesovce (*Erica* sp.);
- c) medovicový med: pylové spektrum musí odpovídat typickým druhům galicijské vegetace, zejména pak taxonům *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* a *Erica*.

Organoleptické vlastnosti:

Všeobecně musí mít medy organoleptické vlastnosti (barvu, vůni a chuť) příznačné pro příslušný květový původ. Nejdůležitější organoleptické vlastnosti podle původu:

- smíšený květový med: světle jantarová, tmavě jantarová nebo tmavá barva, květinová nebo rostlinná vůně; sladká chuť může mít různé nuance v závislosti na převládající květeně; medy mohou být též svíravé;
- jednodruhový eukalyptový med: světle jantarová nebo jantarová barva; květinová vůně, většinou s nádechem vosku; dominuje sladká chuť, kterou obvykle provází kyselkavá stopa; patrná může být i jistá slanost,
- jednodruhový kaštanovníkový med: barva jantarová až tmavá, někdy s červenými tóny; vůně spíše rostlinná, dominuje sladká chuť, kterou obvykle provází slaná stopa; chuť může být též nahořklá a/nebo kyselkavá, medy mohou být i svíravé,
- jednodruhový ostružiníkový med: světle až tmavě jantarová barva; vůně po květinách a/nebo ovoci; převažuje sladká chuť, kterou mohou provázet kyselkavé, slané a/nebo hořké stopy,
- jednodruhový vřesovcový med: světle jantarová, tmavě jantarová nebo tmavá barva s červenými tóny; vůně je rostlinná, ale může být i květinová; dominuje sladká chuť, kterou obvykle provází hořká stopa; vystupovat mohou též slané a/nebo kyselkavé tóny,
- medovicový med: tmavě jantarová nebo tmavá barva; často rostlinná vůně; sladká chuť, ve které mohou být znatelné slané a/nebo hořké stopy.

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

—

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti musí proběhnout produkce i následné operace získávání, skladování a balení.

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

Med se balí v zařízeních, která jsou zapsána v příslušném rejstříku regulační rady. Obsah nádob určených k přímé spotřebě medu se obecně stanoví na 500 g a 1 000 g.

Nádoby musí být patřičně uzavřeny, aby se zamezilo ztrátě přirozené vůně, a nasávání pachů či vlhkosti z okolí, což by mohlo výrobek znehodnotit. Obaly musí být z průhledného a bezbarvého skla, ale povoleny mohou být i jiné materiály, pokud splňují normy pro balení potravin. Pláštěčkový med musí být balen do povoleného materiálu.

Balení se může provádět pouze v balírnách, ve kterých med pochází z včelařství zapsaných v rejstřících chráněného zeměpisného označení a které pod dohledem kontrolního subjektu označují produkt etiketami a kontrolními štítky. Všechna tato opatření mají zachovat jakost produktu a zajistit jeho sledovatelnost.

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

Medy uváděné na trh pod chráněným zeměpisným označením „Miel de Galicia“ musí být po certifikaci opatřeny etiketou, která odpovídá vlastní značce příslušné balírny a používá se výlučně pro chráněný med, a také kontrolním štítkem, který nese alfanumerický kód založený na číselné posloupnosti a který schválil a vydal kontrolní orgán, s oficiálním logem CHZO „Miel de Galicia“.

Na etiketách i kontrolních štítcích musí být uveden text „Indicación Geográfica Protegida“ (chráněné zeměpisné označení) a název produktu v jedné ze dvou podob – „Miel de Galicia“, nebo „Mel de Galicia“.

Na štítcích medů z medovice může být zmínka „Miel de bosque“ (lesní med).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce, zpracování a balení medů chráněných zeměpisným označením „Miel de Galicia“ zahrnuje celé území autonomní oblasti Galicie.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zápis tohoto zeměpisného označení se zakládá na jeho pověsti a na existenci určitých specifických vlastností, jež jsou spojeny s přírodním prostředím produkční oblasti.

Pověst

Největšího rozmachu zažilo včelařství v Galicii před začátkem používání cukru, kdy byl med vyhledávanou potravinou nejen jako sladidlo, ale i pro svoje ověřené léčivé účinky. Podle statistického průzkumu Catastro de Ensenada bylo v letech 1752–1753 v Galicii celkem 366 339 tradičních úlů (tzv. *trobos* nebo *cortizos*), které se na mnohých místech dochovaly dodnes. Tento údaj jasně svědčí o tom, že včelařství mělo v Galicii od dávných dob velký význam. Dokladem jsou toho i místní zeměpisná jména.

Cortín, *albar*, *abellariza*, *albiza* nebo *albariza* jsou oválné, kruhové a někdy i čtvercové venkovské stavby bez střechy, obehnané vysokými zdmi, jejichž úlohou bylo chránit úly a bránit vniknutí zvířat (zejména medvědů). Tyto stavby jsou odrazem doby a v mnohých horských oblastech, především ve východních pohořích Ancares a Caurel a v pohoří Suido se zachovaly dodnes, přičemž některé z nich jsou dokonce i funkční.

V roce 1880 farář z Argozónu (Chantada, Lugo) Don Benigno Ledo postavil první přenosný úl a o několik roků později vyrobil první úl určený pro chov matek a rozmnožování včelstev dělením, kterému říkal *colmena-vivero*. Velký přínos pro včelařství ho proslavil nejen v Galicii, nýbrž v celém Španělsku. Roma Fábrega ve své knize o včelařství uvádí, že prvním Španělem využívajícím přenosné úly byl „včelí kněz“ z Galicie Don Benigno Ledo.

Prvním dílem o včelařství publikovaným v Galicii je pravděpodobně Příručka o včelařství (*Manual de Apicultura*) určená galicijským včelařům, jejímž autorem je D. Ramón Pimentel Méndez (1893).

Galicijský med je popsán ve Španělském inventáři tradičních produktů (*Inventario español de productos tradicionales*), který zveřejnilo španělské ministerstvo pro zemědělství, rybolov a potraviny v roce 1996 (str. 174 a 175). Produkt představuje jedno z nejdůležitějších obchodních lákadel při podzimních slavnostech.

V roce 1998 vyhotovilo ministerstvo pro zemědělství a rybolov studii o obchodování s medem ve Španělsku. V této studii se uvádí, že na severozápadě země (v Galicii) je spotřeba medu vyšší než v ostatních španělských oblastech a kromě toho se zde med prodává za vyšší ceny. Spotřebitelé si medu produkovaného v Galicii od dávných dob cení, což mu dodává vyšší tržní hodnotu. V sousedních oblastech nic podobného neexistuje.

Zvláštní vlastnosti související s přírodním prostředím

Galicie, která leží na severozápadě Pyrenejského poloostrova, je jednou z nejstarších územních jednotek Španělska, která si od římské nadvlády zachovala svůj název v prakticky nezměněné podobě (Římané nazývali tento region „Gallaecia“) a která má již víc jak osm století prakticky stejné hranice. Správní hranice tohoto regionu se kryjí se zeměpisnými hranicemi, které ho od severu na jih a od východu na západ tradičně udržovaly v izolaci od sousedních regionů, čímž se vysvětluje, že se zde rovněž udržel vlastní jazyk.

Tato zeměpisná odlišnost má vliv na galicijské podnebí. Přítomnost širokých ústí řek a říčních údolí, která vzhledem k jihozápadně-severovýchodní orientaci přenášejí do vnitrozemí oceánský vliv (fenomén, který nikde jinde na španělském pobřeží nenajdeme), a pohoří, která omezují přechod různých front, dodávají podnebí v tomto regionu specifické vlastnosti, pokud jde o teploty a dešťové srážky.

Stejně tak se většina galicijského území z hlediska geomorfologie, petrografie a pedologie liší od středomořských regionů s tradiční včelařskou produkcí. Převládají zde kyselé půdy, které mají rozhodující vliv na místní vegetaci, a tudíž i produkci nektaru a charakteristické vlastnosti medů.

Jde proto o přírodní region naprosto odlišný od zbytku Pyrenejského poloostrova. Tato odlišnost vyplývá z geomorfologických, klimatických, biologických a půdních aspektů, které podmiňují existenci flóry přizpůsobené zdejší přírodním podmínkám, které jsou dány všemi těmito faktory.

Galicijské území je značně homogenní, pokud jde o nektaronosné rostliny pro produkci medu. Největší rozdíly ve vlastnostech produkce medu v Galicii vyplývají z hojnosti hlavních medonosných rostlin. Ve většině medů produkovaných v Galicii je přítomno pět hlavních taxonů: *Castanea sativa*, *Rubus*, t. *Cytisus*, *Erica* a *Eucalyptus*. Pobřeží se vyznačuje velkým zastoupením eukalyptu. Ve vnitrozemských oblastech je produkce medu podmíněna vysokým výskytem třech druhů rostlin: *Castanea sativa*, *Erica* a *Rubus*.

Zeměpisná poloha Galicie a její zvláštnosti tedy v souhrnu dodávají medům jejich vlastní charakteristiky, a ty se tak liší od medů produkovaných jinde.

Jednou z nejučelnějších analytických metod pro stanovení zeměpisné zvláštnosti medů je pylová analýza. Specifické vlastnosti galicijských medů v porovnání s medy odjinud se podle této analýzy zakládají:

- na přítomnosti typických a výjimečných pylových kombinací, které tyto medy odlišují, a to i od medů produkovaných v sousedních regionech,
- na nepřítomnosti či malém zastoupení (nižším než 1 %) pylů čeledi hluchavkovitých, konkrétně druhů *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* atd.,
- na nepřítomnosti či malém zastoupení (nižším než 1 %) pylů druhů *Helianthus annuus*, *Citrus* nebo *Olea europaea*,
- na nepřítomnosti či malém zastoupení (nižším než 1 %) pylu druhu *Cistus ladanifer*,
- na nepřítomnosti pylů druhů *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* a *Diplotaxis erucoides*.

Souhrnem lze konstatovat, že „Miel de Galicia“ má několik specifických vlastností, které lze přičíst přírodnímu prostředí.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf

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



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS