Úřední věstník C 421

Evropské unie

Ročník 64

České vydání

Informace a oznámení

18. října 2021

Obsah

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 421/01 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV) ([1]) 1

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Rada

2021/C 421/02 Oznámení určené osobám, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2019/1894 ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2020/1657 a nařízením Rady (EU) 2019/1890, prováděným prováděcím nařízením Rady (EU) 2020/1655 2

Evropská komise

2021/C 421/03 Směnné kurzy vůči euru — 15. října 2021 3

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2021/C 421/04 Předběžné oznámení o spojení podniků — Věc M.10478 – CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ([1]) 4

CS

([1]) Text s významem pro EHP.

2021/C 421/05 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ([1]) 6

2021/C 421/06 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP) ([1]) 7

2021/C 421/07 Oznámení hospodářským subjektům — Nové kolo žádostí o pozastavení všeobecných cel společného celního sazebníku pro některé průmyslové a zemědělské výrobky 8

JINÉ AKTY

Evropská komise

2021/C 421/08 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 9

2021/C 421/09 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.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV)

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 421/01)

Dne 26. července 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 32021M10070. 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

RADA

Oznámení určené osobám, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2019/1894 ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2020/1657 a nařízením Rady (EU) 2019/1890, prováděným prováděcím nařízením Rady (EU) 2020/1655

(2021/C 421/02)

Následující informace se sdělují těmto osobám uvedeným v příloze rozhodnutí Rady (SZBP) 2019/1894 ([1]) ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2020/1657 ([2]) a v příloze I nařízení (EU) 2019/1890 ([3]), prováděného prováděcím nařízením Rady (EU) 2020/1655 ([4]), o omezujících opatřeních vzhledem k nepovoleným vrtným činnostem Turecka ve východním Středomoří: pan Mehmet Ferruh AKALIN (č. 1) a pan Ali Coscun NAMOGLU (č. 2).

Rada hodlá zachovat omezující opatření vůči výše uvedeným osobám a subjektům na základě nových odůvodnění. Výše uvedeným osobám se sděluje, že mohou do 25. října 2021 zaslat Radě žádost o poskytnutí zamýšleného odůvodnění jejich označení, a to na tuto adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

([1]) Úř. věst. L 291, 12.11.2019, s. 47.
([2]) Úř. věst. L 372 I, 9.11.2020, s. 16.
([3]) Úř. věst. L 291, 12.11.2019, s. 3.
([4]) Úř. věst. L 372 I, 9.11.2020, s. 1.

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru [1]

15. října 2021

(2021/C 421/03)

1 euro =

	měna	směnný kurz		měna	směnný kurz
USD	americký dolar	1,1602	CAD	kanadský dolar	1,4342
JPY	japonský jen	132,65	HKD	hongkongský dolar	9,0258
DKK	dánská koruna	7,4402	NZD	novozélandský dolar	1,6445
GBP	britská libra	0,84368	SGD	singapurský dolar	1,5637
SEK	švédská koruna	10,0288	KRW	jihokorejský won	1 371,21
CHF	švýcarský frank	1,0729	ZAR	jihoafrický rand	17,0504
ISK	islandská koruna	149,60	CNY	čínský juan	7,4663
NOK	norská koruna	9,7625	HRK	chorvatská kuna	7,5105
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	16 292,60
CZK	česká koruna	25,403	MYR	malajsijský ringgit	4,8241
HUF	maďarský forint	359,71	PHP	filipínské peso	58,903
PLN	polský zlotý	4,5644	RUB	ruský rubl	82,6325
RON	rumunský lei	4,9465	THB	thajský baht	38,669
TRY	turecká lira	10,7132	BRL	brazilský real	6,3635
AUD	australský dolar	1,5640	MXN	mexické peso	23,8542
			INR	indická rupie	86,9670

[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.10478 – CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 421/04)

1. Komise dne 8. října 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([1]).

Oznámení se týká těchto podniků:

— Canada Pension Plan Investment Board („CPP Investments“, Kanada),

— BC Partners LLP („BC Partners“, Spojené království),

— CeramTec Topco GmbH („CeramTec“, Německo).

Podniky CPP Investments a BC Partners získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem CeramTec.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

— podniku CPP Investments: organizace správy investic, která investuje finanční prostředky kanadského penzijního plánu do kapitálu veřejně obchodovaných a soukromých společností, nemovitostí, infrastruktury a investic s pevnými výnosy v Evropě, Americe a Asii,

— podniku BC Partners: mezinárodní společnost soukromého kapitálu, jejíž jedinou činností je poskytování poradenských služeb. Fondy, jimž poskytuje poradenství podnik BC Partners, jsou běžní finanční investoři, zatímco jejich portfoliové společnosti působí v odvětvích finančních služeb, zdravotní péče, vzdělávání, spotřebitelů a maloobchodu v Evropě a Severní Americe,

— podniku CeramTec: společnost zabývající se výrobou vysoce účinných vyspělých keramických materiálů a výrobků s širokou škálou použití, např. v automobilovém průmyslu, elektronice, průmyslu a nanotechnologiích, v Evropě, Jižní Americe, Spojených státech a Asii.

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 ([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.10478 – CPP Investments/BC Partners/CeramTec

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

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

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 421/05)

1. Komise dne 8. října 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([1]).

Toto oznámení se týká těchto podniků:

— Willemen Groep NV („Willemen“, Belgie),

— Telenet BV („Telenet“, Belgie), patřícího do skupiny Liberty Global Group,

— Livit BV („Livit“, Belgie).

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

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

— podniku Willemen: stavební a realitní projektové služby týkající se různých typů budov, včetně bytových jednotek,

— podniku Telenet: maloobchodní audiovizuální služby a komunikační služby pevné a mobilní sítě,

— podniku Livit: pronájem zařízených obytných jednotek a související služby.

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.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

([1]) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).
([2]) Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP)

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 421/06)

1. Komise dne 7. října 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([1]), jehož součástí je získání výhradní kontroly nad podnikem Stock Spirits Group plc („Stock Spirits") ze strany podniku CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. („CVC") ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

— CVC (Lucembursko);

— Stock Spirits (Spojené království).

Podnik CVC získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celým podnikem Stock Spirits. Spojení se uskutečňuje na základě veřejné nabídky zveřejněné formou oznámení dne 12. srpna 2021.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

— podniku CVC: podnik CVC spravuje investiční fondy a platformy. Jedna z portfoliových společností fondů CVC, Zabka Polska S.A., působí v oblasti maloobchodního prodeje potravin v Polsku;

— podniku Stock Spirits: Stock Spirits je výrobcem a distributorem lihovin, zejména v Evropě.

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

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

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

M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

([1]) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování").

Oznámení hospodářským subjektům

Nové kolo žádostí o pozastavení všeobecných cel společného celního sazebníku pro některé průmyslové a zemědělské výrobky

(2021/C 421/07)

Hospodářským subjektům se oznamuje, že Komise obdržela žádosti v souladu se správními opatřeními podle sdělení Komise o pozastavení všeobecných cel a o autonomních celních kvótách (2011/C 363/02) ([1]) pro červencové kolo roku 2022.

Seznam výrobků, u nichž se žádá o pozastavení cla, je nyní k dispozici na stránce Komise (webové stránky EU) týkající se celní unie ([2]).

Zároveň se hospodářským subjektům sděluje, že námitky vůči novým žádostem musí Komise obdržet prostřednictvím vnitrostátních orgánů, a to do 15. prosince 2021, kdy se bude konat druhá plánovaná schůzka skupiny pro hospodářské otázky celních sazeb.

Zainteresovaným hospodářským subjektům je doporučeno, aby uvedený seznam pravidelně kontrolovaly a informovaly se o stavu žádostí.

Další informace o pozastavení všeobecných cel jsou dostupné na webové stránce Evropské unie:

Suspensions (Autonomous Tariff Suspensions) (europa.eu)

([1]) Úř. věst. C 363, 13.12.2011, s. 6.

([2]) http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=cs

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 421/08)

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

„Bergerac“

PDO-FR-A0190-AM03

Datum oznámení: 8. září 2021

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Oficiální zeměpisný kodex**

Obce v zeměpisné oblasti a v oblasti v bezprostřední blízkosti byly aktualizovány v souladu s úředním zeměpisným kodexem.

Hranice oblasti zůstává stejná.

Jednotný dokument se mění v bodech 6 a 9.

2. **Růžová vína**

Odrůdy Sémillon B, Sauvignon B, Sauvignon gris G a Muscadelle B byly přidány na seznam doplňkových odrůd povolených pro výrobu růžových vín.

Doplňkové odrůdy mohou být pěstovány nejvýše na 20 % plochy zemědělského podniku.

Při kupáži nesmí být podíl všech doplňkových odrůd vyšší než 20 %, nejvýše 10 % Sauvignon B a Sauvignon gris G a 10 % Muscadelle B.

Přidání bílých odrůd do růžových vín umožňuje zajistit svěžest a organoleptické vlastnosti, které mohou být ohroženy určitými klimatickými podmínkami (zejména vysokými teplotami po zahájení zrání).

Jejich přidání nemá vliv na jakost produktu.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

3. **Maximální průměrný výnos na zkusnou plochu**

Maximální průměrný výnos na pozemek byl harmonizován a byla uvedena stejná hodnota pro bílé a modré odrůdy, aby byla kontrola účinnější.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Aktivní uhlí**

Dříve zakázané používání uhlí se zavádí přesně definovaným způsobem a v omezených dávkách: „Při výrobě růžových vín může být mošt ošetřován enologickým uhlím, přičemž maximální povolená dávka je 20 % objemu vína vyrobeného dotyčným vinařem z dotyčné sklizně “. Cílem je zaměřit se na šarže s nižší organoleptickou nebo analytickou kvalitou (např. aromatické změny spojené s oxidací), aniž by se změnily typické vlastnosti produktu.

Tato změna vede ke změně bodů 4 a 5.1 jednotného dokumentu.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

S ohledem na zavedení možnosti používat enologicky aktivované dřevěné uhlí bylo změněno spojení se zeměpisnou oblastí.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

6. **Údaje o kontrolním orgánu**

Znění odkazu na kontrolní subjekt bylo revidováno, aby bylo v souladu se zněním použitým v jiných specifikacích produktu. Tento pozměňovací návrh je čistě redakční povahy. Touto změnou se nemění jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Bergerac

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Kategorie výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ POPIS

Bílá vína mají obvykle květinovou a ovocnou vůni, v ústech chutnají poněkud kysele a někdy mají nádech Sauvignonu B. Mohou být vhodné pro rychlou konzumaci. Některé sofistikovanější kupáže odrůdy Sémillon B nebo Muscadelle B dosahují po několika letech zrání své aromatické složitosti. Bílá vína jsou suchá a tichá a po obohacení nepřesahuje celkový obsah alkoholu 13 % objemových. Obsah fermentovatelného cukru je nejvýše 3 gramy na litr. Minimální přirozený obsah alkoholu je 10,5 % objemových.

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

2. *Červené víno*

STRUČNÝ POPIS

Tato vína se často vyznačují ovocnými aromaty s tříslovinovou strukturou, která kombinuje pružnost a kulatost Merlot N s tvrdostí taninů Cabernet franc N a Cabernet-Sauvignon N. Aby se zabránilo nadměrnému vyplavování taninů, je zakázáno používat kontinuální lisy a samovýklopné korby vybavené lopatkovou pumpou. V prvních letech jsou vína poněkud skromná, ale prospívá jim zrání, aby se třísloviny spojily. Jedná se o suchá tichá vína, jejichž celkový obsah alkoholu po obohacení nepřesahuje 13,5 %. Obsah fermentovatelného cukru je nejvýše 3 gramy na litr. Minimální přirozený obsah alkoholu je 11 % objemových.

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

3. *Růžové víno*

STRUČNÝ POPIS

Růžová vína jsou suchá až polosuchá. Po obohacení nepřekročí celkový obsah alkoholu v objemových procentech v těchto vínech 13 %.

Minimální přirozený obsah alkoholu je 10,5 % objemových. Růžová vína vyráběná zejména z odrůd Cabernet Franc N a Cabernet-Sauvignon N mají často výraznou barvu, která může dosáhnout barvy vín „claret“. Jsou suchá nebo jemná, s maximálním obsahem zkvasitelných cukrů 10 gramů na litr a stále přítomnou čerstvostí.

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

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Použití enologického aktivního uhlí

Zvláštní enologické postupy

Při výrobě růžových vín může být mošt ošetřován enologickým uhlím, přičemž maximální povolená dávka je 20 % objemu vína vyrobeného dotyčným vinařem z dotyčné sklizně.

2. Obohacování

Zvláštní enologické postupy

Metody obohacování zahušťováním jsou u červených vín povoleny do maximální výše limitní hodnoty koncentrace 10 %. Přirozený obsah alkoholu v ošetřené šarži může být zvýšen maximálně o 1 %.

Po obohacení nesmí celkový obsah alkoholu ve vínech překročit 13,5 % u červených vín a 13 % u růžových a bílých vín. Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat požadavky stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

3. Hustota výsadby

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 keřů na hektar. Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 2,50 metry a spon mezi keři v téže řadě nesmí být menší než 0,80 metru. Připouští se však snížení této hustoty na 3 300 keřů na hektar. V tomto případě nesmí být spon mezi řadami větší než 3 metry a spon mezi keři v téže řadě nesmí být menší než 0,90 metru.

4. Zavlažování

Pěstební postupy

Zavlažování je zakázáno.

5. Řez

Pěstební postupy

Řez révy se provádí pomocí následujících technik: Guyotovým řezem, kordonovým řezem typu Royat nebo krátkým řezem „na čípky“.

— Na vinicích s hustotou výsadby > 4 000 keřů/ha je maximální počet živých oček 60 000 na hektar a 16 na rostlinu.

— Na vinicích s hustotou výsadby < 4 000 keřů/ha je maximální počet živých oček 60 000 na hektar a 20 na rostlinu.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Bílé víno

77 hektolitrů na hektar

2. Červené víno

68 hektolitrů na hektar

3. Růžové víno

72 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín probíhají v těchto obcích departementu Dordogne (na základě úředního zeměpisného kodexu ze dne 26. února 2020):

Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti:

Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, (Le) Fleix, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, (Les) Lèches, Lembras, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-de-Saussignac, Razac-d'Eymet, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

Části obcí:

Beaumontois-en-Périgord, pokud jde výlučně o území bývalé obce Nojals-et-Clotte, která se dne 1. ledna 2016 stala delegovanou obcí v obci Beaumontois-en-Périgord, Eyraud-Crempse-Maurens, pouze na území bývalé obce Maurens, která se dne 1. ledna 2019 stala delegovanou obcí v obci Eyraud-Crempse-Maurens.

7. **Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N – Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Sauvignon gris G – Fié Gris

Sémillon B

Ugni blanc B

8. **Popis souvislostí**

Tato zemědělská oblast, známá jako Périgord pourpre (červený Périgord – podle barvy listů révy na podzim), se vyznačuje mozaikou území, která umožňují produkci různých místních produktů.

Dostatečný obsah vody v půdě spolu s mírným oceánským podnebím zajišťuje dobrou fenolickou zralost hroznů, což se odráží zejména v taninové struktuře červených vín a výrazné barvě růžových vín vyrobených zejména z odrůd Cabernet. Kyselost bílých vín a jejich květinový a/nebo ovocný charakter, které jsou výsledkem míchání vín, vycházejí z půdy.

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

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti zahrnuje území těchto obcí (na základě oficiálního zeměpisného kodexu ze dne 26. února 2020):y

— Departement Dordogne: Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps. Departement Gironde: Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion.

— Departement Lot-et-Garonne: Duras, Loubès-Bernac a Saint-Jean-de-Duras.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín s chráněným označením „Bergerac"původu může uvádět větší zeměpisnou jednotku „Sud-Ouest". Tato větší zeměpisná jednotka se současně může uvádět ve všech prospektech a na všech nádobách. Rozměry písma použitého pro větší zeměpisnou jednotku nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách bílých vín musí být uveden výraz „sec" (suché). Výraz „demi-sec" (polosuché) musí být uveden na etiketě růžových vín, jejichž obsah zkvasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) je 4 až 10 gramů na litr.

Odkaz na specifikaci výrobku

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a078cfed-a9b4-4684-997f-6fc1ea003699

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

(2021/C 421/09)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Bulagna de l'Ile de Beauté"

EU č.: PGI-FR-02429 – 17. srpna 2018

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název**

„Bulagna de l'Ile de Beauté"

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

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

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

„Bulagna de l'Ile de Beauté" je suchý uzenářský produkt ve tvaru trojúhelníku, lichoběžníku nebo slzy, na řezu téměř obdélníkového tvaru s několika vrstvami svaloviny mramorovanými tukem. Kůže je kompletně zachována.

Vyuzením získá typickou jantarovou barvu, která nemusí být na celém produktu stejnoměrná. Na povrchu se může přirozeně vytvořit bělavý nebo zelený povlak přecházející do popelavě šedého odstínu.

Vnitřek produktu má střídavě barvu vínově červenou (libové vrstvy) a bílou (tukové vrstvy).

Zpočátku vykazuje intenzivní aroma, v němž se snoubí uzené a pepřové tóny, poté vůni vyzrálého sušeného masa.

Vzhledem ke kombinaci tuku a libového masa má v ústech pevnou a současně jemnou strukturu. Pro produkt je charakteristická dokonalá rovnováha mezi solí, sušeným masem a tukem doplněná velmi výrazným pepřovým nádechem a příchutí po uzení, která dlouhodobě přetrvává v ústech, aniž by přebíjela ostatní chutě.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— celkový obsah rozpustných cukrů ≤ 1 %,

— obsah vody v produktu zbaveném tuku ≤ 76 %,

— celkový obsah tuku 30 až 60 %.

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

Rozměry mohou být: 15 až 25 cm na šířku a 15 až 35 cm na délku. Hmotnost se pohybuje mezi 500 g a 2 kg.

Produkt „Bulagna de l'Ile de Beauté" se prodává vcelku, porcovaný nebo nakrájený na plátky.

Prodává se bez obalu nebo balený ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře.

Porce (o hmotnosti 100 až 350 g) a plátky se prodávají balené ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře.

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

Suroviny používané při výrobě „Bulagna de l'Ile de Beauté" pocházejí z masa výkrmových prasat, která splňují následující kritéria:

— u výkrmových prasat se nevyskytuje alela Rn- a méně než 3 % z nich je citlivých na halotan;

— krmná dávka podávaná ve fázi výkrmu prasat obsahuje méně než 1,9 % kyseliny linolové;

— čekací doba mezi vykládkou výkrmových prasat na jatkách a jejich porážkou je nejméně dvě hodiny;

— hmotnost jatečně upraveného těla prasete za tepla je ≥ 75 kg;

— konečné pH (měřené v poloblanitém svalu kýty) se pohybuje mezi 5,50 a 6,20;

— maso nevykazuje žádnou z následujících vzhledových vad: krevní skvrny, abscesy, potřísnění fekáliemi nebo mazivem dopravního pásu, závažné vady barvy nebo konzistence;

— sádlo je bílé a pevné;

— maso je růžové až červené.

K výrobě „Bulagna de l'Ile de Beauté" se používá vepřový lalok včetně plně zachovalé kůže. Maso je nařezáno a upraveno do trojúhelníkového, lichoběžníkového nebo slzovitého tvaru.

Hmotnost opracovaných kusů se pohybuje mezi 750 g a 3 kg.

Kusy se dodávají v čerstvém stavu nebo zmrazené.

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

Výroba „Bulagna de l'Ile de Beauté" zahrnující všechny fáze od solení po sušení musí probíhat v zeměpisné oblasti.

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

Po porcování a krájení produktů na plátky musí následovat balení do fólie, vakua nebo ochranné atmosféry.

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

–

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast chráněného zeměpisného označení „Bulagna de l'Ile de Beauté" zahrnuje dva departementy – Corse-du-Sud a Haute-Corse.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a „Bulagna de l'Ile de Beauté" je založena hlavně na tradičním know-how a specifických vlastnostech.

Slovní spojení „Ile de Beauté" se běžně používá pro označení Korsiky, hornatého ostrova ve Středozemním moři, který spadá pod správu Francie.

Podnebí Korsiky je středomořského typu a vyznačuje se horkými suchými léty a mírnými vlhkými zimami. Na Korsice vanou dva dominantní větry: noční vítr „a tramuntana" způsobující chladné noci a denní vítr „u maestrale", který je příčinou suchých dní.

Půdní a klimatické podmínky jsou celkově velmi příznivé pro lesní porosty. Korsika je proto lesnatý region, kde jsou na celé rozloze zvláště výrazně zastoupeny listnaté stromy, zejména kaštany, duby a buky. Jako celek má Korsika průměrnou míru zalesnění 46 %, přičemž zalesněná plocha činí 401 817 ha, což je mnohem více než celostátní průměr (26,9 %). Nejvýznamnějším druhem mezi listnatými dřevinami jsou duby, zejména dub cesmínovitý, který pokrývá 22 % zalesněných ploch ostrova. Dub korkový se nachází hlavně ve střední části a na jihu ostrova a tvoří kolem 15 % lesní plochy. Makchie, která se rozkládá na ploše více než 200 000 hektarů, často tvoří skutečný lesní porost, který může dosahovat výšky až 5 nebo 6 metrů. Buk, charakteristický zástupce supramediteránní vegetace na severních svazích, se vyskytuje od nadmořské výšky 1 000 m. Kaštanovník je dřevina, která je velmi dobře přizpůsobená přírodním podmínkám Korsiky, neboť roste na celém ostrově a s jeho zástupci se lze setkat od mořského pobřeží až do nadmořské výšky 1 200 m.

Z důvodu ostrovní polohy rozvíjeli obyvatelé Korsiky při výrobě uzenářských výrobků takové dovednosti, které byly přizpůsobené klimatickým podmínkám a lesním zdrojům ostrova.

Suché a větrné podnebí Korsiky tak napomohlo rozvoji suchého nasolování jakožto způsobu konzervace vepřového masa, na rozdíl od vařených uzenářských produktů, s nimiž se setkáváme na severu Francie.

Výroba produktu „Bulagna de l'Ile de Beauté" je jedním z nejstarších způsobů konzervace vepřového masa rozšířeným na celé Korsice. Používá se u produktů, které se konzumují nepříliš dlouho po porážce prasete. Suché nasolování bylo vždy důležitou součástí korsického způsobu stravování, a tedy i korsické kultury. „Bulagna de l'Ile de Beauté" se nasoluje za sucha a doba, po niž produkt zůstává v solírně, závisí na jeho hmotnosti. Tuto fázi je nutno dokonale zvládnout z důvodu stabilizace a konzervace výrobku. Suché nasolování se na Korsice přirozeně prosadilo jakožto nejvhodnější metoda a způsob konzervace, který umožňoval celoroční konzumaci masa za použití minimálního vybavení pro jeho zpracování.

Vysoké teploty po velkou část roku si vyžádaly zdokonalení technologie suchého nasolování za použití vysokých koncentrací černého pepře (5 až 15 g/kg u celých kusů a 1 až 5 g/kg u krájených výrobků). Černý pepř původně používaný jako přírodní prostředek odpuzující hmyz, se postupem času stal jedním z klíčových znaků „Bulagna de l'Ile de Beauté".

Na rozdíl od jiných technologií, které využívají spíše jehličnaté dřeviny, se při uzení používá dřevo z místních listnatých stromů. Nejčastěji se používají dřeviny z nejbližšího okolí, které jsou nejdostupnější: dub, kaštan, buk, habr a vřesy. Jedná se o tradiční technologii, která se v minulosti obvykle používala v návaznosti na kaštanové hospodářství, které hrálo významnou roli v ostrovním zemědělství. K uzení uzenářských výrobků se vždy používalo dřevo listnatých stromů, které se vyskytují na celém ostrově, protože toto dřevo hoří pomaleji a při jeho hoření vzniká mnohem méně usazujících se spalin než při hoření dřeva z jehličnanů. Díky tomu je proces uzení velmi pozvolný a nedochází k saturaci chuti, kterou by mohly způsobit jehličnany: jedná se o tzv. „pomalé" uzení. Používá se také ke konzervaci při suchém nasolování uzenin a k dokončení jejich vnější ochrany proti hmyzu. Uzení je kulturní specifikum, které se vyskytuje zejména v oblastech se silným zastoupením germánského obyvatelstva. Používání této technologie, které se rozšířilo na celém ostrově, proto představuje určitou zvláštnost, neboť není ve Středomoří příliš běžné.

V poslední fázi se provádí sušení s přívodem vnějšího vzduchu. Tato fáze umožňuje plně rozvinout organoleptické vlastnosti produktu.

„Bulagna de l'Ile de Beauté" představuje stěžejní korsický produkt, který je výsledkem know-how, v němž se projevuje ostrov, jeho kultura a zvyky. Vyznačuje se specifickými výrobními technologiemi, které se předávají z generace na generaci. Toto know-how dodává produktu jeho charakteristické rysy:

— typickou jantarovou (hnědozlatou) barvu, která nemusí být u celého výrobku stejnorodá;

— výrazné aroma, v němž se snoubí uzené a pepřové tóny, které doplňuje vůně vyzrálého sušeného masa;

— vyvážený poměr mezi solí, sušeným masem a tukem;

— výrazné pepřové tóny, které útočí na chuťové buňky a prodlužují takto umocněný chuťový efekt;

— uzenou chuť, která dlouhodobě přetrvává v ústech, ale nepřebíjí ostatní chutě.

Vznik specifických dovednosti používaných při výrobě „Bulagna de l'Ile de Beauté" souvisí s podnebím a přírodními zdroji ostrova: suché nasolování, používání velkého množství černého pepře, uzení na dřevě místních listnatých stromů a sušení za přístupu vnějšího vzduchu jsou způsoby zpracování, které jsou obzvláště vhodné s ohledem na suché a větrné klima, ostrovní polohu a zalesnění ostrova.

Dokonalé zvládnutí technologie suchého nasolování umožňuje získat výrobek s vyváženou slanou chutí, který se dobře uchovává.

Použití velkého množství černého pepře dodává produktu výrazný pepřový akcent, který je pro „Bulagna de l'Ile de Beauté" charakteristický.

Uzení na místním listnatém dřevě (kaštan, dub, buk atd.) nabízí velmi komplexní škálu aromatických vlastností (dlouhá a přetrvávající uzená chuť v ústech), což je další velmi významná specifická vlastnost „Bulagna de l'Ile de Beauté". Výrobku také dodává výraznou uzenou vůni a typickou jantarovou barvu.

Sušení s přívodem vnějšího vzduchu do sušicího zařízení stabilizuje a konzervuje produkt a přispívá k rozvoji jeho organoleptických vlastností (vyvážený poměr mezi solí, sušeným masem a tukem).

Ostrovní charakter napomohl předávání těchto specifických dovedností z generace na generaci a umožnil zachovat charakteristické rysy „Bulagna de l'Ile de Beauté".

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BulagnaIdB-RepCOM2.pdf

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

Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS