

# Službeni list

## Europske unije

# C 296



Hrvatsko izdanje

### Informacije i objave

Godište 60.

7. rujna 2017.

Sadržaj

#### IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

##### Europska komisija

2017/C 296/01	Tečajna lista eura .....	1
2017/C 296/02	Provedbena odluka Komisije od 28. kolovoza 2017. o objavi u <i>Službenom listu Europske unije</i> jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina (Mergelland (ZOI)) ....	2
2017/C 296/03	Sažetak odluka Europske komisije o autorizacijama za stavljanje na tržište radi uporabe i/ili za uporabu tvari navedenih u Prilogu XIV. Uredbi (EZ) br. 1907/2006 Europskog parlamenta i Vijeća o registraciji, evaluaciji, autorizaciji i ograničavanju kemikalija (REACH) ( <i>Objavljeno na temelju članka 64. stavka 9. Uredbe (EZ) br. 1907/2006</i> ) <sup>(1)</sup> .....	15

#### V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM ZAJEDNIČKE TRGOVINSKE POLITIKE

##### Europska komisija

2017/C 296/04	Obavijest o presudi od 1. lipnja 2017. u predmetu T-442/12 u vezi s Provedbenom uredbom Vijeća (EU) br. 626/2012 o izmjeni Provedbene uredbe (EU) br. 349/2012 o uvođenju konačne antidampinške pristojbe na uvoz vinske kiseline podrijetlom iz Narodne Republike Kine .....	16
---------------	---	----

# HR

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

DRUGI AKTI

**Europska komisija**

2017/C 296/05	Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .....	20
2017/C 296/06	Objava zahtjeva u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89 .....	23

## IV.

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

6. rujna 2017.

(2017/C 296/01)

## 1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1931	CAD	kanadski dolar	1,4787
JPY	japanski jen	129,92	HKD	hongkonški dolar	9,3362
DKK	danska kruna	7,4393	NZD	novozelandski dolar	1,6528
GBP	funta sterlinga	0,91428	SGD	singapurski dolar	1,6133
SEK	švedska kruna	9,5010	KRW	južnokorejski von	1 353,94
CHF	švicarski franak	1,1399	ZAR	južnoafrički rand	15,3965
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,7850
NOK	norveška kruna	9,2765	HRK	hrvatska kuna	7,4277
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 902,83
CZK	češka kruna	26,112	MYR	malezijski ringit	5,0570
HUF	mađarska forinta	306,17	PHP	filipinski pezo	60,908
PLN	poljski zlot	4,2415	RUB	ruski rubalj	68,4889
RON	rumunjski novi leu	4,5986	THB	tajlandski baht	39,563
TRY	turska lira	4,1045	BRL	brazilski real	3,7145
AUD	australski dolar	1,4961	MXN	meksički pezo	21,2936
			INR	indijska rupija	76,4925

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

**PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE****od 28. kolovoza 2017.****o objavi u *Službenom listu Europske unije* jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(Mergelland (ZOI))**

(2017/C 296/02)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 97. stavak 3,

budući da:

- (1) Nizozemska je poslala zahtjev za zaštitu naziva „Mergelland” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je pregledala taj zahtjev i zaključila da su zadovoljeni uvjeti iz članka 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članaka 100., 101. i 102.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, u *Službenom listu Europske unije* trebalo bi stoga objaviti jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te Uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Mergelland”.

ODLUČILA JE:

*Jedini članak*

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Mergelland” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 28. kolovoza 2017.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

<sup>(1)</sup> SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

## PRILOG

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „MERGELLAND”

## PDO-NL-02114

Datum zahtjeva: 26.1.2016.

**1. Nazivi koje je potrebno upisati u registar**

„Mergelland”

**2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

**3. Kategorije proizvoda od grožđa i vina**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

**4. Opis vina***Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Auxerrois*

Sorte grožđa: Auxerrois

Rano dozrijevanje, niska kiselost, niska gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: zrele žute jabuke, kruške, blaga kiselost, lagan, voćni

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

— najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina

— najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida

— najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Chardonnay*

Grožđe: Chardonnay

Kasno dozrijevanje, visoka kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: limun, maslac, prepečeni kruh, vanilija, srednja punoća

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

— najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina

— najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida

— najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Crni Dornfelder*

Grožđe: Dornfelder

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva

Boja: jarka grimizno crvena do ljubičasta

Okus: trešnje, kupine, bazga

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Gewürztraminer*

Grožđe: Gewürztraminer

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: egzotično voće (npr. liči), cvjetovi, agrumi, začini

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Rivaner/Müller-Thurgau*

Grožđe: Rivaner/Müller-Thurgau

Vrlo rano dozrijevanje, niska kiselosti, niska gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: jabuke, koštuničavo voće, muškati

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Pinot Blanc*

Grožđe: Pinot Blanc

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta, prosječna dobivena količina

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: žuto voće, kruške, dinja, lipa

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlukama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Pinot Gris*

Grožđe: Pinot Gris

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: kruška, med, orašasto voće

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlukama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Crni Pinot Noir*

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla boja nara do grimizno crvene boje

Okus: crveno bobičasto voće, maline, jagode, vanilija i druge drvenaste note, svijetle boje

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlukama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Ružičasti Pinot Noir*

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: ružičasta boja lososa

Okus: maline, jagode, ponekad zrele rajčice, svijetle boje

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Pinot Noir*

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: kruške, žuto voće, ponekad s naznakom jagoda i malina

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Riesling*

Grožđe: Riesling

Kasno dozrijevanje, visoka kiselosti, niska do prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: bijelo koštuničavo voće (breskve), jabuke, kruške

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.



*Vino iz 1. kategorije vina: Ružičasti Dornfelder*

Grožđe: Dornfelder

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: zagasito ružičasta

Okus: trešnje, kupine, maline

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: Bijeli Auxerrois*

Sorte grožđa: Auxerrois

Rano dozrijevanje, niska kiselost, niska gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: zrele žute jabuke, kruške, blaga kiselost, lagan, voćni

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

*5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: Bijeli Chardonnay*

Grožđe: Chardonnay

Kasno dozrijevanje, visoka kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: limun, maslac, prepečeni kruh, vanilija, srednja punoća

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Gewürztraminer*

Grožđe: Gewürztraminer

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: egzotično voće (npr. liči), cvjetovi, agrumi, začini

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Rivaner/Müller-Thurgau*

Grožđe: Rivaner/Müller-Thurgau

Vrlo rano dozrijevanje, niska kiselosti, niska gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: jabuke, koštuničavo voće, muškati

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Pinot Blanc*

Grožđe: Pinot Blanc

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta, prosječna dobivena količina

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: žuto voće, kruške, dinja, lipa

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Pinot Gris*

Grožđe: Pinot Gris

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: kruška, med, orašasto voće

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Ružičasti Pinot Noir*

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: ružičasta boja lososa

Okus: maline, jagode, ponekad zrele rajčice, svijetle boje

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Pinot Noir*

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: kruške, žuto voće, ponekad s naznakom jagoda i malina

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Riesling*

Grožđe: Riesling

Kasno dozrijevanje, visoka kiselosti, niska do prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: bijelo koštuničavo voće (breskve), jabuke, kruške

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Ružičasti Dornfelder*

Grožđe: Dornfelder

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: zagasito ružičasta

Okus: trešnje, kupine, maline

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

## 5. Enološki postupci

### a. Osnovni enološki postupci

*Bijeli Auxerrois*

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

*Bijeli Chardonnay*

Poseban enološki postupak

Sekundarne arome često se postižu malolaktičnom fermentacijom i dozrijevanjem u drvenim bačvama

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

*Crni Dornfelder*

Poseban enološki postupak

Ponekad dozrijeva u drvenim bačvama

*Bijeli Gewürztraminer*

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

*Bijeli Rivaner/Müller-Thurgau*

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

*Bijeli Pinot Blanc*

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

*Bijeli Pinot Gris*

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima; ponekad dozrijeva u drvenim bačvama

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

*Crni Pinot Noir*

Poseban enološki postupak

Kako bi se zadržao voćni okus, fermentacija nije previše topla i često se nastavlja u drvenim bačvama.

*Ružičasti Pinot Noir*

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

*Bijeli Pinot Noir*

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

*Bijeli Riesling*

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

*Ružičasti Dornfelder*

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

**b. Najveće dobivene količine***Bijeli Auxerrois*

80 hektolitara po hektaru

*Bijeli Chardonnay*

80 hektolitara po hektaru

*Crni Dornfelder*

85 hektolitara po hektaru

*Bijeli Gewürztraminer*

80 hektolitara po hektaru

*Bijeli Rivaner/Müller-Thurgau*

85 hektolitara po hektaru

*Bijeli Pinot Blanc*

80 hektolitara po hektaru

*Bijeli Pinot Gris*

80 hektolitara po hektaru

*Crni Pinot Noir*

60 hektolitara po hektaru

*Ružičasti Pinot Noir*

75 hektolitara po hektaru

*Bijeli Pinot Noir*

75 hektolitara po hektaru

*Bijeli Riesling*

80 hektolitara po hektaru

*Ružičasti Dornfelder*

85 hektolitara po hektaru

## 6. Ograničeno područje

Područje nizozemskih općina Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten i Valkenburg aan de Geul.

Ukupna površina područja, isključujući dijelove s glinastim tlom, iznosi oko 250 km<sup>2</sup>.

Zasađena površina koja je u skladu s propisima iznosi 70 ha.

Definirano područje uključuje samo vinograde koji se nalaze na obradivom tlu prekrivenom lesom.

## 7. Glavne sorte vinove loze

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

## 8. Opis povezanosti

### *Definicija zemljopisnog područja*

Sastav tla te zemljopisni i klimatski uvjeti, jedinstveni u Nizozemskoj čine Mergelland savršenim mjestom za uzgoj vinove loze. Uzgoj vinove loze na tom je području bio vrlo raširen još u ranom srednjem vijeku. Najraniji dokazi o vinogradarstvu u Mergellandu potječu iz 968. Loza se ondje uzgajala čak i tijekom Malog ledenog doba (15. – 19. stoljeće) jer su uvjeti bili pogodni. Uzgoj vinove loze prekinut je zbog političkih razloga tijekom francuske vladavine u doba Napoleona. Komercijalni uzgoj vinove loze u toj je regiji ponovno započeo 1970., a Mergelland se smatra kolijevkom suvremenog nizozemskog vinogradarstva. Ono što regiju čini posebnom i razlikuje je od ostatka Nizozemske jest prevladavanje klasičnih sorti grožđa iz sjeverne Francuske (Pinot Noir, Gris i Blanc, Chardonnay i Auxerrois) i iz Njemačke (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer i Dornfelder).

### *Sastav tla*

Tlo se sastoji od sloja obradivog tla prekrivenog lesom ispod kojeg se nalazi lapor (formacije u Maastrichtu i Gulpen), a lokalno se pojavljuju i formacije iz pleistocena i tercijara, kao što su šljunak Maas i formacije u Rupelu, Tongerenu, Holsetu i Hoogerutsu.

Na analitička i organoleptička svojstva prije svega utječe les, a u manjoj mjeri lapor i šljunak. Les je vrsta lagane zemlje u kojoj udio mulja iznosi između 50 i 60 %, udio pijeska od 20 do 30 %, a udio gline niži je od 20 %. Zbog prozračne strukture les se brzo zagrijava, ali i hladi. Zbog toga su jače naglašene dnevne razlike u temperaturi, koje su u Mergellandu ionako veće jer je smješten u unutrašnjosti. To pridonosi razvoju voćnog okusa.

### *Uzročna povezanost*

Les je uglavnom bogat kredom, a lapor koji se nalazi ispod njega na definiranom području gotovo je potpuno sastavljen od krede. Tla bogata kredom čuvaju svježiu kiselost vina i često vinu daju blagi sjaj. Istraživanja su pokazala da od devet ispitanih vrsta tla, kombinacija lesa i krede ostvarila je uvjerljivo najviše rezultate za „Voće”: voćnost.

Les i lapor ispod njega dobro zadržavaju vodu i podnose sušu pa rijetko dolazi do gubitka voća i kiselosti koju bi to prouzročilo.

Nagib i šljunak osiguravaju dostatnu odvodnju. Uz prosječni mogući nedostatak padalina od 100 mm tijekom sezone uzgoja, ta struktura tla osigurava blagi općeniti nedostatak vode. Različita su istraživanja dokazala da su to najbolji uvjeti za osiguravanje kvalitete vina.

### *Klima i topologija*

Usprkos tomu što je smješten na sjeveru, u Mergellandu je zahvaljujući zemljopisnim uvjetima i tlu dovoljno toplo za dobro dozrijevanje grožđa. Ta relativno hladna klima prilično je pogodna. Grožđe iz Mergellanda može u potpunosti fiziološki dozreti bez prebrzog povećanja sadržaja šećera zbog kojeg bi bila potrebna preuranjena berba. Ne postoji ni problem prekomjernog sadržaja alkohola, koji je sve izraženiji u južnim regijama uzgoja vinove loze. Dugo razdoblje dozrijevanja (od šaranja do dozrijevanja) omogućuje dovoljno vremena za razvoj arome, minerala i ekstrakta u grožđu.

Kako bi grožđe moglo dozreti na vrijeme, potrebno mu je dovoljno topline i sunčeve svjetlosti tijekom dana, dok su hladne noći iznimno važne za okusni profil vina. Metabolizam radi ubrzano kad su noći tople. Kad nema sunčeve svjetlosti, grožđe upotrebljava jabučnu kiselinu kao izvor energije. Za hladnih noći, jabučna kiselina troši se sporije pa će u vinu biti dovoljno kiselosti kad dozrije. Kiselina pridonosi svježini vina i ima ključnu ulogu u formiranju aroma (estera) tijekom fermentacije.

Ukratko: Vina iz Mergellanda odlikuju se posebnom kombinacijom voćnog okusa, svježe profinjenosti i mineralnosti. Sve to proizlazi iz međudjelovanja odabranih sorti grožđa, tla, zemljopisnih i klimatskih uvjeta, jedinstvenih u Nizozemskoj.

### **9. Osnovni dodatni uvjeti**

—

#### **Poveznica na specifikaciju proizvoda**

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

---



**Sažetak odluka Europske komisije o autorizacijama za stavljanje na tržište radi uporabe i/ili za uporabu tvari navedenih u Prilogu XIV. Uredbi (EZ) br. 1907/2006 Europskog parlamenta i Vijeća o registraciji, evaluaciji, autorizaciji i ograničavanju kemikalija (REACH)**

*(Objavljeno na temelju članka 64. stavka 9. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 <sup>(1)</sup>)*

**(Tekst značajan za EGP)**

(2017/C 296/03)

**Odluke o davanju autorizacije**

Upućivanje na odluku <sup>(1)</sup>	Datum odluke	Naziv tvari	Nositelj autorizacije	Broj autorizacije	Autorizirana uporaba	Datum isteka razdoblja preispitivanja	Obrazloženje odluke
C(2017) 5880	31. kolovoza 2017.	Kromov trioksid CAS br. 215-607-8, CAS br. 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Njemačka	REACH/17/20/0	Industrijsko nanošenje smjesa kromova trioksida raspršivanjem u obliku spreja ili nanošenjem kistom za premaze metalnih predmeta izloženih teškim vremenskim uvjetima, čime se osigurava otpornost na koroziju i oksidaciju pri visokim temperaturama te otpornost površine na taloženje ili glatkoća pri visokim temperaturama, za primjene u automobilskoj i zrakoplovnoj industriji, strojevima za proizvodnju električne energije te u naftnoj i plinskoj industriji i pomorstvu.	21. rujna 2024.	U skladu s člankom 60. stavkom 4. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 socioekonomske koristi nadilaze rizik za zdravlje ljudi i okoliš koji proizlazi iz uporabe te tvari i ne postoje prikladne alternativne tvari odnosno tehnologije u pogledu njihove tehničke izvedivosti i ekonomske opravdanosti.
				REACH/17/20/1	Industrijsko nanošenje smjesa kromova trioksida raspršivanjem u obliku spreja za premaze metalnih predmeta izloženih teškim vremenskim uvjetima, čime se dobiva premaz stvrdnut na niskim temperaturama namijenjen zaštiti od korozije ili zaštiti od korozije i oksidacije pri visokim temperaturama te ujedno za smanjenje površinske hrapavosti ili ljepljivosti pri visokim temperaturama, za primjene u zrakoplovnoj industriji, strojevima za proizvodnju električne energije te u naftnoj i plinskoj industriji i pomorstvu.	21. rujna 2029.	

<sup>(1)</sup> Odluka je dostupna na internetskim stranicama Europske komisije: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index\\_hr.htm](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_hr.htm)

<sup>(1)</sup> SL L 396, 30.12.2006., str. 1.

## V.

(Objave)

## POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM ZAJEDNIČKE TRGOVINSKE POLITIKE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Obavijest o presudi od 1. lipnja 2017. u predmetu T-442/12 u vezi s Provedbenom uredbom Vijeća (EU) br. 626/2012 o izmjeni Provedbene uredbe (EU) br. 349/2012 o uvođenju konačne antidampinške pristojbe na uvoz vinske kiseline podrijetlom iz Narodne Republike Kine**

(2017/C 296/04)

**Presuda**

U svojoj presudi od 1. lipnja 2017. u predmetu T-442/12 *Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. protiv Vijeća* <sup>(1)</sup> („presuda“) Opći sud Europske unije („Opći sud“) poništio je Provedbenu uredbu Vijeća (EU) br. 626/2012 od 26. lipnja 2012. o izmjeni Provedbene uredbe (EU) br. 349/2012 o uvođenju konačne antidampinške pristojbe na uvoz vinske kiseline podrijetlom iz Narodne Republike Kine <sup>(2)</sup> („provedbena uredba“) u dijelu u kojem se odnosi na kineskog proizvođača izvoznika Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. („predmetni proizvođač izvoznik“).

Opći je sud presudio da su odbijanjem zahtjeva predmetnog proizvođača izvoznika za otkrivanje informacija o razlici u cijeni između vinske kiseline DL i vinske kiseline L+ u kontekstu izračuna uobičajene vrijednosti bez pravodobnog valjanog obrazloženja povrijeđena njegova prava na obranu. Opći sud je izrazio mišljenje da se ne može isključiti mogućnost da je ishod ispitnog postupka mogao biti drukčiji da je zahtjev bio prihvaćen.

**Posljedice**

U skladu s člankom 266. Ugovora o funkcioniranju Europske unije institucije Unije dužne su poduzeti potrebne mjere za postupanje u skladu s presudom.

Pri poduzimanju mjera potrebnih za postupanje u skladu s presudom kojom se poništava mjera te za njezino provođenje u cijelosti postupak na temelju kojeg je mjera donesena može se nastaviti u fazi u kojoj se dogodila nezakonitost <sup>(3)</sup>.

Postupajući u skladu s presudom Općeg suda od 1. lipnja 2017. Komisija stoga može ispraviti aspekte postupka koji su doveli do poništenja te ostaviti nepromijenjenima dijelove na koje presuda ne utječe <sup>(4)</sup>.

Provedbena uredba poništena je zbog povrede prava na obranu tijekom jedne faze administrativnog postupka na kojem se temelji Provedbena uredba, odnosno otkrivanja određenih informacija tom proizvođaču izvozniku u kontekstu izračuna uobičajene vrijednosti.

Zahtjev predmetnog proizvođača izvoznika za otkrivanje informacija o razlici u cijeni između vinske kiseline DL i vinske kiseline L+ u kontekstu izračuna uobičajene vrijednosti trebalo bi preispitati s obzirom na posebne okolnosti ovog slučaja.

Nalazi utvrđeni u Provedbenoj uredbi koji nisu osporeni ili su osporeni, ali je Opći sud odbio prigovor ili ga nije ispitao, te stoga nisu doveli do poništenja Provedbene uredbe ostaju na snazi.

<sup>(1)</sup> Presuda Općeg suda od 1. lipnja 2017., *Changmao Biochemical Engineering protiv Vijeća*, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

<sup>(2)</sup> SL L 182, 13.7.2012., str. 1.

<sup>(3)</sup> Presuda Suda od 3. listopada 2000., *Industrie des poudres sphériques protiv Vijeća*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, točke 80. do 85., te od 28. siječnja 2016., *CM Eurologistik*, C-283/14 i C-284/14, EU:C:2016:57, točke 48. do 55.

<sup>(4)</sup> Presuda Suda od 14. lipnja 2016., *Commission protiv McBride*, predmet C-361/14 P, EU:C:2016:434, točka 56.; u području dampainga vidjeti i presudu Suda od 3. listopada 2000., *Industrie des poudres sphériques protiv Vijeća*, predmet C-458/98 P EU:C:2000:531, točka 84.

### Postupak ponovnog pokretanja ispitnog postupka

U skladu s time Komisija je odlučila ponovno pokrenuti antidampinški ispitni postupak u vezi s uvozom vinske kiseline podrijetlom iz Narodne Republike Kine koji je doveo do donošenja Uredbe (EU) br. 626/2012 u dijelu koji se odnosi na predmetnog proizvođača izvoznika te ga nastavlja u fazi u kojoj je došlo do nezakonitosti.

Ponovno pokretanja postupka ograničeno je na provedbu presude Općeg suda u pogledu društva Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. Ponovno pokretanje postupka ne utječe na druge ispitne postupke. Provedbena uredba Vijeća (EU) br. 349/2012 od 16. travnja 2012. o uvođenju konačne antidampinške pristojbe na uvoz vinske kiseline podrijetlom iz Narodne Republike Kine nakon revizije nakon isteka mjera prema članku 11. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 1225/2009 <sup>(1)</sup> stoga se i dalje primjenjuje u odnosu na predmetnog proizvođača izvoznika.

Zainteresirane strane se obavještavaju o toj reviziji objavom ove Obavijesti u *Službenom listu Europske unije*.

### Podnesci

Pozivaju se sve zainteresirane strane, a posebno predmetni proizvođač izvoznik i industrija Unije, da iznesu svoja stajališta te dostave informacije i popratne dokaze o pitanjima povezanim s ponovnim pokretanjem ispitnog postupka. Osim ako je određeno drukčije, te informacije i popratni dokazi moraju se dostaviti Komisiji u roku od 20 dana od objave ove Obavijesti u *Službenom listu Europske unije*.

### Mogućnost saslušanja pred ispitnim službama Komisije

Predmetni proizvođač izvoznik i industrija Unije mogu zatražiti saslušanje pred ispitnim službama Komisije. Svi zahtjevi za saslušanje podnose se u pisanom obliku i trebaju sadržavati razloge za njihovo podnošenje. Zahtjev za saslušanje o pitanjima povezanim s ponovnim otvaranjem ispitnog postupka mora se podnijeti u roku od 15 dana od datuma objave ove Obavijesti u *Službenom listu Europske unije*. Nakon toga zahtjev za saslušanje mora se podnijeti u rokovima koje u svojoj komunikaciji s tim strankama odredi Komisija.

### Upute za dostavu podnesaka i korespondenciju

Informacije dostavljene Komisiji u svrhu ispitnih postupaka trgovinske zaštite ne bi smjele podlijegati autorskom pravu. Prije nego što Komisiji dostave informacije i/ili podatke koji podliježu autorskim pravima treće strane, zainteresirane strane od nositelja autorskih prava moraju zatražiti posebno dopuštenje kojim se Komisiji izričito dopušta a) upotreba informacija i podataka u svrhu ovog postupka trgovinske zaštite i b) pružanje informacija i/ili podataka zainteresiranim stranama u ovom ispitnom postupku u obliku kojim im se omogućuje ostvarivanje prava na obranu.

Svi podnesci i korespondencija zainteresiranih strana za koje se zahtijeva povjerljivo postupanje moraju imati oznaku „Limited” (ograničeno) <sup>(2)</sup>.

Zainteresirane strane koje dostavljaju informacije s oznakom „Limited” dužne su u skladu s člankom 19. stavkom 2. Uredbe (EU) 2016/1036 Europskog parlamenta i Vijeća od 8. lipnja 2016. o zaštiti od dampinškog uvoza iz zemalja koje nisu članice Europske unije <sup>(3)</sup> („osnovna uredba”) dostaviti sažetke tih informacija u verziji koja nije povjerljiva s oznakom „For inspection by interested parties” (na uvid zainteresiranim stranama). Sažeci trebaju biti dovoljno detaljni da se može razumjeti bit informacija koje su dostavljene kao povjerljive.

Ako zainteresirana strana koja dostavlja povjerljive informacije ne dostavi sažetak u verziji koja nije povjerljiva, u traženom obliku i tražene razine kvalitete, te se informacije ne moraju uzeti u obzir.

Zainteresirane strane pozivaju se da sve podneske i zahtjeve, uključujući skenirane punomoći i potvrde, dostavljaju e-poštom. Uporabom e-pošte zainteresirane strane izražavaju svoju suglasnost s pravilima koja se primjenjuju na elektroničke podneske iz dokumenta „KORESPONDENCIJA S EUROPSKOM KOMISIJOM U PREDMETIMA TRGOVINSKE ZAŠTITE” objavljenog na web-mjestu Glavne uprave za trgovinu: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc\\_148003.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf).

<sup>(1)</sup> SL L 110, 24.4.2012., str. 3.

<sup>(2)</sup> Dokument s oznakom „Limited” dokument je koji se smatra povjerljivim u skladu s Uredbom (EU) 2016/1036 Europskog parlamenta i Vijeća od 8. lipnja 2016. o zaštiti od dampinškog uvoza iz zemalja koje nisu članice Europske unije (SL L 176, 30.6.2016., str. 21.) i člankom 6. Sporazuma WTO-a o provedbi članka VI. GATT-a iz 1994. (Sporazum o antidampingu). To je ujedno zaštićeni dokument u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1049/2001 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 145, 31.5.2001., str. 43.).

<sup>(3)</sup> SL L 176, 30.6.2016., str. 21.

Zainteresirane strane moraju navesti svoje ime, adresu, broj telefona i valjanu adresu e-pošte te osigurati da je dostavljena adresa e-pošte ispravna službena adresa e-pošte koja se svakodnevno provjerava.

Nakon što primi podatke za kontakt Komisija će sa zainteresiranim stranama komunicirati isključivo e-poštom, osim ako one izričito zatraže da sve dokumente Komisije primaju nekim drugim sredstvom komunikacije ili ako vrsta dokumenta zahtijeva slanje preporučenom poštom.

Dodatna pravila i informacije o korespondenciji s Komisijom, uključujući načela koja se primjenjuju na podneske poslane e-poštom, zainteresirane strane mogu pronaći u prethodno navedenim uputama za komunikaciju sa zainteresiranim stranama.

Adresa Komisije za korespondenciju:

European Commission  
Directorate-General for Trade  
Directorate H  
Office: CHAR 04/039  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-pošta: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

### **Nesuradnja**

Ako zainteresirana strana odbije odobriti pristup potrebnim informacijama ili ih ne dostavi u roku ili ako znatno ometa ispitni postupak, nalazi se, bili pozitivni ili negativni, mogu donijeti na temelju raspoloživih podataka u skladu s člankom 18. osnovne uredbe.

Ako se utvrdi da je zainteresirana strana dostavila lažne ili obmanjujuće informacije, takve se informacije ne moraju uzeti u obzir i mogu se upotrijebiti raspoloživi podaci.

Ako zainteresirana strana ne surađuje ili surađuje samo djelomično te se stoga nalazi temelje na raspoloživim podacima u skladu s člankom 18. osnovne uredbe, ishod za tu stranu može biti manje povoljan nego što bi bio da je surađivala.

Nedostavljanje odgovora u elektroničkom obliku neće se smatrati nesuradnjom, pod uvjetom da zainteresirana strana dokaže da bi dostavljanje odgovora u traženom obliku dovelo do nepotrebnog dodatnog opterećenja ili neopravdanog dodatnog troška. Zainteresirana strana trebala bi o tome odmah obavijestiti Komisiju.

### **Službenik za saslušanje**

Predmetni proizvođač izvoznik i industrija Unije mogu zatražiti intervenciju službenika za saslušanje u trgovinskim postupcima. Službenik za saslušanje veza je između zainteresiranih strana i ispitnih službi Komisije. Službenik za saslušanje ispituje zahtjeve za pristup dokumentaciji predmeta, sporove povezane s povjerljivošću dokumenata, zahtjeve za produženje rokova i zahtjeve trećih osoba za saslušanje. Službenik za saslušanje može organizirati saslušanje s pojedinačnom zainteresiranom stranom i posredovati kako bi osigurao da zainteresirana strana u potpunosti ostvaruje svoja prava na obranu.

Zahtjevi za saslušanje pred službenikom za saslušanje podnose se u pisanom obliku i trebaju sadržavati razloge za njihovo podnošenje. Zahtjev za saslušanje o pitanjima povezanim s početnom fazom ispitnog postupka mora se podnijeti u roku od 15 dana od datuma objave ove Obavijesti u *Službenom listu Europske unije*. Nakon toga zahtjev za saslušanje mora se podnijeti u rokovima koje u svojoj komunikaciji sa strankama odredi Komisija.

Osim toga, službenik za saslušanje omogućit će saslušanje strana kako bi one mogle iznijeti svoja stajališta i protuargumente, među ostalim o pitanjima povezanim s provedbom presude.

Dodatne informacije i podatke za kontakt zainteresirane strane mogu pronaći na *web*-stranicama službenika za saslušanje na *web*-mjestu Glavne uprave za trgovinu: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

### **Obrada osobnih podataka**

Osobni podaci prikupljeni u ovom ispitnom postupku obrađuju se u skladu s Uredbom (EZ) br. 45/2001 Europskog parlamenta i Vijeća od 18. prosinca 2000. o zaštiti pojedinaca u vezi s obradom osobnih podataka u institucijama i tijelima Zajednice i o slobodnom kretanju takvih podataka<sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> SL L 8, 12.1.2001., str. 1.

**Informacije carinskim tijelima**

Antidampinške pristojbe na temelju Provedbene uredbe (EU) br. 626/2012 na uvoz vinske kiseline trenutačno razvrstane u oznaku KN ex 2918 12 00 (oznaka TARIC 2918 12 00 90), podrijetlom iz Narodne Republike Kine, koju proizvodi društvo Changmao Biochemical Engineering Co Ltd (dodatna oznaka TARIC A688), koje su plaćene u iznosu većem od antidampinških pristojbi uvedenih Provedbenom uredbom (EU) br. 349/2012 na isti uvoz trebalo bi vratiti ili otpisati. Povrat ili otpis treba zatražiti od nacionalnih carinskih tijela u skladu s primjenjivim carinskim propisima.

**Objava**

Predmetni proizvođač izvoznik i industrija Unije bit će naknadno obaviješteni o bitnim činjenicama i razmatranjima na temelju kojih se namjerava provesti presuda te će im se omogućiti da se očituju.

---

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2017/C 296/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN“****EU br.: PGI-SI-02112 – 4.11.2015.****ZOI ( ) ZOZP ( X )****1. Naziv(i)**

„Jajca izpod Kamniških planin“

**2. Država podnositeljica zahtjeva**

Slovenija

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda****3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla (jaja, med, mliječni proizvodi osim maslaca itd.)

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

„Jajca izpod Kamniških planin“ imaju glatku ljusku ravnomjerne debljine po cijeloj površini i privlačan mat izgled koji daje dojam trajne svježine. Ljuska jajeta je čvrsta. Prosječna destruktivna sila potrebna za deformiranje ljuske jajeta iznosi najmanje 32 N. Žumanjak je ravnomjerne, karakteristično žute boje, pigmentacijske vrijednosti prema DSM-LaRochevoj ljestvici od najmanje 11. S obzirom na masu jaja se mogu stavljati na tržište kao jaja različitih veličina, s najmanjom neto masom pakiranja ili razvrstana po masi u razrede S, M, L i XL. „Jajca izpod Kamniških planin“ odlikuju se povećanim udjelom polinezasićenih masnih kiselina, osobito alfa-linolenske masne kiseline. Njihov maseni udio ukupnih omega-3 masnih kiselina iznosi najmanje 2,5 %, a omjer između omega-6 i omega-3 masnih kiselina najviše 8:1. Taj je omjer vrlo dobar s nutritivnog i zdravstvenog gledišta i u skladu je s preporukama Svjetske zdravstvene organizacije (WHO).

**3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)**

Kalcijev karbonat dobiven iz kamenoloma u Stahovici pokraj Kamnika upotrebljava se kao mineralni dodatak hrani za nesilice. Nesilice se smiju napajati samo vodom koja se crpi iz vodonosnika gornjeg toka rijeka Kamniške Bistrice i Savinje. Na odgovarajući način prerađeno laneno sjeme izvor je omega-3 masnih kiselina.

**3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području**

Uzgoj kokoši i proizvodnja jaja moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja.

**3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv**

—

**3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv**

—

(<sup>1</sup>) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje prostire se oko Kamniško-Savinjskih Alpa i obuhvaća prostor u okviru sljedećih prometnica i državne granice između Republike Austrije i Republike Slovenije:

- autoceste od Šentruperta do Domžala
- lokalne ceste od Domžala do Zaboršta pri Dobu
- glavne ceste od Zaboršta pri Dobu do Broda
- autoceste od Broda do Kranja istok
- regionalne ceste od Kranja do Zgornjeg Jezerskog
- granice s Austrijom
- regionalne ceste od Pavličevog sedla do Šentruperta.

Sva naselja koja navedene ceste povezuju nalaze se unutar područja.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

„Jajca izpod Kamniških planin” postala su poznata već krajem 19. stoljeća kada su brojne seoske žene iz kamničkog kraja tom vrijednom namirnicom opskrbljivale ljubljanske kuhinje i tržnicu. Zemljopisno područje Kamničkih planina već je tada zbog kvalitetne vode omogućavalo odličan temelj za proizvodnju konzumnih jaja jer je uglavnom nenaseljeno i većinom nedirnete prirode, što osigurava vrhunsku kvalitetu pitke vode. Na proizvodnju jaja oduvijek je povoljno djelovao i kamenolom vapnenca u Stahovici nad Kamnikom (karbonatna stijena koju tamo iskopavaju sedimentna je, nastala prije 200 milijuna godina i iznimno kemijski čista zbog termičke metamorfoze). Specifična podalpska mikroklima s umjerenim temperaturama također je u prošlosti utjecala na razvoj proizvodnje jaja u zemljopisnom području.

Ti prirodni resursi pružili su vrhunsku osnovu za razvoj proizvodnje konzumnih jaja na brojnim poljoprivrednim gospodarstvima. Zahvaljujući razvijenoj proizvodnji lana na zemljopisnom području za potrebe prerade lanenih vlakana u platno, na tom se području razvila industrija pređenja u Mengešu. Iako je lan uzgajan radi vlakana, njegovo sjeme bilo je nusproizvod koji se upotrebljavao za prehranu životinja, prije svega peradi. Dostupna je opsežna literatura o preradi lana na području proizvodnje „jajca izpod Kamniških planin”. Ona započinje upisom u katastar feudalnog posjednika u Jablju iz 1493. u kojem se lan spominje među obvezama podanika, a završava prikazom razvoja pogona za preradu lanenih vlati Induplati Jarše (1953.).

Budući da laneno sjeme sadržava oko 40 % masti, od čega polovinu čine omega-3 masne kiseline (alfa-linolenska kiselina), jaja su zbog toga bila vrlo kvalitetna i zdrava. Tradicija uporabe lanenog sjemena u hrani za kokoši nesilice tako se nastavlja s „jajcima izpod Kamniških planin”. Time se „jajca izpod Kamniških planin” razlikuju od proizvoda brojnih drugih proizvođača jaja koji za obogaćivanje omega-3 masnim kiselinama upotrebljavaju manje tradicionalne sirovine, npr. denaturirano riblje ulje i alge.

U usporedbi s drugim jajima „jajca izpod Kamniških planin” sadržavaju najmanje dvaput više omega-3 masnih kiselina, a od drugih jaja obogaćenih omega-3 masnim kiselinama razlikuju se po visokom udjelu alfa-linolenske kiseline.

Seoske žene iz Kamnika i njegova zaleđa uključivale su se kao proizvođačice konzumnih jaja u opskrbni lanac grada Ljubljane sve do Drugog svjetskog rata, kada je dotad živu trgovinu onemogućila granica i dvostruki obruč od bodljikave žice kojim je okupator okružio glavni grad. Narodna pjesma „Katarina Barbara”, koju je 1895. zapisao slavist i sakupljač narodnih pjesama dr. Karel Štrekelj, govori o ukradenoj kokoši namijenjenoj opskrbi Ljubljane. Nakon Drugog svjetskog rata neko je vrijeme potrajalo dok se uzgoj kokoši pod Kamničkim planinama nije obnovio. Međutim otada je samo jačao. Ugled „jajca izpod Kamniških planin” dugo se podrazumijevao. Tek krajem prošlog stoljeća proizvođači su ih počeli aktivno oglašavati. Dokaze današnjeg ugleda „jajca izpod Kamniških planin” nalazimo u raznim člancima u časopisima, kulinarskim revijama i na internetskim stranicama, u televizijskim emisijama, trgovačkoj dokumentaciji i različitim lecima. Primjerice, Boštjan Šaver u svojoj knjizi „Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava” (2005.), „jajca izpod Kamniških planin” navodi kao jedan od primjera naziva proizvoda koji upućuje na povezanost stanovnika Slovenije s Alpama odnosno planinama u Sloveniji. „Jajca izpod Kamniških planin” predstavljena su u brošuri „Okusiti Slovenijo” koju je izdala Slovenska turistička organizacija i koja je namijenjena predstavljanju bogate slovenske gastronomske baštine. O njima govori i brojna druga literatura (revije, ljetopisi), primjerice „Gorenjska hrana” (2011.), „Slovenska kulinarika”, članci Saveza potrošača Slovenije koji „jajca izpod Kamniških planin” među ostalim predstavljaju u svojoj brošuri „Slovenska tradicionalna živila”, članku „To so dobra jajca” itd.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/JAJCA\\_IZPOD\\_KAMNISKIH\\_PLANIN-splet.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf)

---



**Objava zahtjeva u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89**

(2017/C 296/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 17. stavkom 7. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

GLAVNE SPECIFIKACIJE IZ TEHNIČKE DOKUMENTACIJE

Rakija od vina s oznakom zemljopisnog podrijetla

**„КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЈА”/„ГРОЗДОВА РАКИЈА ОТ КАРНОБАТ”/„KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA”/„GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT”**

**EU br.: PGI-BG-01865 – 7.1.2014.**

**1. Oznaka zemljopisnog podrijetla koju je potrebno registrirati**

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat”

**2. Kategorija jakog alkoholnog pića**

Винена дестилатна спиртна напитка/Rakija od vina

**3. Opis jakog alkoholnog pića**

Rakija „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” rakija je od vina alkoholne jakosti od najmanje 40 % vol. koja:

— proizvodi se jednostrukom ili dvostrukom destilacijom na najviše 65 % vol. alkohola iz vina proizvedenog od grožđa, pri čemu se od 100 kg grožđa može proizvesti najviše 75 litara vina i

— u smislu sastava i organoleptičkih svojstava ispunjuje uvjete za proizvodnju rakije od vina.

**3.1. Fizička svojstva**

Prozirna sjajna tekućina, bez taloga i plutajućih čestica. Njezina je blijedožuta boja rezultat dozrijevanja u hrastovim bačvama ili dodavanja karamela, dok joj je aroma karakteristična za upotrijebljene sirovine i dodatno se razvija dozrijevanjem.

**3.2. Kemijska svojstva**

Rakija od vina ima alkoholnu jakost od najmanje 40 % vol. i proizvodi se isključivo u skladu sa zahtjevom da se od 100 kg grožđa proizvede najviše 75 litara vina, a vino se naknadno destilira na najviše 65 % vol. alkohola.

Alkoholna jakost – 40 % vol., sadržaj metanola – 11 g/hl na 100 % vol. alkohola, hlapljive tvari – 140 – 200 g/hl na 100 % vol. alkohola.

Hlapljive tvari još su jedan ključan čimbenik koji utječe na organoleptička svojstva pića. Čini ih mješavina viših alkohola, ukupnih kiselina, estera i aldehida. Aromu pića određuje količina estera (14 – 30 h/hl na 100 % vol. alkohola) i aldehida (7 – 9 g/hl na 100 % vol. alkohola), a njegov okus količina viših alkohola (120 – 150 g/hl na 100 % vol. alkohola).

**3.3. Organoleptička svojstva**

Rakija „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” ima pun, snažan i intenzivan okus zreloga grožđa s notama zelene jabuke i smokve, a u ustima ostavlja uravnotežen okus vanilije i blagu aromu drva.

<sup>(1)</sup> SL L 39, 13.2.2008., str. 16.

#### 3.4. Posebna svojstva (u usporedbi s drugim jakim alkoholnim pićima iste kategorije)

Rakija „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ proizvodi se destilacijom vina dobivenog od sorte vinove loze Cherven Misket (20 %) i vina dobivenih od bilo koje kombinacije sljedećih bijelih i crnih sorti (80 %):

- bijele: Chardonnay, Muscat Ottonel, Muscat à Petit Grains, Viognier, Ugni Blanc, Traminer, Rkatsiteli, Cherven Misket, Riesling, Sauvignon Blanc, Victoria, Chasselas,
- crne: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mavrud, Primitivo, Pamid, Alicante Bouschet, Gamay de Bouze, Pinot Noir, Cabernet Franc, Muscat de Hamburg, Rubin.

Cherven Misket aromatska je sorta zaslužna za bogate note zelene jabuke i smokve u okusu rakije od vina.

Pri kontroliranim temperaturama od najviše 22 °C provodi se hladna fermentacija grožđa kojom se osigurava najbolje zadržavanje njegove arome. Aroma i okus rakije „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ obogaćuju se i koncentriraju primjenom metode proizvodnje koja se temelji na stalnoj destilaciji na najviše 65 % vol. vina dobivenog od grožđa.

Destilati dozrijevaju u hrastovim bačvama u kojima dalje razvijaju svoj okus te postižu ravnotežu i usklađenost. Time se postižu karakteristična zlatna boja i pun, snažan i intenzivan okus zreloga grožđa s blagom aromom drva.

Piće se miješa spajanjem destilata različite starosti i organoleptičkih svojstava, a zatim mu se dodaje količina omekšane vode potrebna da bi se postigla alkoholna jakost od 40 % vol. Zatim se obrađuje kako bi se spriječilo замуćivanje te se stabilizira u skladu s dopuštenim enološkim praksama. Prema potrebi dodaje se karamel radi prilagodbe boje.

#### 4. Predmetno zemljopisno područje

Područje uključuje sljedeće lokacije (*zemlishta*):

- u općini Karnobat – šest lokacija (mikroregija): Venec, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuhovo i Raklica,
- u općini Sungurlare – jedna lokacija (mikroregija): Terzijsko,
- u općini Ajtos – četiri lokacije (mikroregije): Karageorgievo, Pirne, Topolica i Černograd,
- u općini Carevo – jedna lokacija (mikroregija): Lozenec,
- u općini Straldža – jedna lokacija (mikroregija): Straldža.

Piće se može pakirati u boce izvan određenog zemljopisnog područja.

#### 5. Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Rakija „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ proizvodi se tehnikom tradicionalnom u Bugarskoj. Svaka se sorta ubire zasebno kad grožđe dosegne tehnološku zrelost, uklanjaju se peteljke i, prema potrebi, dobivena kaša od grožđa ostavlja se da se rashladi. Uvjeti fermentiranja i kvasac koji se pritom upotrebljava među ključnim su izvorima aromatskih spojeva.

Hladnom fermentacijom osigurava se najbolje zadržavanje arome grožđa. Nakon završetka fermentacije, vino se pročišćava po potrebi i upućuje na destilaciju. Strogo kontroliranom destilacijom na najviše 65 % vol. vina dobivenog od grožđa, pri čemu se od 100 kg grožđa može dobiti najviše 75 litara vina, osigurava se stalna visoka kvaliteta rakije „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ i postiže znatan utjecaj na aromatski sadržaj dobivenog destilata. Tijekom destilacije kao rezultat toplinske obrade nastaju novi spojevi, kao što su esteri, aldehidi, acetali itd. Kako bi se osigurala najviša razina preciznosti u postizanju aromatskog profila, za proizvodnju destilata za dobivanje pića primjenjuje se drukčiji postupak: iskorištavaju se svojstva plemenitog metala: posebnih srebrnih filtara koji se ugrađuju u posude koje se upotrebljavaju za destilaciju pića.

Dobiveni destilati raspoređuju se u serije ovisno o svojim fizičkim, kemijskim i organoleptičkim svojstvima te dozrijevaju najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama kapaciteta od najviše 500 litara.

Piće se miješa spajanjem destilata različite starosti i organoleptičkih svojstava, a zatim mu se dodaje količina omekšane vode potrebna da bi se postigla alkoholna jakost od 40 % vol. Zatim se obrađuje kako bi se spriječilo замуćivanje te se stabilizira u skladu s dopuštenim enološkim praksama. Njegova blijedožuta boja rezultat je dozrijevanja u hrastovim bačvama ili dodavanja karamela radi postizanja željene boje.

## 6. Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

### 6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za povezanost

Klima je u općini Karnobat prijelazna kontinentalna, uz snažan morski utjecaj u obalnoj zoni koji se proteže 20 – 30 km od obale. Sezona uzgoja vinove loze na tom području traje 205 dana. Prosječni zbroj biološki aktivnih temperatura iznosi 3 911 °C, pri čemu je interval pouzdanosti od 3 713 °C do 4 109 °C. Ti iznosi odgovaraju uvjetima potrebnima za dozrijevanje ranih, poluranih odnosno kasnih sorti.

Ukupna površina zasađena vinovom lozom iznosi 2 766,56 ha. Vinogradi iz kojih se dobivaju sirovine za proizvodnju rakije „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ smješteni su u podbalkanskoj (Dolina ruža/Rozova dolina) vinogradarskoj regiji (općine Karnobat i Sungurlare), zapadnom dijelu istočne (crnomorske/Chernomorski rajon) vinogradarske regije (općine Ajtos i Carevo) te južnoj (Trakijska nizina/Trakiyska nizina) vinogradarskoj regiji (općina Straldža). Zemljopisno područje uključuje podregiju Tundža-Straldža i obuhvaća južne padine istočnog dijela planine Balkan oko općina Karnobat i Ajtos te dio nizina općine Burgas.

Visoki grebeni i niske kotline ravnog dna još su jedna od prepoznatljivih značajki terena u općini Karnobat i pogoduju uzgoju vinove loze, među ostalim, sorte Cherven Misket. Riječ je o staroj, autohtonoj Bugarskoj sorti vinove loze prosječnog stupnja rasta, dobre plodnosti i prosječnog prinosa. Što se tiče otpornosti na mraz, to je najbolja lokalna sorta i daje bolje rezultate od brojnih sorti vinove loze koje ne potječu iz Bugarske. Misket je aromatska sorta i rakiji „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ daje bogate note zelene jabuke i smokve.

### 6.2. Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Pogodni prirodni i klimatski uvjeti preduvjet su za kvalitetno i pravilno dozrelo grožđe te u kombinaciji s branjem grožđa tijekom noći, kako bi se sačuvala arome, fermentiranjem pri niskim temperaturama i tehnikama stalne destilacije omogućuju koncentraciju blage arome grožđa, dok dozrijevanje destilata u hrastovim bačvama pridonosi daljnjem razvoju okusa pića. Time se postižu karakteristična zlatna boja i pun, snažan i intenzivan okus zreloga grožđa s blagom aromom drva.

Rakija „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ ima pun, snažan i intenzivan okus zreloga grožđa s notama zelene jabuke i smokve, a u ustima ostavlja uravnotežen okus vanilije i blagu aromu drva, a sve je to čini prepoznatljivom i omiljenom te traženom među kupcima. Piće ima stabilno mjesto na tržištu, a povezuje tradiciju i inovacije.

Dokumenti uključeni u spis za ovo piće čuvaju se u Upravi za registraciju, izdavanje dozvola i kontrolu bugarskog Ministarstva gospodarstva.

## 7. Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe

Nacionalni postupak za odobrenje jakog alkoholnog pića s oznakom zemljopisnog podrijetla utvrđen je u odjeljku VII. „Proizvodnja jakih alkoholnih pića s oznakom zemljopisnog podrijetla“ Poglavlja 9. „Jaka alkoholna pića“ Zakona o vinima i jakim alkoholnim pićima (bugarski Službeni list br. 45. od 15. lipnja 2012., na snazi od 16. rujna 2012.).

Oznaka zemljopisnog podrijetla „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ dobila je odobrenje u skladu s Odlukom br. T-RD-27-21 ministra nadležnog za gospodarstvo i energiju od 27. studenoga 2013. Ta je Odluka objavljena na web-mjestu Ministarstva gospodarstva. <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarj-davane-na-vinena-destilatna-spiritna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

## 8. Podnositelj zahtjeva

— Država članica

Bugarska

— Puna adresa (naziv ulice i broj, mjesto/grad i poštanski broj, država)

Ul. Slavyanska 8, 1052 Sofija, Bugarska

— Ime pravne ili fizičke osobe

Министерство на икономиката/Ministarstvo gospodarstva

**9. Dopune oznake zemljopisnog podrijetla**

Nema ih.

**10. Posebna pravila za označivanje**

Na rakiju „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ ne primjenjuju se nikakva posebna obvezna pravila za označivanje (osim horizontalnih odredbi).

---







ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)  
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



**Ured za publikacije Europske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**HR**