

Službeni list

Europske unije

C 315



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 65.

19. kolovoza 2022.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2022/C 315/01	Pokretanje postupka (Predmet M.10663 – ORANGE / VOO / BRUTELE) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2022/C 315/02	Tečajna lista eura — 18. kolovoza 2022.	2
---------------	--	---

V. Objave

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europska komisija

2022/C 315/03	Informativna obavijest Komisije u skladu s člankom 17. stavkom 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici – Javni natječaj za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama javnih usluga ⁽¹⁾	3
2022/C 315/04	Informativna obavijest Komisije u skladu s člankom 17. stavkom 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici – Javni natječaj za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama javnih usluga ⁽¹⁾	4

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2022/C 315/05	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10808 – BROOKFIELD / HOMESERVE PLC) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

DRUGI AKTI

Europska komisija

2022/C 315/06	Objava 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.	7
2022/C 315/07	Objava zahtjeva za registraciju naziva 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	21

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Pokretanje postupka**(Predmet M.10663 – ORANGE / VOO / BRUTELE)****(Tekst značajan za EGP)**

(2022/C 315/01)

Dana 28. srpnja 2022. Komisija je odlučila pokrenuti postupak u navedenom predmetu nakon što je utvrdila da prijavljena koncentracija potiče ozbiljne sumnje povezane sa svojom sukladnosti s unutarnjim tržištem. Pokretanjem postupka otvara se druga faza istrage povezane s prijavljenom koncentracijom kojom se ne dovodi u pitanje konačna odluka o predmetu. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (c) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Kako bi Komisija za vrijeme postupka u potpunosti uzela u obzir očitovanja, treba ih dostaviti Komisiji najkasnije 15 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji telefaksom (+32 22964301), porukom e-pošte na COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom, pri čemu je potrebno naznačiti referentni M.10663 – ORANGE/VOO/BRUTELE, na sljedeću adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

18. kolovoza 2022.

(2022/C 315/02)

1 euro =

Valuta			Tečaj		
USD	američki dolar	1,0178	CAD	kanadski dolar	1,3118
JPY	japanski jen	137,17	HKD	hongkonški dolar	7,9844
DKK	danska kruna	7,4389	NZD	novozelandski dolar	1,6145
GBP	funta sterlinga	0,84391	SGD	singapurski dolar	1,4053
SEK	švedska kruna	10,5903	KRW	južnokorejski von	1 344,81
CHF	švicarski franak	0,9683	ZAR	južnoafrički rand	17,0004
ISK	islandska kruna	140,50	CNY	kineski renminbi-juan	6,9060
NOK	norveška kruna	9,8283	HRK	hrvatska kuna	7,5215
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 092,62
CZK	češka kruna	24,611	MYR	malezijski ringit	4,5536
HUF	mađarska forinta	405,13	PHP	filipinski pezo	56,776
PLN	poljski zlot	4,7240	RUB	ruski rubalj	
RON	rumunjski novi leu	4,8808	THB	tajlandski baht	36,254
TRY	turska lira	18,4095	BRL	brazilski real	5,2326
AUD	australski dolar	1,4617	MXN	meksički pezo	20,3130
			INR	indijska rupija	81,0420

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKA KOMISIJA

**Informativna obavijest Komisije u skladu s člankom 17. stavkom 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008
Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici**

Javni natječaj za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama javnih usluga

(Tekst značajan za EGP)

(2022/C 315/03)

Država članica	Francuska
Predmetni zračni put	Limoges – Pariz (Orly)
Razdoblje valjanosti ugovora	Od 4. ožujka 2023. do 3. ožujka 2027.
Rok za predaju prijava i ponuda	27. listopada 2022., (12:00 sati prema pariškom vremenu)
Adresa na kojoj se mogu dobiti tekst javnog natječaja i sve informacije i/ili dokumentacija u vezi s javnim natječajem i s obvezom pružanja javne usluge	Syndicat Mixte de l'Aéroport de Limoges-Bellegarde 81 avenue de l'aéroport 87100 Limoges Tel. +33 555433025 E-pošta: direction@smalb-aeroport.fr ili putem SMALB-ova profila javnog kupca na platformi: https://www.e-marchespublics.com

**Informativna obavijest Komisije u skladu s člankom 17. stavkom 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008
Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici**

Javni natječaj za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama javnih usluga

(Tekst značajan za EGP)

(2022/C 315/04)

Država članica	Francuska
Predmetni zračni put	Limoges – Lyon (Saint-Exupéry)
Razdoblje valjanosti ugovora	Od 4. ožujka 2023. do 3. ožujka 2027.
Rok za predaju prijava i ponuda	27. listopada 2022., 12:00 sati prema pariškom vremenu
Adresa na kojoj se mogu dobiti tekst javnog natječaja i sve informacije i/ili dokumentacija u vezi s javnim natječajem i s obvezom pružanja javne usluge	Syndicat Mixte de l'Aéroport de Limoges-Bellegarde 81 avenue de l'aéroport 87 100 Limoges FRANCE Tel. +33 555433025 E-pošta: direction@smalb-aeroport.fr ili putem SMALB-ova profila javnog kupca na platformi: https://www.e-marchespublics.com

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.10808 – BROOKFIELD / HOMESERVE PLC)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2022/C 315/05)

1. Komisija je 5. kolovoza 2022. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Hestia Bidco Limited („Hestia”, Kanada), kojim upravlja poduzetnik Brookfield Asset Management Inc. („Brookfield”, Kanada),
- HomeServe plc („HomeServe”, Ujedinjena Kraljevina).

Poduzetnik Hestia steći će, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom HomeServe. Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Poduzetnik Brookfield je upravitelj imovine na svjetskoj razini koji upravlja s nekoliko portfeljnih društava, među ostalim i poduzetnikom Thermondo koji je njemačko društvo za ugradnju uređaja za grijanje, ventilaciju i klimatizaciju te toplinskih crpki,
- Poduzetnik Homeserve nudi usluge za ugradnju uređaja za grijanje, ventilaciju i klimatizaciju te toplinskih crpki u kućanstvima. Nudi i usluge održavanja kućanstva i pomoći u hitnim slučajevima (uglavnom za vodovod, grijanje i električne instalacije), pomoći pri potraživanjima osiguranja kućanstava kao i internetsko tržište za pomoć vlasnicima domova u pronalaženju lokalnih obrtnika za popravke i poboljšanje domova. Poduzetnik HomeServe posluje u Belgiji, Francuskoj, Njemačkoj, Italiji, Malti, Portugalu i Španjolskoj.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.10808 – BROOKFIELD / HOMESERVE PLC

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava 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.**

(2022/C 315/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Rivierenland

PDO-NL-02774

Datum početka primjene: 10.6.2021.

1. Naziv koji je potrebno upisati u registar

Rivierenland

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
9. Gazirano biser vino
15. Vino od prosušenoga grožđa

4. Opis vina

1. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: crno vino, suho, vrlo voćno

Sorte grožđa: crne sorte na popisu sorti (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: tamnocrvena

Aroma: voćne arome crvenog voća

Okus: pikantan okus crvenog voća s laganom taninskom strukturom

Analitička svojstva: sadržaj šećera od 0 do 9 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	59,91 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: crno vino, suho, starjelo u drvenim bačvama

Sorte grožđa: crne sorte na popisu sorti (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: tamnocrvena

Aroma: intenzivne arome zrelog tamnog voća nadopunjuju se pikantnim aromama papra, klinčića, lovora i duhana

Okus: vrlo voćne arome crnog voća, puna taninska struktura i natruha začina

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 0 do 6 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	53,26 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: bijelo vino, suho, voćno

Sorte grožđa: bijele sorte na popisu sorti i crne sorte kad je riječ o vinu blanc de noir (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta (moguća je rumenija boja kad je riječ o vinu blanc de noir)

Aroma: jabuka i blaga aroma karamele sa završnom aromom crvenog voća

Okus: buke je svjež, a blag okus jabuka, krušaka i agruma nadopunjuje se ugodnim i gorkim završnim okusom

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 0 do 9 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	79,89 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: bijelo vino, suho, starjelo u drvenim bačvama

Sorte grožđa: bijele sorte na popisu sorti i crne sorte kad je riječ o vinu blanc de noir (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: žuta do narančasta

Aroma: zrelo tropsko voće, cvjetna aroma s blagim notama drva

Okus: zaokružen i dugotrajan završni okus zrelog žutog tropskog voća koji se nadopunjuje aromama drva

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 0 do 9 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	66,58 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: bijelo vino, poluslatko, voćno

Sorte grožđa: bijele sorte na popisu sorti i crne sorte kad je riječ o vinu blanc de noir (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: svjetložuta

Aroma: intenzivan buke

Okus: blag okus zrelog tropskog voća, sušenih marelica i agruma

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 12 do 45 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	79,89 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: slatko vino

Sorte grožđa: bijele sorte na popisu sorti i crne sorte kad je riječ o vinu blanc de noir (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: profinjena zlatnožuta boja desertnog vina

Aroma: intenzivan buke

Okus: blag okus zrelog tropskog voća, sušenih marelica i agruma, ali i pikantne note ananasa i ličija

Analitička svojstva:

sadržaj šećera veći od 45 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	5
Najmanja ukupna kiselost	86,54 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

7. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: ružičasto vino, suho, vrlo voćno

Sorte grožđa: crne sorte na popisu sorti (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: bljedoružičasta

Aroma: blago pikantna aroma maline i ljetnog bobičastog voća

Okus: voćno vino s aromama maline, jagode i ljetnog bobičastog voća i s osvježavajućim završnim okusom

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 0 do 9 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	79,89 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

8. VINO KATEGORIJE 5.: kvalitetno pjenušavo vino, vrsta vina: pjenušavo bijelo vino, voćno

Sorte grožđa: bijele sorte na popisu sorti i crne sorte kad je riječ o vinu blanc de noir (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: svjetložuta

Aroma: zrelo žuto voće

Okus: zaokruženi okus s laganom pjenom i aromama zrelog žutog voća

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 0 do 24 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	79,89 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

9. VINO KATEGORIJE 5.: kvalitetno pjenušavo vino, vrsta vina: pjenušavo ružičasto vino voćno

Sorte grožđa: crne sorte na popisu sorti (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: bljedoružičasta

Aroma: zrelo crveno voće

Okus: zaokruženi okus s laganom pjenom i aromama svježeg crvenog voća

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 0 do 24 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	79,89 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

10. VINO KATEGORIJE 9.: gazirano biser vino, vrsta vina: bijelo biser vino, voćno

Sorte grožđa: bijele sorte na popisu sorti i crne sorte kad je riječ o vinu blanc de noir (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: bljedožuta

Aroma: cvjetna aroma bijelog voća

Okus: voćno biser vino s aromama zelene jabuke, divlje breskve, cvjetova i diskretnim notama muškarnog orašića

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 5 do 24 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	79,89 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

11. VINO KATEGORIJE 9.: gazirano biser vino, vrsta vina: ružičasto biser vino, vrlo voćno

Sorte grožđa: crne sorte na popisu sorti (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: bljedoružičasta

Aroma: maline i ljetno bobičasto voće

Okus: voćno biser vino s aromama maline, jagode i ljetnog bobičastog voća

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 5 do 24 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	79,89 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

12. VINO KATEGORIJE 9.: gazirano biser vino, vrsta vina: crno biser vino, vrlo voćno

Sorte grožđa: crne sorte na popisu sorti (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: svjetlocrvena

Aroma: aromatične note ljetnog voća

Okus: okus lagane pjene i svježeg ljetnog voća te niske alkoholne jakosti. Aromatično vino s malo tanina. Idealno kao aperitiv ili desertno vino.

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 25 do 150 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7
Najmanja ukupna kiselost	93,20 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

13. VINO KATEGORIJE 15.: vino od prosušenoga grožđa, vrsta vina: slatko bijelo vino

Sorte grožđa: bijele sorte na popisu sorti (udio varira ovisno o godini)

Organoleptička svojstva:

Boja: zlatnožuta

Aroma: aroma kandiranog bijelog i tropskog voća

Okus: uravnotežen omjer nježnih aroma zrelog tropskog i sušenog voća i kiselosti

Analitička svojstva:

sadržaj šećera od 100 do 250 g/l

Svojstva za koja u nastavku nisu navedene vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	106,51 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Postupci proizvodnje vina

a. Osnovni enološki postupci

1. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: crno vino, suho, vrlo voćno

Poseban enološki postupak

- Fermentacija na kožici tijekom najmanje 4 dana
- Dovršena malolaktična fermentacija

2. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: crno vino, suho, starjelo u drvenim bačvama

Poseban enološki postupak

- Fermentacija na kožici tijekom najmanje 4 dana
- Starenje u drvenim bačvama tijekom najmanje 9 mjeseci
- Dovršena malolaktična fermentacija

3. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: bijelo vino, suho, voćno

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)
- Moguća upotreba fermentacije kožice bijelog grožđa za proizvodnju vina blanc de noir

4. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: bijelo vino, suho, starjelo u drvenim bačvama

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)
- Starenje u drvenim bačvama barem 50 % količine tijekom najmanje 3 mjeseca
- Moguća upotreba fermentacije kožice bijelog grožđa za proizvodnju vina blanc de noir

5. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: bijelo vino, poluslatko, voćno

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)

- Rano zaustavljanje fermentacije hlađenjem i/ili filtracijom
- Moguća upotreba fermentacije kože bijelog grožđa za proizvodnju vina blanc de noir

6. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: ružičasto, suho, vrlo voćno

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)
- Hladna maceracija kože radi dobivanja ružičaste boje

7. VINO KATEGORIJE 1.: vino, vrsta vina: slatko vino

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)
- Kad je riječ o ledenom vinu, grožđe se mora smrznuti na otvorenom (na najmanje –7 °C), a bere se i prerađuje potpuno smrznuto kako voda iz grožđa ne bi ušla u vino.
- Moguća upotreba fermentacije kože bijelog grožđa za proizvodnju vina blanc de noir

8. VINO KATEGORIJE 5.: kvalitetno pjenušavo vino, vrsta vina: pjenušavo bijelo vino, voćno

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)
- Prešanje cijelih grozdova s najvećim prinosom od 64 %
- Sekundarna fermentacija u boci upotrebom tradicionalne metode
- Moguća upotreba fermentacije kože bijelog grožđa za proizvodnju vina blanc de noir

9. VINO KATEGORIJE 5.: kvalitetno pjenušavo vino, vrsta vina: ružičasto pjenušavo vino, vrlo voćno

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)
- Hladna maceracija kože radi dobivanja ružičaste boje
- Sekundarna fermentacija u boci upotrebom tradicionalne metode

10. VINO KATEGORIJE 9.: gazirano biser vino, vrsta vina: bijelo biser vino, voćno

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)
- Tlak CO₂ u boci ne smije biti veći od 2,5 bara
- Moguća upotreba fermentacije kože bijelog grožđa za proizvodnju vina blanc de noir

11. VINO KATEGORIJE 9.: gazirano biser vino, vrsta vina: ružičasto biser vino, vrlo voćno

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)

- Hladna maceracija kožica radi dobivanja ružičaste boje
- Tlak CO₂ u boci ne smije biti veći od 2,5 bara

12. VINO KATEGORIJE 9.: gazirano biser vino, vrsta vina: crno biser vino, vrlo voćno

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 18 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)
- Tlak CO₂ u boci ne smije biti veći od 2,5 bara

13. VINO KATEGORIJE 15.: vino od prosušenoga grožđa, vrsta vina: slatko vino

Poseban enološki postupak

- Hladna fermentacija na temperaturi nižoj od 20 °C (iznimka je povećanje temperature na početku fermentacije za vina koja teško fermentiraju)
- Vino se dobiva od grožđa koje je djelomično dehidrirano (sušenjem na suncu ili u sjeni). Stoga mošt od grožđa bez pojačavanja ima najmanju potencijalnu alkoholnu jakost od 16 % (ili najmanje 272 grama šećera po litri).

b. *Najveći prinosi*

1. Cabernet Blanc

50 hektolitara po hektaru

2. Johanniter

60 hektolitara po hektaru

3. Merzling

60 hektolitara po hektaru

4. Muscaris

50 hektolitara po hektaru

5. Sauvignac

50 hektolitara po hektaru

6. Solaris

60 hektolitara po hektaru

7. Cabernet Cantor

40 hektolitara po hektaru

8. Cabernet Cortis

40 hektolitara po hektaru

9. Cabaret Noir

40 hektolitara po hektaru

10. Monarch

40 hektolitara po hektaru

11. Pinotin

40 hektolitara po hektaru

12. Regent

40 hektolitara po hektaru

13. Sauvignier gris

60 hektolitara po hektaru

14. Villaris

60 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje podrijetla vina „Rivierenland” obuhvaća susjedna područja između i duž rijeka koje teku iz Njemačke i nizozemske pokrajine Limburg do pokrajina Gelderland i Gorinchem, gdje glineno tlo fluvijalnog podrijetla i pješčano-glineno tlo prelaze u tresetište. Zemljopisno područje „Rivierenland” određuje se uglavnom na temelju rijeka koje kroz njega protječu. Mjereno od sredine rijeke, vanjske su granice tog područja na 5 km zračne linije od sredine rijeke. To je područje na sjeveru omeđeno (s istoka prema zapadu) rijekama Oude IJssel, IJssel, Nederrijn i Lek, a na istoku kopnenom granicom s Njemačkom, između naselja Gendringen i Bredeweg. Na jugu je omeđeno granicom s pokrajinom Limburg – između naselja Bredeweg i Molenhoek – i granicom s pokrajinom Noord Brabant do grada Heusdena (uključujući njega), koja slijedi tok rijeke Maas. Zapadna granica omeđena je kanalom Heusden i rukavcem Afgedamde Maas prema gradu Woudrichemu, koji je smješten na rijeci Waal. Granica s pokrajinom Gelderland od grada Woudrichema nastavlja se preko rijeke Linge prema rijeci Lek na sjeveru područja ZOI-ja „Rivierenland”.

7. Glavne sorte vinove loze

Cabaret Noir N (VB 91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB 91-26-1)

Cabernet Cantor N

Cabernet Cortis

Johanniter B

Merzling B

Monarch

Muscari B

Pinotin N

Regent N

Sauvignac B (Cal 6-04)

Solaris

Sauvignier gris

Villaris B

8. Opis povezanosti

- 8.1. Teroar – sve što utječe na vinovu lozu u vinogradu – iznimno je važan za kvalitetu vina. Na razgraničenom zemljopisnom području „Rivierenland” svi aspekti teroara – klima, položaj, tlo, upravljanje vinogradom, odabir sorti i postupak proizvodnje vina – pridonose kvaliteti vina iz svih četiriju kategorija (1. Vino, 5. Kvalitetno pjenušavo vino, 9. Gazirano biser vino i 15. Vino od prosušenoga grožđa).

Klima

Zbog sjevernog položaja područja „Rivierenland” dozrijevanje traje sve do rujna i listopada. Stoga grožđe dozrijeva na umjerenim dnevnim i niskim noćnim temperaturama. Zahvaljujući svježim noćima kiseline se razgrađuju postupno, pa grožđe dugo dozrijeva i postiže optimalnu fenolnu zrelost. Ti su klimatski uvjeti zaslužni za proizvodnju vina tipičnih za hladnu klimu na području ZOI-ja „Rivierenland” koja se odlikuju brojnim primarnim voćnim aromama te ugodnom i svježom kiselošću.

Položaj

Zahvaljujući položaju u zavjetrini (suhom dijelu) grebena brežuljaka u pokrajini Utrecht i regiji Veluwe padaline su umjerenije nego u okolnim regijama. Zbog tog položaja i otvorenih ravnica poldera te vodenih površina to je područje znatno vjetrovitije od sjevernijih i južnijih regija. Vinogradi su zahvaljujući tom vjetru optimalno provjetreni, što znači da se listovi brzo suše, posebice nakon padalina (koje su same po sebi umjerene). Time se smanjuje rizik od razvoja plijesni, a grožđe ostaje zdravo i kvalitetno. Time se omogućuje produljeno razdoblje dozrijevanja i nema potrebe za prisilnom berbom, što znači da se grožđe može ostaviti na lozi do jeseni (rujan/listopad) kako bi postiglo optimalnu fiziološku zrelost.

Tlo

Tlo fluvijalnog podrijetla na području „Rivierenland” bogato je hranjivim tvarima i mineralima, stoga osigurava optimalan rast i idealno je za proizvodnju voća i isticanje primarnih aroma grožđa. Tla fluvijalnog podrijetla imaju veliku sposobnost zadržavanja vode, a dovoljnu količinu vode zadržavaju čak i tijekom sušnih razdoblja. Time se omogućuje da vinova loza apsorbira dovoljno hranjivih tvari tijekom sušnih razdoblja i da se nastavi fotosinteza. Na taj se način potiče proizvodnja šećera i dozrijevanje primarnih aroma koje su svojstvene vinima sa ZOI-jem iz područja „Rivierenland”.

Način uzgoja vinove loze

Na području „Rivierenland” vinogradari imaju ključnu ulogu u optimalnom dozrijevanju grožđa zahvaljujući pravilnom načinu uzgoja vinove loze. Obrada tla (obrada i sijanje redova radi postizanja dobre strukture tla i vodne bilance) i lišćem (uklanjanje lišća iz grozdova, zelena berba, rezidba itd.), nizak prinos i određivanje najboljeg vremena za berbu osiguravaju da grožđe postigne optimalnu alkoholnu i fenolnu zrelost.

Primjeri djelovanja ljudi na sva vina su sljedeći:

- „Meka rezidba” obavlja se zimi, što je važno za održavanje zdrave vinove loze. Tom se rezidbom smanjuje broj pupova, što pridonosi rastu zrelog grožđa (loza se ne preopterećuje, što rezultira kvalitetnim vinom).
- Zrelost grožđa poboljšava se zelenom berbom (uklanjanje grozdova) kako bi vinova loza pupovima mogla dati dovoljno hranjivih tvari.
- Uklanjanje lišća, čime se osigurava brže sušenje grozdova kako bi se u što većoj mjeri spriječio botritis, ali i kako bi se proizveli opušteniji grozdovi koji se bolje suše i imaju zdravije grožđe.
- Odgovarajuće vrijeme berbe određuje se mjerenjem kombinacije šećera/kiselina i arome zajedno s preciznom vremenskom prognozom i jasnom slikom o zdravlju grožđa. Svi se ti čimbenici uzimaju u obzir pri donošenju odluke o vremenu berbe (berba optimalno zrelog grožđa).

8.2. Odabir sorti grožđa

Sorte grožđa koje se upotrebljavaju na području „Rivierenland” pogodne su za uzgoj u vlažnoj sjevernoj klimi jer bolje podnose gljivične bolesti i dozrijevaju nešto ranije, čime se podupire održivi uzgoj. Zbog bolje tolerancije na bolesti razdoblje dozrijevanja može se produljiti, a upotreba pesticida svesti na najmanju moguću mjeru. Time se promiče sveukupni ekološki okvir u pogledu vinograda, ali i zdravlje vinove loze i kvaliteta grožđa i vina.

Proizvodnja vina

Enološki postupci usmjereni su na očuvanje primarnih aroma i svježih kiselosti.

Pojedinosti za ostale kategorije vina (koje nisu navedene u kategoriji „Vino”)

— Kvalitetno pjenušavo vino

„Bazno vino” za kvalitetno pjenušavo vino ima ista organoleptička svojstva kao i kategorija „vino” (jednaka svježina i voćni okus koji proizlaze iz kombinacije tla, klime i ljudskog djelovanja). Pored toga, sadržava svojstva koja proizlaze iz prerade baznog vina u pjenušavo vino fermentacijom u boci (tradicionalna metoda), što vinu daje elegantnu pjenu. Nadtlak vina iznosi najmanje 3,5 bara. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost kupaze upotrijebljene za kvalitetno pjenušavo vino iznosi 11 %.

— Gazirano biser vino

Bazno vino za biser vino isto tako ima ista organoleptička svojstva kao i kategorija „vino” (jednaka svježina i voćni okus koji proizlaze iz kombinacije tla, klime i ljudskog djelovanja). Ima i svojstva koja proizlaze iz dodavanja CO₂ radi dobivanja sitnih mjehurića. Gazirano biser vino ima najmanju stvarnu alkoholnu jakost od 7 % i nadtlak od najviše 2,5 bara. To je svježije i vrlo voćno ljetno vino.

— Vino od prosušenoga grožđa

Praksa duljeg dozrijevanja grožđa prije njegova sušenja u trajanju od najmanje dva tjedna ključna je za koncentraciju šećera i aroma u vinu od prosušenoga grožđa. Hladnom fermentacijom dobiva se vino najmanje stvarne alkoholne jakosti od 9,4 %. Koncentracija aroma u tom voćnom vinu rezultat je kombinacije tla, klime i ljudskog djelovanja. Vino svoj puni okus prije svega duguje trudu vinara koji ga proizvode.

Sažetak

Teroar, odabir sorti grožđa i postupci proizvodnje vina utječu na sve kategorije vina koje se proizvode u području „Rivierenland”. Grožđe koje se upotrebljava za proizvodnju svih vina iz kategorije „vino” optimalne je alkoholne i fenolne zrelosti, zbog čega se bijela i ružičasta vina odlikuju vrlo voćnim aromama i svježom kiselosti. Osim toga, tu su i bogata crna vina s laganim završnim okusom koja su zbog enoloških postupaka očuvala te vrlo voćne arome, a odlikuju se i nježnom teksturom i podatnim taninima. Grožđe koje se upotrebljava za proizvodnju vina iz kategorija „kvalitetno pjenušavo vino” i „gazirano biser vino” često se bere ranije od onog namijenjenog za vina iz kategorije „vino”. Iako zbog toga grožđe zadržava više svježih kiselosti, zbog teroara ima mnogo voćnih aroma, što znači da je savršeno zrelo za navedeni stil vina. Grožđe namijenjeno za proizvodnju vina iz kategorije „vino od prosušenoga grožđa” optimalne je alkoholne i fenolne zrelosti, a zahvaljujući teroarima ima i optimalnu ravnotežu kiselosti, šećera i aroma. Kao rezultat sušenja grožđa i koncentracije njegova soka ta se osjetljiva ravnoteža dodatno oplemenjuje u konačnom visokokvalitetnom desertnom vinu s koncentriranim šećerima, voćnim aromama i svježom kiselosti.

9. Osnovni dodatni uvjeti

Naziv manjeg područja

Pravni okvir:

Pravila EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Regionalni nazivi „Achterhoek” i „Betuwe” mogu se dodati nazivu područja podrijetla „Rivierenland” kako bi se označila manja regija podrijetla unutar tog područja. U tom slučaju barem 85 % voća mora potjecati iz određene regije.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-04/Productdossier-BOB-Rivierenland.pdf>

Objava zahtjeva za registraciju naziva 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

(2022/C 315/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Keleméri bárányhús”

EU br.: PGI-HU-02480 – 7.9.2018

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Keleméri bárányhús”

2. Država članica ili treća zemlja

Mađarska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.1.: Svježe meso (i iznutrice)

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

„Keleméri bárányhús” je meso janjadi mužjaka pasmine île-de-France ili suffolk koji se uzgajaju u selu Kelemér od odabira do klanja. Ženke ne mogu biti pasmine racka, cikta ili cigája. U trenutku klanja janjad ne smije biti starija od 120 dana, a njihova živa tjelesna masa ne smije biti veća od 40 kg.

„Keleméri bárányhús” može se prodavati kao:

- cijeli trup, zajedno s unutarnjim organima prsne i trbušne šupljine (jetra, pluća, srce, grkljan, bubrezi), osim nejestivih nusproizvoda klanja,
- polovica trupa, ili
- trup ili polovica trupa rasječena u skladu sa zahtjevima potrošača, sa ili bez kosti,

rashlađeno ili zamrznuto.

Fizička i organoleptička svojstva proizvoda „Keleméri bárányhús”: svježa, fina, pikantna aroma; pikantan okus i mekana tekstura; jarkocrvena boja; bez masnog tkiva na mesu ili u njemu; površina narezanog mesa prošarana je tankim slojevima međumišićne masti, što joj daje mramorast izgled.

Ispod kože ili u području trbuha janjadi može se naći jedva primjetan, vrlo tank sloj masnog tkiva.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

Dok je u oboru, janjad konzumira samo majčino mlijeko. Premještanjem u obor za janjenje životinja se može uz majčino mlijeko početi hraniti *ad libitum* i sijenom i hranom za životinje iz probranih, nježnih mladih biljaka koje potječu s pašnjaka na određenom zemljopisnom području. Oko 80 % sijena sastoji se od trave, a preostalih 20 % sastoji se od ljekovitog i drugog samoniklog bilja. Te pašnjake posebno karakteriziraju jedine europske trave s metlicom, kao što su obična vlasulja (*Festuca ovina*) ili visoka ovsenica (*Arrhenatherum elatius*) te ljekovito bilje, kao što je bezmirisna kamilica (*Tripleurospermum perforatum*) ili stolisnik (*Achillea millefolium*). Osim sijena, janjad se hrani samo određenom količinom hrane za životinje ili hranom za životinje i krmivom (ječam, zob), ovisno o željenoj masi pri klanju.

Energetske potrebe janjadi koja se drži u oborima za janjenje stalno rastu razmjerno povećanju njihove tjelesne mase pa se, isto tako, količina sijena i hrane za životinje koja se konzumira *ad libitum* stalno povećava, a količina majčina mlijeka smanjuje. Sastav hrane za životinje kojom se janjad hrani *ad libitum*: energija: 8,99 MJ/kg; suhe tvari: 86 %; sirovih bjelančevina: 16,23 %; sirovih vlakana: 11,0 %.

Hrana za životinje sadržava i minerale (Ca, Na, Se) i vitamine A, D3 i E, koji su dovoljni za zadovoljavanje svih potreba rasta janjadi u svakoj fazi razvoja. Hrana za životinje ne smije sadržavati soju, genetski modificirane biljke, životinjske bjelančevine, pšenicu i kukuruz ni farmaceutske proizvode. Hranjenje janjadi varira u odnosu na njihovu dob:

1. dob: 5–14 dana; živa tjelesna masa: manje od 6 kg; drži se: u oboru; hrani se: majčinim mlijekom;
2. dob: 14–40 dana; živa tjelesna masa: 6–16 kg; drži se: u oboru za janjenje; hrani se: majčinim mlijekom, uz dopunu hranom za životinje i sijenom *ad libitum*;
3. dob: 41–120 dana; živa tjelesna masa: 16–40 kg; drži se: na farmi za tov; hrani se: 70 % hranom za životinje i 30 % sijenom *ad libitum* u dobi od 41 dan do 90 dana; 15 % ječmom, 15 % zobi i 70 % sijenom u dobi od 91 dan do 120 dana.

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

Janjad se mora uzgajati na određenom zemljopisnom području od odabira do klanja.

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

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Unutar administrativnih granica sela Kelemér.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost proizvoda „Keleméri bárányhús” sa zemljopisnim područjem temelji se na posebnim kvalitativnim svojstvima proizvoda.

Hrana za životinje i tehnika uzgoja, kojima su potomci mužjaka pasmine île-de-France ili suffolk dobro prilagođeni, imaju ključnu ulogu u proizvodnji janjetine svježje, fine, pikantne arome i okusa te mekane teksture i jarkocrvene boje.

Selo Kelemér nalazi se u podnožju planinskog lanca Gömör-Szepes u sjevernom gorju unutar Nacionalnog parka Aggtelek te je omeđeno rijekom Sajó i potokom Kelemér. Područje ima brdovit reljef i ispresijecano je uskim dolinama, s posebnom mikroklimom i biljnim zajednicama. Zemljopisno područje nalazi se na 200–250 m nadmorske visine. Površina mu je prekrivena glinastim, pjeskovitim sedimentom iz pliocena, na kojem su nastala kisela i vrlo erodirana, glinasta smeđa šumska tla bogata muljem. Klimu karakteriziraju male količine padalina (500–600 mm godišnje), umjereno topla, suha ljeta podložna suši te mrazna i maglovita razdoblja krajem proljeća i početkom jeseni. Područje ima mali broj sunčanih sati i prosječnu temperaturu ispod 10 °C.

Pasmine suffolk i île-de-France dobro su se prilagodile lokalnim zemljopisnim uvjetima, mikroklimi i biljnim zajednicama. Nakon kratkog razdoblja (najviše 14 dana) tijekom kojeg samo siše, janjad može ostati s majkom u oboru za janjenje, gdje može sisati po volji. U zatvorenom dijelu obora za janjenje koji nije dostupan majci, janjad može *ad libitum* konzumirati sijeno s pašnjaka sela Kelemér i hranu za životinje prilagođenu njihovim prehrambenim potrebama.

Specifična mikroklima (hladna, suha ljeta) i svojstva tla iznimno su povoljni za trave i ljekovite biljke. Zahvaljujući tome na pašnjacima sela Kelemér razvile su se jedinstvene biljne zajednice i travnjaci s više od 90 vrsta biljaka. Najmanje 80 % pašnjaka i sijena koje se proizvodi od njihova bilja sastoji se od trave koja sadržava ugljikohidrate u obliku vlakana, a ne škroba. To sprječava stvaranje debelog sloja masnog tkiva (loja) u mišićima janjadi. Trava je bogata bjelančevinama, mineralima i esencijalnim aminokiselinama, što mesu „Keleméri bárányhús” daje mramorast izgled, mekanu teksturu i jarkocrvenu boju.

Osim trave, na pašnjacima se nalazi i ljekovito bilje koje mesu „Keleméri bárányhús” daje pikantnu aromu i okus.

Udjeli sastojaka u hrani za životinje u potpunosti su u skladu s potrebama rasta janjadi u svakoj fazi razvoja, pa zbog sijena i hrane za životinje meso ne može postati masno.

Uz tehniku uzgoja i korištenju hranu za životinje, klanje janjadi prije nego što navrší 120 dana mesu daje mekanu teksturu i jarkocrvenu boju.

Ti čimbenici zajedno utječu na kvalitetu mesa „Keleméri bárányhús” te mu daju ugodno pikantan okus, mekanu teksturu, jarkocrvenu boju, svježu aromu i, zahvaljujući nedostatku loja i tankim slojevima međumišićne masti, njegov mramorast izgled.

Upućivanje na objavu specifikacije

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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



Ured za publikacije
Europske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR