

Službeni list

Europske unije

C 254



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 66.

19. srpnja 2023.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2023/C 254/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.11178 – ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND) ⁽¹⁾	1
2023/C 254/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.11175 – IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA) ⁽¹⁾	2

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2023/C 254/03	Tečajna lista eura – 18. srpnja 2023.	3
2023/C 254/04	Obavijest Komisije o važećim kamatnim stopama na iznose povrata državnih potpora i referentnim/diskontnim stopama koje se primjenjuju od 1.8.2023. (Objavljeno u skladu s člankom 10. Uredbe Komisije (EZ) br. 794/2004)	4

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2023/C 254/05	Informacije koje su dostavile države članice u vezi sa zabranom ribolova	5
2023/C 254/06	Informacije koje su dostavile države članice u vezi sa zabranom ribolova	6
2023/C 254/07	Informacije koje su dostavile države članice u vezi sa zabranom ribolova	7

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

V. Objave

DRUGI AKTI

Europska komisija

2023/C 254/08	Objava zahtjeva u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89	8
2023/C 254/09	Objava odobrene standardne izmjene specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla u sektoru poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda iz članka 6.b stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014	12
2023/C 254/10	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	17

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.11178 – ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND)****(Tekst značajan za EGP)**

(2023/C 254/01)

Dana 13. srpnja 2023. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32023M11178. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup pravnim dokumentima Europske unije.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.11175 – IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA)****(Tekst značajan za EGP)**

(2023/C 254/02)

Dana 13. srpnja 2023. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32023M11175. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup pravnim dokumentima Europske unije.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

18. srpnja 2023.

(2023/C 254/03)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1255	CAD	kanadski dolar	1,4862
JPY	japanski jen	155,40	HKD	hongkonški dolar	8,7918
DKK	danska kruna	7,4509	NZD	novozelandski dolar	1,7908
GBP	funta sterlinga	0,85838	SGD	singapurski dolar	1,4866
SEK	švedska kruna	11,5040	KRW	južnokorejski von	1 419,52
CHF	švicarski franak	0,9647	ZAR	južnoafrički rand	20,1525
ISK	islandska kruna	146,30	CNY	kineski renminbi-juan	8,0745
NOK	norveška kruna	11,3395	IDR	indonezijska rupija	16 864,46
BGN	bugarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	5,1126
CZK	češka kruna	23,818	PHP	filipinski pezo	61,261
HUF	mađarska forinta	373,68	RUB	ruski rubalj	
PLN	poljski zlot	4,4458	THB	tajlandski baht	38,436
RON	rumunjski novi leu	4,9380	BRL	brazilski real	5,4001
TRY	turska lira	30,3528	MXN	meksički pezo	18,8029
AUD	australski dolar	1,6523	INR	indijska rupija	92,3335

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

Obavijest Komisije o važećim kamatnim stopama na iznose povrata državnih potpora i referentnim/diskontnim stopama koje se primjenjuju od 1.8.2023.

(Objavljeno u skladu s člankom 10. Uredbe Komisije (EZ) br. 794/2004 ⁽¹⁾)

(2023/C 254/04)

Osnovne stope izračunane u skladu s Komunikacijom Komisije o reviziji metode za utvrđivanje referentnih kamatnih i diskontnih stopa (SL C 14, 19.1.2008., str. 6.). Ovisno o tome koja se referentna stopa primjenjuje potrebno je dodati i odgovarajuće marže kako je definirano u toj komunikaciji. Za diskontnu stopu to znači da se mora dodati marža od 100 baznih bodova. Uredbom Komisije (EZ) br. 271/2008 od 30. siječnja 2008. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 794/2004 propisuje se da se, osim ako je u određenoj odluci predviđeno drukčije, i stopa povrata izračunava dodavanjem 100 baznih bodova na osnovnu stopu.

Izmijenjene stope označene su podebljanim slovima.

Prethodna tablica objavljena u SL C 206, 13.6.2023., str. 10.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.8.2023	...	3,64	3,64	2,73	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	4,24
1.7.2023	31.7.2023	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,82	3,64	3,64	4,24
1.6.2023	30.6.2023	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,21	3,64	3,64	4,24
1.5.2023	31.5.2023	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24
1.4.2023	30.4.2023	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52
1.3.2023	31.3.2023	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52
1.2.2023	28.2.2023	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,1-0	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
1.1.2023	31.1.2023	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,1-0	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ SL L 140, 30.4.2004., str. 1.

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

Informacije koje su dostavile države članice u vezi sa zabranom ribolova

(2023/C 254/05)

Na temelju članka 35. stavka 3. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1224/2009 od 20. studenoga 2009. o uspostavi sustava kontrole Unije za osiguranje sukladnosti s pravilima zajedničke ribarstvene politike ⁽¹⁾ donesena je odluka o zabrani ribolova kako je utvrđeno u sljedećoj tablici:

Datum i vrijeme zabrane	26.6.2023.
Trajanje	26.6.2023.–31.12.2023.
Država članica	Europska Unija (sve države članice)
Stok ili skupina stokova	GHL/1N2AB.
Vrsta	Grenlandski halibut (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)
Zona	Norveške vode u zonama 1 i 2
Vrste ribarskih plovila	—
Referentni broj	05/TQ194

(¹) SL L 343, 22.12.2009., str. 1.

Informacije koje su dostavile države članice u vezi sa zabranom ribolova

(2023/C 254/06)

Na temelju članka 35. stavka 3. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1224/2009 od 20. studenoga 2009. o uspostavi sustava kontrole Unije za osiguranje sukladnosti s pravilima zajedničke ribarstvene politike ⁽¹⁾ donesena je odluka o zabrani ribolova kako je utvrđeno u sljedećoj tablici:

Datum i vrijeme zabrane	15.6.2023.
Trajanje	15.6.2023.–31.12.2023.
Država članica	Europska unija (sve države članice)
Stok ili skupina stokova	HAD/1N2AB
Vrsta	Koljak (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)
Zona	Norveške vode u zonama 1 i 2
Vrste ribarskih plovila	—
Referentni broj	03/TQ194

(¹) SL L 343, 22.12.2009., str. 1.

Informacije koje su dostavile države članice u vezi sa zabranom ribolova

(2023/C 254/07)

Na temelju članka 35. stavka 3. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1224/2009 od 20. studenoga 2009. o uspostavi sustava kontrole Unije za osiguranje sukladnosti s pravilima zajedničke ribarstvene politike ⁽¹⁾ donesena je odluka o zabrani ribolova kako je utvrđeno u sljedećoj tablici:

Datum i vrijeme zabrane	26.6.2023.
Trajanje	26.6.2023.–31.12.2023.
Država članica	Europska Unija (sve države članice)
Stok ili skupina stokova	OTH/1N2AB.
Vrsta	druge vrste
Zona	Norveške vode u zonama 1 i 2
Vrste ribarskih plovila	—
Referentni broj	04/TQ194

⁽¹⁾ SL L 343, 22.12.2009., str. 1.

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

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

(2023/C 254/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 27. Uredbe (EU) 2019/787 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČKE DOKUMENTACIJE

„Nagykőrűi cseresznyepálinka”**EU br.: PGI-HU-02477 – 13.7.2018.**1. **Naziv**

„Nagykőrűi cseresznyepálinka”

2. **Kategorija jakog alkoholnog pića**

Rakija od voća (kategorija br. 9 iz Uredbe (EU) 2019/787)

3. **Opis jakog alkoholnog pića***Fizikalno-kemijska svojstva*

Alkoholna jakost	Najmanje 40 % V/V
Sadržaj metanola	Najviše 1 000 g/hl preračunato na 100 % vol. alkohola
Sadržaj cijanovodične kiseline	Najviše 7 g/hl preračunato na 100 % vol. alkohola
Ukupna količina hlapljivih tvari	Najmanje 200 g/hl preračunato na 100 % vol. alkohola

Organoleptička svojstva

Rakija „Nagykőrűi cseresznyepálinka” bistra je i bezbojna. Aroma pálinke ima pomalo trpke, ali slatke note kože i sočnog mesa upotrijebljenog voća te ugodan miris cvijeta i crvenog ploda trešnje. U ustima se osjeća bogat i sladak, a istovremeno trpak, okus kože trešnje, s notama sušenog voća, tamne čokolade i agruma. Okus koštice zadržava se u ustima.

⁽¹⁾ SL L 130, 17.5.2019., str. 1.

Posebna svojstva (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima iz iste kategorije)

Najmanja je volumna alkoholna jakost rakije „Nagykőrűi cseresznyepálinka” 40 %, što je više od najmanje volumne alkoholne jakosti od 37,5 %, koja je u pravu Unije propisana za rakije od voća. Rakija „Nagykőrűi cseresznyepálinka” ima intenzivan okus i aromu trešnje: na nepcu se osjeća gorko-sladak okus trešnje i tamne čokolade te note marcipana koje potječu od koštice, a miris je ugodan i karakterističan za cvijet trešnje.

Sirovina koja se upotrebljava za proizvodnju rakije

Za proizvodnju rakije „Nagykőrűi cseresznyepálinka” smiju se upotrebljavati samo lokalna sorta „Petrovay ropogós” i sljedeće sorte trešnje priznate na državnoj razini i registrirane na nacionalnom popisu sorti: Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Hedelfingeni óriás, Jaboulay i Germersdorf i njihove registrirane varijante.

4. **Predmetno zemljopisno područje**

„Nagykőrűi cseresznyepálinka” smije se proizvoditi samo od trešanja uzgojenih i u destilerijama koje se nalaze unutar administrativnih granica sljedećih općina smještenih u podregiji Szolnoku okruga Jász-Nagykun-Szolnoka: Csataszög, Dobapuszta, Fegyvernek, Hunyadfalva, Kőtelek i Nagykőrű.

5. **Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića**

Glavne faze u proizvodnji pálinke

a.) *Odabir i prihvaćanje voća*

Potpuno zrelo i zdrav plod osnova je kvalitetne pálinke. Tijekom faze prihvaćanja provjeravaju se kvantiteta i kvaliteta ploda.

Kvantitativna prihvatljivost voća temelji se na masi.

Kontrola kvalitete provodi se uzorkovanjem. Voće se smatra prikladnim ako:

- ima sortni identitet i potječe s definiranog zemljopisnog područja,
- zrelost: (pre)zrelo je,
- zdravlje: zdravo je, čisto, bez stranih tvari (tlo, lišće, grančice, kamenje, metali ili drugi materijali), plijesni ili truleži,
- ima minimalni sadržaj šećera od 14°Brixa.

b.) *Gnječenje*

Stabljika opranog voća uklanja se s pomoću odstranjivača stabljika, dok se koštica voća odstranjuje s pomoću odstranjivača koštica. Oko 20 % koštica može se ostaviti u komu, a odstranjene koštice moraju se vratiti u kom nakon što se osuše (nakon jednog ili dva dana) kako bi se razvio ugodan okus koštice. Kom se ulijeva u spremnike za fermentaciju ručno ili s pomoću posebne pumpe. Fermentirajući kom mora se vizualno provjeravati svaki dan, a svaki tjedan treba ispitivati sadržaj šećera i alkoholnu jakost uklonjenih dijelova.

c.) *Fermentacija*

Tijekom kontrolirane fermentacije važno je precizno postaviti temperaturu (od 16 do 23 °C) i postići optimalnu pH vrijednost (od 2,8 do 3,2). Optimalno trajanje fermentacije, ovisno o unutarnjim svojstvima i stupnju zrelosti trešnje, iznosi od 10 do 14 dana.

Fermentirani kom mora se destilirati što je prije moguće ili se moraju osigurati osnovni uvjeti za odgovarajuće skladištenje do početka destilacije (temperatura mora biti što niža (0–5 °C), moraju se koristiti vodene brtve i spremnici moraju biti napunjeni do ruba).

Koštice se moraju ukloniti iz koma prije destilacije.

d.) *Destilacija*

„Nagykőrűi cseresznyepálinka” proizvodi se dvostrukom frakcijskom destilacijom u tradicionalnom kotlu za destilaciju s bakrenom površinom. Zapremnina korištenih kotlova ne smije biti veća od 500 litara. Destilacija se odvija u dvije faze. U prvoj se fazi dobiva nizak udio alkohola, a već su tada prisutne arome voća, ali i neki neželjeni elementi, te je alkoholna jakost između 15 i 23 % V/V.

Osnovni je zahtjev pravilno odvajanje „glave”, „srca” i „repa” destilata kako bi se spriječilo prodiranje štetnih aroma i mirisa u srednji destilat, iz kojeg će se formirati gotovi proizvod. Odvajanje frakcija destilata tijekom organoleptičkog ocjenjivanja, na temelju mirisa i okusa, zahtijeva veliko stručno znanje.

e.) *Odležavanje, skladištenje*

Nakon rafiniranja pálinka se mora skladištiti i odležati u nerazrijeđenom stanju (od 60 do 80 % V/V) u staklenoj posudi ili spremniku od nehrđajućeg čelika.

f.) *Proizvodnja, obrada i punjenje u boce rakije pálinka*

Alkoholna jakost odležanog destilata mora se prilagoditi na razinu prikladnu za konzumaciju (najmanje 40 % V/V) dodavanjem vode za piće. Voda može biti destilirana, demineralizirana, pročišćena permeacijom ili omekšana. Postotak alkohola prikladnog za konzumaciju mora se vrlo pažljivo odrediti, po mogućnosti u nekoliko faza. Nakon razrjeđivanja pálinka se može ohladiti i filtrirati. Ako je potrebno, prije punjenja u boce može se provesti i daljnja obrada prikladnim pomoćnim sredstvima kako bi se proizvod rafinirao i uklonili svi teški metali. Pálinka se smije stavljati na tržište samo u bocama za krajnjeg potrošača. Najveća je dopuštena jedinica pakiranja 1 litra. Sve količine veće od toga mogu se pakirati samo kao jednokratani uzorak za dar. Boce mogu biti staklene ili keramičke.

6. **Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom**

a. *Pojedinosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za povezanost*

Zemljopisno područje nalazi se usred okruga Jász-Nagykun-Szolnoka, na desnoj obali rijeke Tise, u slivu Kőrű. Nagykőrű je poznat kao „mađarski voćnjak trešanja”.

Već u srednjem vijeku pedološki i klimatski uvjeti za uzgoj trešanja u slivu Kőrű bili su povoljni. Voće se počelo uzgajati na zemljištu formiranom od depozita lesa. Na najvećim pješćanim grebenima od sredine 18. stoljeća voće se uzgajalo u voćnjacima.

Nakon zamuljivanja Panonskog mora područje koje je potonulo brže od okolnog područja prekrile su aluvijalne lepeze nastale iz rijeka koje izvire u planinama Mátra. Do nekoliko desetaka metara dubine površina se sastoji od holocenskog poplavnog pijeska, mulja i gline različitih veličina čestica. Također kao rezultat bivšeg poplavnog područja, infuzijski (akumulirani) les nakupio se na visokim obalama, na kojima se aluvijalno tlo nataložilo zbog blizine rijeke Tise. Formirano visokokvalitetno i blago strukturirano aluvijalno tlo omogućuje da korijenje stabla trešanja bude jednake veličine kao njegova krošnja te da crpi dodatnu vlagu iz dubljih slojeva tla.

Zahvaljujući blizini Tise i aluvijalnoj strukturi tla opskrba vodom na proizvodnom području stalna je, što znači da je ovdje uzgojeno voće veće od prosjeka (promjera od 26 do 38 mm), a meso je čvrsto i hrskavo. Veliki broj sunčanih sati (2 100 sati godišnje) i pjeskovito tlo, koje reflektira sunčevu toplinu, povećavaju količinu šećera u voću (najmanje 14 °Brix). Zbog kombiniranog učinka tih čimbenika plod ima uravnoteženu kiselost (od 0,6 do 0,8 g/100 g), što rezultira ugodnim gorko-slatkim okusom.

b. *Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području*

Povezanost rakije „Nagykőrűi cseresznyepálinka” sa zemljopisnim područjem temelji se na kvaliteti voća.

Zahvaljujući aluvijalnom tlu definiranog zemljopisnog područja i velikom broju sunčanih sati, udio šećera u trešnjama koje se upotrebljavaju za proizvodnju rakije „Nagykőrű cseresznyepálinka” veći je od prosjeka, čime se uravnotežuje kiselost voća. Dobiveni destilat stoga je sladak, s okusom suhog voća, ali i trpkim notama i notama marcipana i tamne čokolade.

Od 1950-ih do pada komunističkog režima regionalne pálinke, kao što je „Nagykőrű cseresznyepálinka”, u toj su se regiji sve manje proizvodile zbog državnog monopola. Pálinku od trešanja proizvodile su lokalne ugovorne destilerije u ime poljoprivrednika, a iako su je nazvale „Nagykőrű cseresznyepálinka”, njezin se ugled širio samo usmenom predajom jer nije bila u komercijalnoj prodaji.

Festival trešanja Nagykorű, koji se održava u Nagykorűu svakog lipnja od 1996., slavi dozrijevanje trešanja. S godinama je prerastao u tradicionalno, veliko događanje koje privlači oko 4 000–5 000 posjetitelja. Na festivalu se promiče i „Nagykőrű cseresznyepálinka”. Osim toga, od 2017. organizira se Dan pálinke od trešanja Nagykorű, čiji je cilj da rakija „Nagykőrű cseresznyepálinka” postane još poznatija i cjenjenija.

Rakija „Nagykőrű cseresznyepálinka” nagrađivana je na sljedećim natjecanjima:

- 2009.: zlatna medalja na 17. državnom natjecanju pálinki i Međunarodnom natjecanju voćnih rakija,
- 2012.: srebrna medalja na prvom Regionalnom natjecanju palóc pálinke i jakih alkoholnih pića,
- 2018.: Deveti natječaj Quintessence Pálinka – brončana medalja.

7. **Odredbe europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe**

- Zakon XI. iz 1997. o zaštiti žigova i zemljopisnih oznaka
- Zakon LXXIII. iz 2008. o pálinki, rakiji od groždane komine i Nacionalnom vijeću za pálinku
- Uredba Vlade br. 158/2009 od 30. srpnja 2009. o utvrđivanju detaljnih pravila za zaštitu oznaka zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda te za kontrolu proizvoda
- Uredba Vlade br. 22/2012 od 29. veljače 2012. o Nacionalnom uredu za sigurnost prehrambenog lanca

8. **Podaci o podnositelju zahtjeva**

Država članica, treća zemlja ili pravna/fizička osoba

Bulyáki Pálinkafőzde [destilerija Bulyáki Pálinka], trgovac pojedinac József Bulyáki

Puna adresa (ulica i broj, mjesto/grad i poštanski broj, država)

Dr Antal Károly u. 2/a, 5056 Nagykorű, Mađarska

9. **Dopune oznake zemljopisnog podrijetla**

—

10. **Posebna pravila za označivanje**

Uz elemente navedene u zakonodavstvu propisana je i sljedeća oznaka:

- „földrajzi jelzés” [oznaka zemljopisnog podrijetla] (odvojena od naziva).

Objava odobrene standardne izmjene specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla u sektoru poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda iz članka 6.b stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014

(2023/C 254/09)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 6.b stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 (1).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA IZ DRŽAVE ČLANICE

(Uredba (EU) br. 1151/2012)

„Oli de l'Empordà”/„Aceite de L'Empordà”

EU br.: PDO-ES-1161-AM01 - 27.4.2023

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv proizvoda

„Oli de l'Empordà”/„Aceite de L'Empordà”

2. Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje

Španjolska

3. Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni

Katalonski odjel za klimatsku politiku, prehranu i ruralna područja

4. Opis odobrenih izmjena

1. Promjena graničnih vrijednosti za linolnu kiselinu

Izmijenjene su granične vrijednosti za linolnu kiselinu utvrđene u odjeljku B.3. specifikacije proizvoda „Karakteristike proizvoda”. Konkretno, vrijednost linolne kiseline smanjena je s „13 (najmanja i najveća vrijednost između 8 i 18)” na „11 (najmanja i najveća vrijednost između 6 i 16)”.

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. Izmjena teksta pod „Opis proizvoda”

U točki 3.2. jedinstvenog dokumenta tekst „13 (najmanja i najveća vrijednost između 8 i 18)” izmijenjen je u „11 (najmanja i najveća vrijednost između 6 i 16).”

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. Izmjena teksta pod „Posebnosti proizvoda”

U točki 5.2. tekst:

„Osim toga, stabilnost tih ulja objašnjava se i velikim udjelom oleinske kiseline (67 %, s najmanjom i najvećom vrijednosti između 60 % i 75 %), udjelom linolne kiseline od 13 % (s najmanjom i najvećom vrijednosti između 8 % i 18 %) i udjelom palmitinske kiseline od 14 % (s najmanjom i najvećom vrijednosti između 11 % i 18 %).”

zamjenjuje se sljedećim:

„Osim toga, stabilnost tih ulja objašnjava se i velikim udjelom oleinske kiseline (67 %, s najmanjom i najvećom vrijednosti između 60 % i 75 %), a sadržavaju i linolnu kiselinu s udjelom od 11 % (s najmanjom i najvećom vrijednosti između 6 % i 16 %) i udjelom palmitinske kiseline od 14 % (s najmanjom i najvećom vrijednosti između 11 % i 18 %).”

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

(1) SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Oli de l'Empordà”/„Aceite de L'Empordà”

EU br.: PDO-ES-1161-AM01 - 27.4.2023

ZOI (X) ZOZP ()

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

„Oli de l'Empordà”/„Aceite de L'Empordà”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda [vidi Prilog XI.]

Razred 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.)

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

Ekstra djevičansko maslinovo ulje, proizvedeno od sorti maslina „Argudell”, „Curivell”, „Llei de Cadaqués” i „Arbequina” izrađuje se mehaničkim postupcima ili drugim fizičkim načinima prerade koji ne uzrokuju promjene u ulju te čuvaju okus, aromu i svojstva ploda od kojeg nastaje.

Ulje s ovim ZOI-jem proizvodi se od maslina iz registriranih maslinika autohtonih sorti „Argudell”, „Curivell”, „Llei de Cadaqués” i tradicionalne sorte „Arbequina”. Glavne su sorte Argudell (koja mora činiti najmanje 51 % ukupnog ulja sadržanog u mješavini) i Arbequina. Ukupan sadržaj ulja dobivenih od tih dviju sorti zajedno mora činiti više od 95 % mješavine.

Kad se u izradi ulja pomiješaju masline različitih sorti, njegov sortni sastav određuje se na temelju prinosa različitih sorti maslina koje čine mješavinu u ulju.

Ulja imaju sljedeća fizičko-kemijska svojstva:

Masne kiseline:

oleinska kiselina %	67,0 (najmanja i najveća vrijednost između 60 i 75)
linolna kiselina %	11,0 (najmanja i najveća vrijednost između 6 i 16)
palmitinska kiselina %	14,0 (najmanja i najveća vrijednost između 11 i 18)
stabilnost (vrijednost na Rancimat testu na 120 °C)	srednja vrijednost 9 h, ali nikad manja od 6 h

Ulja imaju sljedeća organoleptička svojstva:

Boja: od svjetložute do manje ili više intenzivne zelene.

Svojstva	Vrijednost izražena u obliku pridjeva	Prosjek i granice
mane	nema ih	0
zelena voćna aroma	srednjeg do srednje jakog intenziteta, „zelenog voćnog” tipa	5,0 (najmanja i najveća vrijednost između 4 i 7), više od polovine kušača u voćnoj aromi primjećuje „zelenu” primjesu
gorko	srednji intenzitet	4,0 (najmanja i najveća vrijednost između 3 i 6)
oštro	srednji intenzitet	4,0 (najmanja i najveća vrijednost između 3 i 6)

uravnoteženost	skladno	Razlika između voćne arome i (gorke ili pikantne arome) < 2,0
----------------	---------	---

U skladu s odredbama Uredbe Komisije (EZ) br. 640/2008 organoleptički profil ZOI-ja „Oli de l'Empordà” ili „Aceite de L'Empordà” sljedeći je: skladna ulja zelene voćne arome, srednjeg intenziteta. Ulja na nepcu ostavljaju gorak i pikantan okus srednje jačine zbog visokog sadržaja polifenola. Pridjevi „srednji”, „skladno” i „zeleni” imaju brojčani ekvivalent utvrđen u navedenoj uredbi.

Na temelju drugih sekundarnih deskriptora aromatskog tipa (COI/T.20) osjetilni je profil tih ulja sljedeći: „ulja čije arome obično podsjećaju na svježe pokošenu travu i/ili orah, a mogu biti prisutne i arome tropskog voća, zelenog voća ili artičoke, kao i konačan okus u ustima koji podsjeća na badem”.

Riječ je o ekstru djevičanskim uljima iznimne stabilnosti (srednja vrijednost Rancimat testa na 120 °C iznosi 9 sati i nikad ne može biti manja od 6 sati) zbog velikog udjela antioksidansa (uglavnom polifenola).

Ta svojstva ulja sa ZOI-jem „Oli d'Empordà” izravno su povezana s prevladavanjem glavne sorte, Argudell. Od te se sorte proizvode ulja zelene voćne arome s nijansama trave i artičoke, gorkog i pikantnog okusa na nepcu. Ta se svojstva zadržavaju dodavanjem sorte Arbequina, koja ima neutralnije arome te slabiju gorčinu i pikantnost, zbog čega osjetilna svojstva sorte Argudell prevladavaju i sve su izraženija što je veći udio te sorte u mješavini.

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

Sirovine koja se upotrebljavaju za izradu maslinova ulja „Oli d'Empordà” uključuju masline sorti Argudell, Arbequina, Curivell i Llei de Cadaqués uzgojenih na zemljopisnom području opisanom u odgovarajućoj točki.

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

Uzgoj maslina i prerada proizvoda moraju se odvijati isključivo na zemljopisnom području iz odgovarajuće točke.

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

Ulje se može pakirati unutar ili izvan određenog zemljopisnog područja ako je uspostavljen pouzdan sustav sljedivosti i ulje se označava na odgovarajući način.

Ulje za pojedinačnu prodaju mora se pakirati u spremnike najvećeg obujma 5 litara, izrađene od stakla, metala s oblogom za prehrambenu namjenu, plastike, staklokeramike i svih drugih materijala dopuštenih važećim zakonodavstvom.

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

Naziv „Oli de l'Empordà” (katalonski) ili „Aceite de L'Empordà” (španjolski) mora se nalaziti na pakiranju, zajedno s riječima „Denominación de Origen Protegida” [zaštićena oznaka izvornosti] i svim drugim informacijama propisanim relevantnim zakonodavstvom.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zaštićeno područje obuhvaća 68 općina u regiji Alt Empordà i 36 općina u regiji Baix Empordà, pet susjednih općina u regiji Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya i Llagostera) i tri općine u regiji Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà i Vilademuls). Sve su te općine dio pokrajine Girone i nalaze se na krajnjem sjeveru autonomne zajednice Katalonije.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Pedologija i klima određenog zemljopisnog područja obilježeni su trima bitnim faktorima:

- tla: uglavnom siromašna i lagana tla kisele ili neutralne pH vrijednosti,
- temperatura: umjerena temperatura na koju utječe more,
- energija vjetrova: sjeverni vjetar karakterističan za područje: tramontana.

U regiji L'Emporda masline se uzgajaju uglavnom na područjima na kojima je tlo siromašno, odnosno na rubnim visinskim dijelovima i peneplenu u podnožju Pireneja (Serra de l'Albera i Serra de Rodes) na sjeveru te gorja Montgrí i Sierra de Les Gabarres na jugu. Ta uglavnom lagana tla, kisele ili neutralne pH vrijednosti, nastala su od listovca, granitnih stijena ili gnajsa i karakteristična su za pirenejske obronke.

Klimu regije L'Empordà na području uzgoja maslina Papadakis je ocijenio kao morsku mediteransku, a Thornthwaite kao suhu poluvlažnu na obali i poluvlažnu u unutrašnjosti.

Temperature i dnevni porast temperature ublažene su utjecajem mora. Razdoblje mraza traje od sredine studenoga do kraja ožujka.

Prosječne padaline kreću se od 550 mm na sjevernom obalnom području do 850 mm u unutrašnjosti u blizini pirenejskih obronaka. Padaline su nepravilno raspoređene i najviše ih je tijekom rujna i listopada.

Iz bilance vode vidljivo je da sušno razdoblje traje od lipnja do kolovoza, što je uobičajeno za mediteranska područja.

Režimom vjetrova prevladava vjetar koji puše sa sjevera, tramontana.

Riječ je o suhom i ponekad vrlo jakom vjetru koji je jedno od glavnih klimatskih obilježja regije L'Empordà.

Osim toga, ti vjetrovi u hladnim zimskim mjesecima smanjuju opasnost od jakog mraza koji je štetan za maslinike i omogućuju stabilima maslina da prežive u tim regijama.

Ljeti pušu povjetarci s jugoistoka koji ublažavaju dnevne temperature i održavaju visoku relativnu vlažnost tijekom tog razdoblja.

Povijesni i ljudski čimbenici

Ekstra djevičansko maslinovo ulje „Oli de l'Empordà” izravno je povezano s poviješću, tradicijom i kulturom područja obuhvaćenog ZOI-jem. Povijesni izvori i provedena arheološka istraživanja pokazuju da uzgoj maslina i proizvodnja maslinova ulja sežu više od 2 500 godina u prošlost. Maslinovo ulje uvijek je bilo u suživotu s drugim tipičnim mediteranskim proizvodima kao što je vino, a oba su proizvoda vrlo važna za razvoj lokalnog gospodarstva. Gospodarstva su mala, zemljišta su rascjepkana, a većinu ulja proizvode zadruge. Riječ je o poljoprivrednoj proizvodnji koja je prije svega društvenog karaktera, gdje su svi članovi obitelji uključeni u raznovrsne poslove povezane s uzgojem, a posebno u berbu.

Posebni klimatski uvjeti i rad generacija uzgajivača doveli su do odabira triju autohtonih sorti koje se uzgajaju isključivo na određenom zemljopisnom području: „Argudell” (najveći udio) te „Curivell” i „Llei de Cadaqués” (manji udio). Sorta „Arbequina” isto se tako uzgaja kao tradicionalna sorta već više od stotinu godina.

5.2. Posebnosti proizvoda

Ulje svoju posebnost duguje prisutnosti autohtone sorte „Argudell”, čiji udio u njegovu sastavu iznosi više od 51 %. Ta je sorta posebno prilagođena specifičnim klimatskim i pedološkim uvjetima regije L'Empordà, što objašnjava zašto je najrasprostranjenija na tom području, unatoč pritisku drugih katalonskih i francuskih sorti. Riječ je o vrlo otpornoj sorti, prilagođenoj siromašnom tlu, koja zbog svoje velike snage, male gustoće lišća u krošnji i velike sposobnosti zadržavanja plodova na granama podnosi snažne prevladavajuće vjetrove (tramontanu).

Osim toga, s genetičkog stajališta (molekularni markeri DNK-a) ta se sorta znatno razlikuje od drugih katalonskih sorti, s koeficijentom sličnosti manjim od 0,30 (dok koeficijent za identične genotipe ima vrijednost 1).

Iznimna stabilnost. Ulja su iznimno stabilna zahvaljujući velikom udjelu antioksidansa (uglavnom polifenola). Srednja vrijednost Rancimat testa na 120 °C iznosi 9 sati i nikad ne smije biti manja od 6 sati. Osim toga, stabilnost tih ulja objašnjava se i velikim udjelom oleinske kiseline (67 %, s najmanjom i najvećom vrijednosti između 60 % i 75 %), a sadržavaju i linolnu kiselinu s udjelom od 11 % (s najmanjom i najvećom vrijednosti između 6 % i 16 %) i udjelom palmitinske kiseline od 14 % (s najmanjom i najvećom vrijednosti između 11 % i 18 %). Budući da je riječ o maslinarskom području koje se nalazi na krajnjem sjeveru Pirenejskog poluotoka, proizvodnjom istih sorti u drugim dijelovima Španjolske dobila bi se ulja s manjim udjelom oleinske kiseline, većim udjelom linolne kiseline i manjom stabilnošću jer ti parametri uvelike ovise o zemljopisnoj širini područja proizvodnje.

Karakterističan okus (u skladu s uvjetima utvrđenima u normi COI-T20 za maslinova ulja sa ZOI-jem) s aromama koje obično podsjećaju na svježe pokošenu travu i/ili orah, a mogu biti prisutne i arome tropskog voća, zelenog voća ili artičoke, kao i konačan okus u ustima koji podsjeća na badem. Zemljopisne posebnosti područja povoljne su za nastanak visoke koncentracije arome, koja se odražava u voćnom okusu srednjeg, a u nekim slučajevima i visokog intenziteta (intenzitet od 4 do 7). Na nepcu se velik udio polifenola, u odnosu na druge katalonske regije, odražava u gorčini i pikantnosti srednjeg intenziteta (od 3 do 6) koji je u dobroj ravnoteži s intenzitetom voćne arome (razlika između voćne arome i gorke ili pikantne arome manja je od 2), kako je definirano Uredbom Komisije (EZ) br. 640/2008.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Kako je prethodno opisano, upravo je kombinacija povijesnih čimbenika, tradicije uzgoja maslina i obilježja prirodnog okruženja omogućila uzgoj maslina u tim regijama i dovela do nastanka vrlo posebne sorte strukture. Pri odabiru prikladnih sorti uzgajivači su uvijek tražili kultivare prilagođene jakim vjetrovima na tom području i njegovu posebno siromašnom tlu. Sorta „Argudell” najbolje je prilagođena tim uvjetima, zbog čega je postala prevladavajuća sorta na tom području. Nadalje, sorta „Arbequina” isto je tako pokazala svoju prilagođenost lokalnim uvjetima i omogućila redovite berbe bez izmjene profila ulja, zahvaljujući tomu što nema dominantan karakter i upotrebljava je se u malim količinama.

Osim toga, Sredozemno more svojim je ublažavajućim djelovanjem omogućilo uzgoj maslina na toj zemljopisnoj širini gdje bi jaka hladnoća zimi mogla oštetiti stabla i gdje morski povjetarac donosi dovoljno vlage za klijanje i razvoj plodova. Globalna ljetna temperatura pogoduje lipogenezi i sintezi mononezasićenih masnih kiselina. Jaki i suhi jesenski vjetrovi (tramontana) pomažu u sprječavanju zdravstvenih problema i pogoduju dobrom dozrijevanju, što pridonosi visokoj kvaliteti ubranih plodova. Naposljetku, lagana i kisela ili neutralna tla, nastala od listovca ili granita, koja prevladavaju na tom području (za razliku od drugih maslinarskih područja s glinenim i vapnenačkim tlima), pogoduju akumulaciji polifenola u plodovima.

Svi ti čimbenici pridonose proizvodnji ulja posebnog sastava i osjetilnog profila.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego_condiciones_oli_emporda_modificacion-modificacion-2023-ES.pdf

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2023/C 254/10)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Margaux”

PDO-FR-A0329-AM02

Datum obavijesti: 20.4.2023.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Službeni zemljopisni šifrniki

Popis općina ažuriran je uzimajući u obzir službeni zemljopisni šifrniki iz 2022. za to zemljopisno područje.

Riječ je samo o izmjeni teksta, zemljopisno područje nije izmijenjeno.

Mijenja se točka 6. jedinstvenog dokumenta.

2. Sorta za prilagodbu

U specifikaciju je dodana sorta castets N. Riječ je o kasnoj sorti, što može biti prednost u kontekstu klimatskih promjena. Osim toga, ta sorta je sorta prilično otporna na peronosporu. Od nje se mogu proizvoditi vina s prepoznatljivim karakterom crnog vina s oznakom Margaux.

Može činiti najviše 5 % nasada vinove loze i 10 % udjela u mješavini.

Jedinstveni dokument nije izmijenjen.

3. Gustoća sadnje

Pravilo o minimalnom razmaku između trsova u istom retku zamjenjuje se definicijom najveće površine po trsu od najviše 1,43 m².

Najmanja gustoća sadnje nepromijenjena je i iznosi 7 000 trsova po hektaru.

Izmijenjena je točka 5. jedinstvenog dokumenta.

4. Poljoprivredno-okolišne odredbe

Dodaju se sljedeće odredbe o zaštiti okoliša:

- uvenuli trsovi moraju se ukloniti s čestica; zabranjeno je skladištenje uvenulih trsova na česticama,
- zabranjeno je kemijsko uništavanje korova na uvratinama,
- zabranjeno je potpuno kemijsko uništavanje korova na česticama,

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

- zasijana ili samonikla vegetacija između redova kontrolira se ručnim ili mehaničkim sredstvima,
- svaki gospodarski subjekt izračunava i bilježi svoj indeks učestalosti tretiranja,
- tim se izmjenama nastoje u većoj mjeri uzeti u obzir društveni zahtjevi za smanjenje upotrebe sredstava za zaštitu bilja i bolje vođenje računa o okolišu.

Jedinstveni dokument nije izmijenjen.

5. **Kretanje između ovlaštenih skladišta**

U poglavlju 1. odjeljku IX. briše se točka 5. podtočka (b) koja se odnosi na datum početka kretanja vina između ovlaštenih skladišta.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. **Povezanost**

Povezanost se prilagođava zbog spajanja općina.

Ne mijenja se jedinstveni dokument.

7. **Upućivanje na nadzorno tijelo**

Tekst upućivanja na nadzorno tijelo revidiran je kako bi se uskladio s drugim specifikacijama proizvoda s oznakama zemljopisnog podrijetla. Riječ je samo o izmjeni teksta.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Margaux

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

KRATAK OPIS

Riječ je o mirnim crnim vinima koja

imaju sljedeće karakteristike:

- najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 11 %,
- udio fermentabilnog šećera iznosi 2 g/l ili više,
- sadržaj jabučne kiseline od najviše 0,30 g/l.

Vina nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13,5 %.

Svaka serija vina koja se stavlja na tržište u rinfuzi do 31. srpnja godine koja slijedi nakon godine berbe ima udio hlapljivih kiselina od najviše 13,26 miliekvivalenata po litri i najviše 16,33 miliekvivalenata po litri nakon tog datuma.

Analitička svojstva koja nisu navedena utvrđena su u propisima Unije.

Riječ je o vinima intenzivne crvene boje koja su izvrsna za čuvanje. Dugotrajna su i odlikuju se određenom finoćom, koja je naglašena voćnim aromama.

Cabernet-sauvignon N glavna je sorta regije Médoc i zauzima gotovo 60 % vinogradarskih područja obuhvaćenih oznakom „Margaux”. Vinu daje strukturu, buke i potencijal odležavanja. Merlot N, nezamjenjiva dopunska sorta, rijetko čini više od 30 % mješavina. Vinu daje zaokruženost, punoću i složenost aroma. Rjeđa sorta je cabernet franc N, a vinu daje eleganciju i suptilne pikantne arome. Od sorte petit-verdot N proizvodi se vino intenzivne boje s aromama voća i tanina.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja ukupna kiselost:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

5. Postupci proizvodnje vina

5.1. Posebni enološki postupci

1. Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 7 000 trsova po hektaru.

Razmak između redova ne smije biti veći od 1,50 metra.

Površina za svaki trs iznosi najviše 1,43 m². Dobiva se množenjem udaljenosti između redova i udaljenosti između biljaka u istom retku.

Rezidba se obavlja najkasnije u fazi širenja lišća (9. faza Lorenzove skale za praćenje godišnjeg biološkog ciklusa).

Vinova loza obrezuje se u skladu sa sljedećim tehnikama s najviše dvanaest pupova po trsu:

— duga rezidba „médoc” ili kratka i duga rezidba, pri čemu trs može imati dva kraka s najviše četiri pupa po kraku za sorte cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N i petit verdot N, odnosno najviše pet pupova po kraku za sorte cabernet franc N i carmenère N. Prigojni reznik reže se na dva pupa po kraku,

— kratka rezidba u dvostrukom kordoncu ili rezidba na četiri kraka.

Navodnjavanje tijekom sezone uzgoja vinove loze može se odobriti u skladu s odredbama Zakonika o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

2. Poseban enološki postupak

— Reduktivne tehnike pojačavanja vina dopuštene su uz ograničenje stope koncentracije od 15 %.

— Vina nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13,5 %.

5.2. Najveći prinosi

63 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na području sljedećih općina u departmanu Gironde na temelju službenog zemljopisnog šifrnika od 1. siječnja 2022.: Arsac, Labarde, Margaux-Cantenac i Soussans.

7. Sorte vinove loze

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. Opis povezanosti

Zemljopisno područje oznake „Margaux” nalazi se na lijevoj obali estuarija Gironde na nizu šljunčanih terasa.

Vina s tom oznakom proizvode se na području s umjerenom oceanskom klimom gdje različiti klimatski čimbenici pogoduju uzgoju vinove loze na velikom području zahvaljujući utjecaju koji Atlantski ocean i Gironde imaju na reguliranje temperature. U jesen se ponekad pojavljuju niskotlačni sustavi, što u velikoj mjeri utječe na berbu. Glavna obilježja povezana su prije svega s tipičnom geologijom tog sedimentnog bazena, geološkim podrijetlom tla, oblikom reljefa i topografijom te sadašnjim sastavom tla tih vinograda.

Tla uglavnom karkateriziraju pliokvartarne i kvartarne riječne naslage Garonne, koje su oblikovale brežuljke koji su sada na 6 do 33 m nadmorske visine. Djelomično su ispresjecani mrežom vodnih tokova, što omogućuje drenažu.

Kvaliteta i tipična svojstva vina s oznakom „Margaux” proizlaze iz iznimne komplementarnosti tla i topografskih okolnosti zbog blizine ušća koje štiti vinograde od prekomjernog utjecaja klime.

Analiza porezne vrijednosti poljoprivrednog zemljišta prema prvim zemljišnim knjigama iz razdoblja 1826. – 1830. pokazuje da se većina vinograda nalazila na šljunčanom području niskih i srednjih terasa te da su podlijegala najvišim poreznim stopama. Ti sektori odgovaraju i elitnoj jezgri područja oznake „Margaux”. Vinogradi na kojima se proizvode ta vina nalaze se na tim terasama, njihovim koluvijima i geološkoj podlozi od gline ili vapnenca. To razgraničeno područje proizvodnje postoji već tri stoljeća zbog sinteze tla te topografskih, klimatskih i povijesnih okolnosti koji su pogodovali stvaranju vrlo poznate vinogradarske regije.

Poznata klasifikacija iz 1855., koja je uglavnom unaprijed utvrđena u Lawtonovoj klasifikaciji, sadržava buduću oznaku „Margaux” s jedinstvenim rasponom od 21 vina *grand cru classé* koja obuhvaćaju cijeli raspon klasifikacije, a područje uzgoja proteže se na srednje visoke terase. To se priznanje dopunjuje 1932. dodjelom oznake *crus bourgeois* za 16, *crus bourgeois exceptionnels* za 2, *crus bourgeois supérieurs* za 8 i *crus bourgeois* za 6 vinograda.

Kontinuirano nastojanje vinogradara da potvrde jedinstvenost tog vinogradarskog područja vidi se u očuvanju i poboljšanju starih praksi te odabiru najprikladnijih parcela i sorti grožđa. Sposobnost vinogradara da iskoriste taj potencijal dovela je do toga da je Margaux postao jedno od najprestižnijih vinogradarskih područja na svijetu.

Vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Margaux” isključivo su mirna crna vina intenzivne crvene boje i izvrsne sposobnosti odležavanja. Dugotrajna su i odlikuju se određenom finoćom, koja je naglašena voćnim aromama.

Cabernet-sauvignon N glavna je sorta regije Médoc i zauzima gotovo 60 % vinogradarskih područja obuhvaćenih oznakom „Margaux”. Vinu daje strukturu, buke i potencijal odležavanja. Merlot N, nezamjenjiva dopunska sorta, rijetko čini više od 30 % mješavina. Vinu daje zaokruženost, punoću i složenost aroma. Rjeđa sorta je cabernet franc N, a vinu daje eleganciju i suptilne pikantne arome. Od sorte petit-verdot N proizvodi se vino intenzivne boje s aromama voća i tanina.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, utvrđeno odstupanjem za proizvodnju, razvoj i dozrijevanje vina obuhvaća područja sljedećih općina departmana Gironde: Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau i Le Pian-Médoc.

Veća zemljopisna jedinica

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Na etiketi se može navesti veća zemljopisna jedinica „Vin de Bordeaux - Médoc” ili „Grand Vin de Bordeaux - Médoc”.

Znakovi kojima je ispisan taj naziv ne smiju biti veći, viši ni širi od dvije trećine veličine znakova kojima je ispisan naziv kontrolirane oznake izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e303df21-7cba-4e9b-9c6a-b1d80356019f

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR