

Službeni list Europske unije

C 421



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 64.

18. listopada 2021.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2021/C 421/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Vijeće Europske unije

2021/C 421/02	Obavijest osobama na koje se primjenjuju mjere ograničavanja iz Odluke Vijeća (ZVSP) 2019/1894, kako je izmijenjena Odlukom Vijeća (ZVSP) 2020/1657, i iz Uredbe Vijeća (EU) 2019/1890, kako je provedena Provedbenom uredbom Vijeća (EU) 2020/1655	2
---------------	---	---

Europska komisija

2021/C 421/03	Tečajna lista eura — 15. listopada 2021.	3
---------------	---	---

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2021/C 421/04	Prethodna prijava koncentracije – Predmet M.10478 – CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

2021/C 421/05	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	6
2021/C 421/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP) ⁽¹⁾	7
2021/C 421/07	Obavijest gospodarskim subjektima – Novi krug zahtjeva za suspenziju autonomnih pristojbi Zajedničke carinske tarife za određene industrijske i poljoprivredne proizvode	8

DRUGI AKTI

Europska komisija

2021/C 421/08	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	9
2021/C 421/09	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	15

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV)****(Tekst značajan za EGP)**

(2021/C 421/01)

Dana 26. srpnja 2021. 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 (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). 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 32021M10070. 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

VIJEĆE EUROPSKE UNIJE

Obavijest osobama na koje se primjenjuju mjere ograničavanja iz Odluke Vijeća (ZVSP) 2019/1894, kako je izmijenjena Odlukom Vijeća (ZVSP) 2020/1657, i iz Uredbe Vijeća (EU) 2019/1890, kako je provedena Provedbenom uredbom Vijeća (EU) 2020/1655

(2021/C 421/02)

G. Mehmetu Ferruhu AKALINU (br. 1) i g. Aliju Coscunu NAMOGLUU (br. 2) koji su navedeni u Prilogu Odluci Vijeća (ZVSP) 2019/1894 ⁽¹⁾, kako je izmijenjena Odlukom Vijeća (ZVSP) 2020/1657 ⁽²⁾, i Prilogu I. Uredbi Vijeća (EU) 2019/1890 ⁽³⁾, kako je provedena Provedbenom uredbom Vijeća (EU) 2020/1655 ⁽⁴⁾, o mjerama ograničavanja s obzirom na neovlaštene aktivnosti bušenja koje Turska provodi u istočnom Sredozemlju skreće se pozornost na informacije u nastavku.

Vijeće namjerava zadržati mjere ograničavanja protiv navedenih osoba i subjekata s novim obrazloženjima. Te se osobe obavješćuju da prije 25. listopada 2021. mogu na sljedeću adresu podnijeti zahtjev Vijeću radi dobivanja predviđenih obrazloženja za njihovo uvrštenje na popis:

Vijeće Europske unije
Glavno tajništvo
RELEX.1.C
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussels
BELGIJA

e-adresa: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ SL L 291, 12.11.2019., str. 47.

⁽²⁾ SL L 372 I, 9.11.2020., str. 16.

⁽³⁾ SL L 291, 12.11.2019., str. 3.

⁽⁴⁾ SL L 372 I, 9.11.2020., str. 1.

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

15. listopada 2021.

(2021/C 421/03)

1 euro =

Valuta			Tečaj		
Valuta			Tečaj		
USD	američki dolar	1,1602	CAD	kanadski dolar	1,4342
JPY	japanski jen	132,65	HKD	hongkonški dolar	9,0258
DKK	danska kruna	7,4402	NZD	novozelandski dolar	1,6445
GBP	funta sterlinga	0,84368	SGD	singapurski dolar	1,5637
SEK	švedska kruna	10,0288	KRW	južnokorejski von	1 371,21
CHF	švicarski franak	1,0729	ZAR	južnoafrički rand	17,0504
ISK	islandska kruna	149,60	CNY	kineski renminbi-juan	7,4663
NOK	norveška kruna	9,7625	HRK	hrvatska kuna	7,5105
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 292,60
CZK	češka kruna	25,403	MYR	malezijski ringit	4,8241
HUF	mađarska forinta	359,71	PHP	filipinski pezo	58,903
PLN	poljski zlot	4,5644	RUB	ruski rubalj	82,6325
RON	rumunjski novi leu	4,9465	THB	tajlandski baht	38,669
TRY	turska lira	10,7132	BRL	brazilski real	6,3635
AUD	australski dolar	1,5640	MXN	meksički pezo	23,8542
			INR	indijska rupija	86,9670

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

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

Predmet M.10478 – CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 421/04)

1. Komisija je 8. listopada 2021. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Canada Pension Plan Investment Board („CPP Investments”, Kanada),
- BC Partners LLP („BC Partners”, Ujedinjena Kraljevina),
- CeramTec Topco GmbH („CeramTec”, Njemačka).

Poduzetnici CPP Investments i BC Partners stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelim poduzetnikom CeramTec.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- CPP Investments: organizacija za upravljanje ulaganjima koja sredstva koja joj proslijedi kanadski mirovinski fond Canada Pension Plan ulaže u javni i privatni vlasnički kapital, nekretnine, infrastrukturu i instrumente s fiksnim prinosom u Europi, Sjevernoj i Južnoj Americi te Aziji,
- BC Partners: međunarodno društvo za ulaganje privatnog kapitala čija je jedina djelatnost pružanje savjetodavnih usluga. Fondovi koje savjetuje poduzetnik BC Partners obični su financijski ulagači, dok njegova portfeljna društva djeluju u sektoru financijskih usluga, zdravstva, obrazovanja, potrošačkom sektoru i sektoru maloprodaje u Europi i Sjevernoj Americi,
- CeramTec: društvo koje se bavi proizvodnjom naprednih keramičkih materijala i proizvoda visokih performansi s raznovrsnim namjenama, među ostalim u automobilskom, elektroničkom, industrijskom i medicinsko-tehnološkom sektoru, u Europi, Južnoj Americi, SAD-u i Aziji.

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

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

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.10478 – CPP Investments/BC Partners/CeramTec

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

Eadresa: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

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

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2021/C 421/05)

1. Komisija je 8. listopada 2021. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Willemen Groep NV („Willemen”, Belgija),
- Telenet BV („Telenet”, Belgija), koji pripada grupaciji Liberty Global Group,
- Livit BV („Livit”, Belgija).

Koncentracija se provodi kupnjom udjela u novoosnovanom društvu koje čini zajednički pothvat.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Willemen: izgradnja različitih vrsta zgrada, uključujući stambene jedinice te razvoj projekata u tom području,
- Telenet: maloprodajne audiovizualne usluge te usluge fiksne i mobilne komunikacije,
- Livit: iznajmljivanje namještenih stambenih jedinica i povezane usluge.

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.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit

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

Eadresa: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

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”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP)

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 421/06)

1. Komisija je 7. listopada 2021. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾; prijava se odnosi na isključivu kontrolu koju nad poduzetnikom Stock Spirits Group plc („Stock Spirits”) stječe poduzetnik CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. („CVC”) u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- CVC (Luksemburg),
- Stock Spirits (Ujedinjena Kraljevina).

Poduzetnik CVC stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Stock Spirits. Koncentracija se provodi na temelju javnog nadmetanja objavljenog 12. kolovoza 2021.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- CVC: CVC upravlja investicijskim fondovima i platformama. Jedno od portfeljnih društava fondova CVC-a, poduzetnik Zabka Polska S.A., djeluje u sektoru maloprodaje prehrambenih proizvoda u Poljskoj,
- Stock Spirits: Stock Spirits bavi se proizvodnjom i distribucijom jakih alkoholnih pića, uglavnom u Europi.

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

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.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP

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

Eadresa: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

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”).

Obavijest gospodarskim subjektima**Novi krug zahtjeva za suspenziju autonomnih pristojbi Zajedničke carinske tarife za određene industrijske i poljoprivredne proizvode**

(2021/C 421/07)

Gospodarski subjekti obavještavaju se da je Komisija primila zahtjeve u skladu s upravnim postupcima predviđenima u Komunikaciji Komisije o autonomnim tarifnim suspenzijama i kvotama (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ za krug u srpnju 2022.

Popis proizvoda za koje se zahtijeva suspenzija pristojbi dostupan je na tematskim *web*-stranicama Komisije (Europa) o carinskoj uniji ⁽²⁾.

Gospodarski subjekti također se obavještavaju da je kao rok do kojeg se posredstvom nadležnih nacionalnih uprava Komisiji mogu dostaviti primjedbe u odnosu na nove zahtjeve određen 15. prosinca 2021., dan za koji je zakazan drugi sastanak Skupine za gospodarska tarifna pitanja.

Zainteresiranim subjektima savjetuje se da redovito provjeravaju navedeni popis kako bi bili obaviješteni o statusu zahtjeva.

Više informacija o postupku autonomnih tarifnih suspenzija nalazi se na *web*-stranicama Europa:

Suspensions (Autonomous Tariff Suspensions) (europa.eu)

⁽¹⁾ SL C 363, 13.12.2011., str. 6.

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

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

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

(2021/C 421/08)

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

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Bergerac”

PDO-FR-A0190-AM03

Datum obavijesti: 8. rujna 2021.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Službeni zemljopisni šifarnik**

Općine zemljopisnog područja i područja u neposrednoj blizini ažurirane su u skladu sa službenim zemljopisnim šifarnikom.

Opseg područja ostao je isti.

Mijenjaju se točke 6. i 9. jedinstvenog dokumenta.

2. **Ružičasta vina**

Sorte *sémillon* B, *sauvignon* B, *sauvignon gris* G i *muscadelle* B dodaju se na popis odobrenih sorti za proizvodnju ružičastih vina.

Dodatne sorte grožđa ograničene su na 20 % poljoprivrednog gospodarstva.

Udio svih dodatnih sorti u mješavini iznosi 20 % ili manje, od čega najviše 10 % za sorte *sauvignon* B i *sauvignon gris* G te 10 % za *muscadelle* B.

Dodavanjem bijelih sorti u ružičasta vina osiguravaju se svježina i organoleptička svojstva koji se teže postižu zbog određenih klimatskih uvjeta (prije svega visokih temperatura nakon početka zrenja).

To dodavanje ne utječe na kvalitetu proizvoda.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. **Najveće prosječno opterećenje po čestici**

Najveća prosječna opterećenja po čestici usklađena su radi postizanja jednake vrijednosti za sorte bijelog i crnog grožđa kako bi kontrola bila učinkovitija.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. Enološki ugljen

Prethodno zabranjena upotreba ugljena uvedena je na uređen način i uz ograničenje: „Kad je riječ o proizvodnji ružičastih vina, dopuštena je upotreba enološkog ugljena za mošt, do granice od 20 % volumena ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede predmetni vinar. ". Cilj je usmjeriti njihovu upotrebu na serije slabije organoleptičke ili analitičke kvalitete (npr. pogoršanje aroma povezano s oksidacijom) bez mijenjanja tipičnih svojstava proizvoda.

Ta izmjena zahtijeva izmjenu točaka 4. i 5.1. jedinstvenog dokumenta.

5. Povezanost s podrijetlom

Zbog mogućnosti upotrebe enološkog ugljena, revidirana je povezanost s podrijetlom.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. Upućivanje na nadzorno tijelo

Tekst upućivanja na kontrolno 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

Bergerac

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

1. *bijelo vino*

KRATAK OPIS

Bijela vina obično razvijaju cvjetne i voćne arome uz određenu kiselost te se ponekad osjeti prisutnost sorte sauvignon B. Ta se vina često mogu konzumirati ubrzo nakon proizvodnje. Određene punije kupaže dobivene od sorti sémillon B ili muscadelle B postižu potpunu aromatsku složenost nakon nekoliko godina dozrijevanja. Riječ je o mirnim bijelim suhim vinima koja nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13 %. Udio fermentabilnog šećera u njima iznosi najviše 3 g/l. Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost im je 10,5 %.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *crno vino*

KRATAK OPIS

Ta vina često karakteriziraju voćne arome s taninskom strukturom koja objedinjuje finoću i zaokruženost sorte merlot N i čvrstoću tanina sorti cabernet franc N i cabernet-sauvignon N. Kako bi se izbjegla prekomjerna ekstrakcija tanina, zabranjena je upotreba kontinuiranih preša i samopražnjivih prikolica s rotirajućim crpkama. U prvih nekoliko godina imaju slabije arome, no starenjem se tanini spajaju i vina obogaćuju. Riječ je o mirnim suhim vinima koja nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13,5 %. Udio fermentabilnog šećera u njima iznosi najviše 3 g/l. Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost im je 11 %.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. *Ružičasto vino*

KRATAK OPIS

Ružičasta vina su suha i polusuha. Nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13 %.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost im je 10,5 %. Ružičasta vina, uglavnom od sorti cabernet franc N i cabernet-sauvignon N, često su jarke boje te mogu čak nalikovati na vina vrste „clairet”. Suha su ili mekana s najvećim udjelom fermentabilnog šećera od 10 grama po litri i prisutnom svježinom.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Enološki postupci**5.1. *Posebni enološki postupci*1. **Upotreba enološkog ugljena**

Poseban enološki postupak

Kad je riječ o proizvodnji ružičastih vina, dopuštena je upotreba enološkog ugljena za mošt, do granice od 20 % volumena ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede predmetni vinar.

2. Pojačavanje

Poseban enološki postupak

Reduktivne tehnike pojačavanja vina dopuštene su za crna vina uz ograničenje stope koncentracije od najviše 10 %. Povećanje prirodne volumne alkoholne jakosti za seriju koja se obrađuje ne smije biti veće od 1 %.

Ukupna prirodna volumna alkoholna jakost crnih vina nakon pojačavanja iznosi najviše 13,5 %, a ružičastih i bijelih 13 %. Uz prethodno navedene odredbe, u pogledu enoloških postupaka u proizvodnji vina potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

3. Gustoća sadnje

Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 m, a razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,80 m. Međutim, dopušta se smanjenje te gustoća na 3 300 trsova po hektaru. U tom slučaju razmak između redova ne smije biti veći od 3 m, a razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,90 m.

4. Navodnjavanje

Postupak uzgoja

Navodnjavanje je zabranjeno.

5. Rezidba

Postupak uzgoja

Vinova loza obrezuje se sljedećim tehnikama: uzgojni oblik „Guyot” u obliku kordonca „Roya” ili metoda kratke rezidbe.

— za vinograde s gustoćom sadnje > 4 000 trsova/ha najveći broj pupova po hektaru iznosi 60 000 i 16 po trsu.

— za vinograde s gustoćom sadnje < 4 000 trsova/ha najveći broj pupova po hektaru iznosi 60 000 i 20 po trsu.

5.2. Najveći prinosi

1. bijelo vino

77 hektolitara po hektaru

2. crno vino

68 hektolitara po hektaru

3. Ružičasto vino

72 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Berba grožđa te proizvodnja i razvoj vina odvijaju se na području sljedećih općina u departmanu Dordogne (na temelju službenog zemljopisnog šifrnika od 26. veljače 2020.):

općine obuhvaćene u cijelosti:

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

Djelomično obuhvaćene općine:

Beaumontois en Périgord samo za područje bivše općine Nojals-et-Clotte, koja je 1. siječnja 2016. postala delegirana općina u okviru općine Beaumontois en Périgord, Eyraud-Crempse-Maurens samo za područje bivše općine Maurens, koja je 1. siječnja 2019. postala delegirana općina u okviru općine Eyraud-Crempse-Maurens.

7. Glavne sorte vinove loze

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N – Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

8. Opis povezanosti

Ta poljoprivredna regija, poznata kao „purpurni Périgord”, obuhvaća niz područja koja omogućuju proizvodnju velikog broja izvornih proizvoda.

Dobar vodni režim tla u kombinaciji s blagom oceanskom klimom omogućuje dobru fenolnu zrelost grožđa, što je najviše vidljivo u strukturi tanina crnih vina i u jarkoj boji ružičastih vina, koja se uglavnom temelje na sortama cabernet. Bijela vina iz tla dobivaju kiselost i cvjetna i/ili voćna nota, svojstva dobivena zahvaljujući miješanju sorti grožđa.

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 obuhvaća područja sljedećih općina (na temelju službenog zemljopisnog šifrnika od 26. veljače 2020.):

- Departman Dordogne: Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps. — Departman Gironde: Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardégan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion.
- Departman Lot-et-Garonne: Duras, Loubès-Bernac et Saint-Jean-de-Duras.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označavanje

Opis uvjeta:

Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti „Bergerac” može se navesti šire zemljopisno područje „Sud-Ouest”. Ta se veća zemljopisna jedinica može navesti na svim prospektima i posudama. Slova kojima se navodi ta veća zemljopisna jedinica ne smiju biti viša ni šira od slova kojima se navodi naziv kontrolirane oznake izvornosti.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označavanje

Opis uvjeta:

Na etiketi bijelih vina mora se navesti izraz „suho”. Izraz „polusuho” mora se navesti na etiketi ružičastih vina s udjelom fermentabilnog šećera (glukoza + fruktoza) između 4 i 10 grama po litri.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

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

(2021/C 421/09)

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

„Bulagna de l’Ile de Beauté”

EU br.: PGI-FR-02429 – 17. kolovoza 2018..

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Bulagna de l’Ile de Beauté”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

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

„Bulagna de l’Ile de Beauté” suhomesnati je proizvod u obliku trokuta, trapeza ili kapljice vode, čija je kriška gotovo pravokutnog oblika te je na njoj vidljivo više slojeva mišićnog tkiva koje je prošarano masnim tkivom. Sva koža ostaje.

Zbog dimljenja je obično jantarne boje koja nije nužno ujednačena na cijelom proizvodu. Može se pojaviti prirodna plijesan bjelkaste ili zelene do pepeljasto sive boje.

Boja unutrašnjosti varira od tamnocrvene (nemasni slojevi) do bijele (masni slojevi).

Isprva se osjeti intenzivan miris dima i papra, a potom miris sušenog i zrelog mesa.

Tekstura u ustima je istodobno čvrsta i mekana s obzirom na izmjenu masnih i nemasnih slojeva. Omjer soli, sušenog mesa i masnog tkiva je savršen, a nadopunjuju ga vrlo izražena nota papra i postojani okus dima koji ostaje u ustima, ali ne prikriva cjelokupni okus.

Fizikalno-kemijska svojstva

— ukupni topivi šećeri ≤ 1 %,

— vlažnost proizvoda kojem su odstranjene masti (HPD) ≤ 76 %,

— ukupne masti: od 30 do 60 %.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Dimenzije mogu iznositi: od 15 do 25 cm širine i od 15 do 35 cm dužine. Masa iznosi između 500 g i 2 kg.

Proizvod „Bulagna de l'Ile de Beauté” prodaje se cijeli, u komadima ili narezan na kriške.

Prodaje se nepakiran ili pakiran u foliji, u vakuumu ili u kontroliranoj atmosferi.

Komadi (od 100 do 350 g) i kriške prodaju se pakirani u foliji, u vakuumu ili u kontroliranoj atmosferi.

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

Sirovine za proizvodnju proizvoda „Bulagna de l'Ile de Beauté” dobivaju se od svinja za proizvodnju mesa u skladu sa sljedećim kriterijima:

- svinje za proizvodnju mesa su bez alela RN minus te ih je manje od 3 % osjetljivo na halotan,
- obrok za vrijeme tovljenja svinja za proizvodnju mesa sadržava manje od 1,9 % linolne kiseline,
- od istovara svinja za proizvodnju mesa u klaonici do njihova klanja moraju proći najmanje dva sata,
- masa toplog trupa svinje za proizvodnju mesa iznosi ≥ 75 kg,
- krajnja pH-vrijednost (mjerena na poluopnastom mišiću buta) iznosi od 5,50 do 6,20,
- meso ne sadržava nijedan od sljedećih nedostataka: tragovi krvi, apscesi, prljavština od izmeta ili sredstva za podmazivanje tekuće vrpce, nedostatak boje ili konzistencije,
- masno tkivo je bijelo i čvrsto,
- meso je ružičaste do crvene boje.

Odrežani komad koji se upotrebljava za proizvodnju proizvoda „Bulagna de l'Ile de Beauté” jest vrat svinje čija je koža u potpunosti očuvana. Reže se i obrezuje tako da ima oblik trokuta, trapeza ili kapljice vode.

Težina obrežanih komada iznosi od 750 g do 3 kg.

Komadi se zaprimaju svježi ili zamrznuti.

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

Proizvodnja proizvoda „Bulagna de l'Ile de Beauté”, uključujući sve faze od soljenja do sušenja, mora se odvijati na zemljopisnom području.

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

Komadi i kriške proizvoda obvezno se nakon rezanja pakiraju u foliju, vakuum ili u kontroliranoj atmosferi.

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

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Bulagna de l'Ile de Beauté” obuhvaća dva departmana, odnosno Corse-du-Sud i Haute-Corse.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost zemljopisnog područja i proizvoda „Bulagna de l'Ile de Beauté” temelji se ponajprije na tradicionalnom znanju i iskustvu te posebnim obilježjima.

Sintagma „Ile de Beauté” često se upotrebljava kao naziv za Korziku, francusku administrativnu regiju i planinski otok Sredozemlja.

Na Korzici prevladava sredozemna klima, a obilježavaju je vruća i suha ljeta te blage i vlažne zime. Na Korzici uglavnom pušu dva vjetrova, „a tramuntana” noću zbog kojeg su noći svježije i „u maestrale” danju zbog kojeg su dani suhi.

Pedološki i klimatski uvjeti općenito su vrlo pogodni za rast šuma. Stoga je Korzika šumovita regija na čijoj je cijeloj površini osobito dobro zastupljeno listopadno drveće, a posebno šume kestena, hrasta i bukve. Na cijeloj Korzici prosječna stopa pošumljavanja iznosi 46 %, pri čemu pošumljena površina iznosi 401 817 ha, što je znatno više od nacionalne prosječne stope (26,9 %). Hrast je najzastupljeniji od listopadnog drveća, osobito hrast crnika koji zauzima 22 % pošumljene površine otoka. Hrast plutnik uglavnom se nalazi na središnjem i južnom dijelu otoka te zauzima otprilike 15 % šumske površine. Makija, koja prekriva površinu veću od 200 000 hektara, često predstavlja pravu šumsku populaciju koja može doseći do 5 ili 6 metara visine. Bukva, obilježje vegetacije na osojnim padinama supramediterranskog pojasa, raste iznad 1 000 m nadmorske visine. Kesten je vrsta koja se vrlo dobro prilagodila prirodnom korzičkom okolišu s obzirom na to da raste na cijelom otoku, a pojedinačna stabla rastu i na obali do 1 200 metara nadmorske visine.

Zahvaljujući izoliranosti, stanovnici Korzike razvili su znanje i iskustvo prilagođeno tim klimatskim uvjetima i šumskim resursima svojeg otoka kako bi proizvodili suhomesnate proizvode.

Naime, suha i vjetrovita klima Korzike pogodovala je razvoju suhog soljenja kao metode konzerviranja svinjskog mesa za razliku od kuhanih suhomesnatih proizvoda na sjeveru Francuske.

Proizvodnja proizvoda „Bulagna de l'Ile de Beauté” jedna je od najstarijih praksi konzerviranja svinjskog mesa na cijeloj Korzici. Spada među proizvode koji se konzumiraju u srednjoročnom razdoblju nakon klanja krmače. Stoga je suho soljenje oduvijek bio važan dio prehrane na Korzici, a stoga i njezine kulture. „Bulagna de l'Ile de Beauté” soli se suhom soli i ostaje u posudi za soljenje tijekom određenog razdoblja ovisno o težini. Tom se fazom treba upravljati radi stabiliziranja i konzerviranja proizvoda. Soljenje suhom soli počelo se prirodno primjenjivati kao metoda koja je najviše prilagođena Korzici i kao metoda konzerviranja koja omogućuje konzumaciju mesnih sirovina tijekom cijele godine uz minimalnu količinu materijala za primjenu.

Zbog visokih temperatura koje su prisutne veći dio godine, tehnika soljenja morala se usavršiti upotrebom velikih količina crnog papra (od 5 do 15 g/kg za cijele komade i od 1 do 5 g/kg za proizvode koji se režu). Crni papar, koji se izvorno upotrebljavao kao prirodno sredstvo protiv kukaca, s vremenom je postao jedno od ključnih obilježja proizvoda „Bulagna de l'Ile de Beauté”.

Za dimljenje se upotrebljavaju stabla lokalnog listopadnog drveća, za razliku od drugih proizvodnji u kojima prevladava crnogorično drveće. Najviše se upotrebljavaju ona stabla drveća koja su najbliža i najdostupnija: hrast, kesten, bukva, maginja i vrijesak. Riječ je o tradicionalnoj tehnici koja se nekoć obično primjenjivala u proizvodnji kestena, vrlo važnoj djelatnosti otočne poljoprivrede. Listopadno drveće s otoka oduvijek se upotrebljavalo za dimljenje suhomesnatih proizvoda jer raste na području cijelog otoka i jer duže gori te su njegovi ostaci izgaranja puno manji od ostataka izgaranja crnogoričnog drveća. Upravo je zbog toga dimljenje profinjeno i nema zasićenosti okusa do koje bi moglo doći upotrebom crnogoričnog drveća, odnosno, dimljenje je „blago”. Njime je ujedno moguće očuvati nasoljenost i proizvodima pružiti vanjsku zaštitu od kukaca. Dimljenje je obilježje kulture koje se osobito susreće u regijama s velikim brojem germanskog stanovništva. Stoga je ta praksa, koja se razvila na području cijelog otoka, posebnost s obzirom na to da je slabo raširena na području Sredozemlja.

Konačno, faza sušenja provodi se dotokom vanjskog zraka. Ta faza omogućuje utvrđivanje organoleptičkih svojstava proizvoda.

„Bulagna de l’Ile de Beauté” vodeći je proizvod Korzike te rezultat znanja i iskustva koji su odraz otoka, njegove kulture i običaja. Odlikuje se posebnim tehnikama proizvodnje koje se prenose s generacije na generaciju. Zbog tog znanja i iskustva poprima sljedeća obilježja:

- boju koja je obično jantarna (između smeđe i zlatne) i nije nužno ujednačena na cijelom proizvodu,
- isprva intenzivan miris dima i papra, a potom miris sušenog i zrelog mesa,
- savršen omjer soli, sušenog mesa i masnog tkiva,
- izraženu notu papra koja ostaje u ustima nakon prvog okusa i zbog koje je taj pojačan okus postojan,
- postojani okus dima koji ostaje u ustima, ali ne prikriva cjelokupni okus.

S obzirom na klimu i prirodne resurse otoka razvijeno je posebno znanje i iskustvo u pogledu proizvodnje proizvoda „Bulagna de l’Ile de Beauté”: soljenje suhom soli, upotreba velikih količina crnog papra, dimljenje drvetom lokalnog listopadnog drveća te sušenje dovodom vanjskog zraka metode su koje su posebno prilagođene suhoj i vjetrovitoj klimi, otočnom položaju i šumskom pokrovu otoka.

Primjenom tehnike soljenja suhom soli dobiva se proizvod uravnoteženog slanog okusa koji se dobro konzervira.

Upotreba velikih količina crnog papra daje proizvodu izraženu notu papra, što je obilježje proizvoda „Bulagna de l’Ile de Beauté”.

Dimljenje drvetom lokalnog listopadnog drveća (kesten, hrast, bukva...) pruža vrlo složenu aromatsku paletu (dug i postojan okus dima), što je također vrlo važno posebno obilježje proizvoda „Bulagna de l’Ile de Beauté”. Ono proizvodu ujedno daje intenzivan miris dima i obično jantarnu boju.

Sušenjem dovodom vanjskog zraka u unutrašnjost sušionice omogućuju se stabiliziranje i konzerviranje proizvoda i pridonosi razvoju organoleptičkih svojstava proizvoda (savršen omjer soli, sušenog mesa i masnog tkiva).

Izoliranost je pogodovala prijenosu tog znanja i iskustva s generacije na generaciju te je omogućila očuvanje svojstava proizvoda „Bulagna de l’Ile de Beauté”.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

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

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



Ured za publikacije
Europske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR