

Službeni list Europske unije

C 179



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 65.

2. svibnja 2022.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2022/C 179/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.10689 – OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2022/C 179/02	Tečajna lista eura — 29. travnja 2022.	2
---------------	---	---

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2022/C 179/03	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10643 – ORACLE / CERNER) ⁽¹⁾	3
2022/C 179/04	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	5

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

DRUGI AKTI

Europska komisija

2022/C 179/05	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	6
2022/C 179/06	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	16
2022/C 179/07	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	19

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.10689 – OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY)****(Tekst značajan za EGP)**

(2022/C 179/01)

Dana 25. travnja 2022. 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 32022M10689. 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⁾

29. travnja 2022.

(2022/C 179/02)

1 euro =

Valuta			Tečaj		
USD	američki dolar	1,0540	CAD	kanadski dolar	1,3426
JPY	japanski jen	137,01	HKD	hongkonški dolar	8,2703
DKK	danska kruna	7,4415	NZD	novozelandski dolar	1,6119
GBP	funta sterlinga	0,83908	SGD	singapurski dolar	1,4545
SEK	švedska kruna	10,2958	KRW	južnokorejski von	1 326,71
CHF	švicarski franak	1,0229	ZAR	južnoafrički rand	16,6473
ISK	islandska kruna	137,80	CNY	kineski renminbi-juan	6,9441
NOK	norveška kruna	9,7525	HRK	hrvatska kuna	7,5667
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 301,52
CZK	češka kruna	24,605	MYR	malezijski ringit	4,5886
HUF	mađarska forinta	378,71	PHP	filipinski pezo	55,200
PLN	poljski zlot	4,6780	RUB	ruski rubalj	
RON	rumunjski novi leu	4,9479	THB	tajlandski baht	36,026
TRY	turska lira	15,6385	BRL	brazilski real	5,1608
AUD	australski dolar	1,4699	MXN	meksički pezo	21,4181
			INR	indijska rupija	80,6380

⁽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.10643 – ORACLE / CERNER)

(Tekst značajan za EGP)

(2022/C 179/03)

1. Komisija je 22. travnja 2022. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Oracle Corporation („Oracle”, SAD);
- Cerner Corporation („Cerner”, SAD).

Poduzetnik Oracle steći će, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom Cerner.

Koncentracija se provodi na temelju javnog nadmetanja, putem ponude za kupnju svih izdanih dionica i dionica u optjecaju poduzetnika Cerner.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Oracle se bavi razvojem, proizvodnjom, stavljanjem na tržište i distribucijom IT rješenja, uključujući poslovne aplikacije te infrastrukturni softver i usluge, u cijelom svijetu.
- Cerner je globalni dobavljač softvera i pružatelj usluga organizacijama pružatelja zdravstvene zaštite svih veličina za njihove kliničke, financijske i operativne potrebe, uključujući softver i usluge za elektroničke zdravstvene zapise.

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.10643 – ORACLE / CERNER

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

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

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2022/C 179/04)

1. Komisija je 25. travnja 2022. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Apollo Management, L.P. („Apollo”, SAD),
- Bank and Acquirers International Holding S.A.S. („BAI”, Francuska), pod kontrolom poduzetnika Worldline SA („Wordline”, Francuska).

Poduzetnik Apollo steći će, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom BAI.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Apollo je globalno društvo za upravljanje alternativnom imovinom sa sjedištem u New Yorku,
- AI je poslovni segment poduzetnika Worldline i ovisno holding poduzeće grupe poduzeća koja se bave proizvodnjom i isporukom POS terminala i pružanjem povezanih softverskih usluga uglavnom financijskim institucijama za obradu elektroničkih plaćanja (banke i pružatelji platnih usluga) i distributerima.

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.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING

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

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

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

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

(2022/C 179/05)

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

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Calatayud”**PDO-ES-A0247-AM02****Datum obavijesti: 4. veljače 2022.****OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE****1. Novi tekst opisa vina obuhvaćenih ZOI-jem****OPIS**

U trenutačnom odjeljku 2. specifikacije navode se vina obuhvaćena zaštićenom oznakom izvornosti prema kategorijama proizvoda od vinove loze: bijela vina, ružičasta vina, crna vina, kvalitetna pjenušava vina, likerska vina i biser vina. No u tekstu je uočena pogreška jer uključuje vina označena terminima „prirodno slatko” i „kasna berba” u kategoriji 1: „Vino”. Ti pojmovi u španjolskom se zakonodavstvu navode kao opcionalne oznake. Oba se odnose na vina od zrelog grožđa sa zaštićenom oznakom izvornosti ili zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla.

Osim toga, u odlomku s opisom maksimalnog sadržaja šećera pojam „reducirajući šećer” zamijenjen je pojmom „neprevreli šećer”. Tekst je promijenjen i tako da specifikacija sadržava samo informacije koje se odnose na ZOI „Calatayud”.

Izmjena se odnosi na odjeljak 2. specifikacije, „Opis vina”, te odjeljke 3. i 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena se prema članku 14. Delegirane uredbe (EU) 2019/33 smatra standardnom izmjenom jer se ne sastoji od promjene, brisanja ni dodavanja kategorije proizvoda od vinove loze. Njome se zapravo ispravlja pogreška u tekstu prethodno navedenih odjeljaka. Osim toga, izmjena ne odgovara nijednom od ostalih uvjeta iz članka 14.

RAZLOZI

Nužno je ispraviti ispuštanje kategorije 16, „Vino od zrelog grožđa”, iz specifikacije i jedinstvenog dokumenta. Kategorija 16 trebala bi uključivati opis analitičkih i organoleptičkih svojstava „prirodno slatkih” vina i vina „kasne berbe”.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

2. Proširenje zemljopisnog područja

OPIS

U razgraničeno zemljopisno područje ZOI-ja „Calatayud” dodano je pet općina: Daroca, Machones, Murero, Orcajo i Villafeliche. Osim toga, informacije u tom odjeljku proširuju se navođenjem pokrajine i autonomne zajednice u kojoj se to zemljopisno područje nalazi.

Izmjena se odnosi na odjeljak 4. specifikacije, „Razgraničenje zemljopisnog područja”, i odjeljak 6. jedinstvenog dokumenta, „Razgraničeno zemljopisno područje”.

Izmjena se prema članku 14. Delegirane uredbe (EU) 2019/33 smatra standardnom izmjenom jer ne poništava povezanost. Osim toga, ta izmjena ne odgovara nijednom od ostalih uvjeta iz članka 14.

RAZLOZI

Izmjena je opravdana na temelju izvješća Sveučilišta u Zaragozi (veljača 2019.) i tehničkih jedinica regionalne vlade Aragona (studenj 2019. i lipanj 2021.) u pogledu proširenja granica područja obuhvaćenog ZOI-jem „Calatayud” i relevantnih pitanja koja se odnose na vina. Proširenje granica područja tog ZOI-ja znači uključivanje općine Daroca, Manchones, Murero, Orcajo i Villafeliche. Provedene studije i ispitivanja pokazali su da se time ne mijenja povezanost sa zemljopisnim područjem, kao ni svojstva vina sa ZOI-jem „Calatayud”.

Studijama koje su provedene u općinama predviđenima za uvrštenje u ZOI obuhvaćeni su uvjeti kao što su vrste tla, klima (padaline i temperature) te nadmorska visina na kojoj se sade pojedine sorte vinove loze. Studije pokazuju da su ti uvjeti slični postojećim uvjetima na području ZOI-ja „Calatayud”. Postoji jasan prirodni kontinuitet s tim područjem.

Kad je riječ o vinu, studijama su obuhvaćena četiri parametra koji određuju vina s predmetnim ZOI-jem: postoci sorti grožđa i prinos vinograda; osnovna analiza; organoleptička analiza i nuklearna magnetska rezonancija (protonski NMR). Za svaki od tih parametara pokazalo se da su vina iz novih općina usporediva s vinima ZOI-ja „Calatayud”. Posebno je važan otisak prsta protonskog NMR-a, koji pokazuje da su vina iz općina predviđenih za uvrštenje u skladu s modelom predmetnog ZOI-ja. S druge strane, to pokazuje da nema utjecaja na povezanost ili svojstva vina opisanih u specifikaciji ZOI-ja „Calatayud”.

3. Poboljšanje teksta o povezanosti

OPIS

Poboljšava se povezanost sa zemljopisnim područjem i proširuju informacije. Točnije rečeno, dodaje se opis uzročne veze sa zemljopisnim područjem za svaku od kategorija vina iz odjeljka 2. specifikacije kako bi se navela posebna svojstva koja pojedina vrsta vina za ZOI-jem „Calatayud” ima zahvaljujući predmetnom području.

Izmjena se odnosi na odjeljak 7. specifikacije, „Povezanost”, i odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta, „Opis povezanosti”.

Izmjena se prema članku 14. Delegirane uredbe (EU) 2019/33 smatra standardnom jer se njome ne poništava povezanost, već se jednostavno poboljšava tekst. Osim toga, ne odgovara nijednom od ostalih uvjeta iz članka 14.

RAZLOZI

Izmjena specifikacije prilika je za poboljšanje povezanosti, a naročito usklađivanje s propisima kojima se zahtijeva dokaz povezanosti za svaku od kategorija obuhvaćenih ZOI-jem.

4. **Izmjena važećih zahtjevâ koji se odnose na ZOI**

OPIS

Briše se upućivanje na regulatorni odbor koji sastavlja pravila o berbi i odlučuje o početku berbe te o sortiranju i transportu ubranog grožđa.

Izmjena se odnosi na odjeljak 8.b.i) specifikacije: „Važeći zahtjevi. Dodatni zahtjevi. Uzgojne prakse”. Ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena se smatra standardnom jer ne odgovara nijednom od uvjeta iz članka 14. Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI

S obzirom na trenutačne uzgojne, prakse, stalnu obuku za osoblje na terenu i enologe i godišnje klimatske varijacije, smatra se da nije potrebno određivati datum početka berbe niti objavljivati posebne zahtjeve u pogledu prijevoza grožđa. Na temelju tehničkih i enoloških kriterija za proizvodnju vinâ svaka od vinarija uvrštenih u registar ZOI-a određuje vremenski raspored postupne berbe na temelju zrelosti grožđa. Grožđe se prevozi tako da se ne umanjuje njegova kvaliteta.

5. **Brisanje određenih zahtjeva u pogledu objekata za dozrijevanje i odležavanje**

OPIS

Brišu se trenutačni zahtjevi iz specifikacije koji se odnose na objekte za odležavanje vina obuhvaćenih predmetnim ZOI-jem. Slično tomu, uklanjaju se odredbe o vijeku trajanja bačvi.

Izmjena se odnosi na odjeljak 8.b.ii) specifikacije: „Važeći zahtjevi. Dodatni zahtjevi. Objekti za dozrijevanje i odležavanje”. Ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena se smatra standardnom jer ne odgovara nijednom od uvjeta iz članka 14. Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI

Uklanjanje zahtjeva u pogledu objekata za odležavanje opravdano je jer su ti uvjeti u pogledu temperature, vlage i ventilacije općeniti i nisu navedene konkretne vrijednosti.

Kad je riječ o bačvama, trenutačno se na tržištu traže izrazito voćna vina koja ipak imaju određene note drva od kojeg su izrađene bačve. Zbog toga radnici u vinariji obično miješaju vina koja su neko vrijeme odležavala u novim bačvama s vinima koja su se nalazila u korištenim bačvama. Stoga se smatra da nije potrebno utvrđivati maksimalno razdoblje upotrebe bačvi.

6. **Formalna izmjena pojma „prikladno”**

OPIS

Izraz „vina klasificirana kao prikladna” zamjenjuje se izrazom „vina koja ispunjavaju uvjete za ZOI” u odjeljku o dodatnim zahtjevima u pogledu punjenja u boce.

Izmjena se odnosi na odjeljak 8.b.iii) (sada pododjeljak ii.) specifikacije: „Važeći zahtjevi. Dodatni zahtjevi. Pakiranje”. Ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena se smatra standardnom jer ne odgovara nijednom od uvjeta iz članka 14. Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI

Izmjena je terminološka u svrhu usklađivanja s normom UNE-EN ISO/IEC 17065:2012: „Ocjenjivanje sukladnosti. Zahtjevi za tijela koja provode certifikaciju proizvoda, procesa i usluga”.

7. Izmjena zahtjevâ u pogledu označivanja

OPIS

Jedini je dodatni zahtjev za vinarije uvrštene u registar ZOI-a taj da moraju poslati komercijalne etikete na temelju kojih se identificiraju vina koja stavljaju na tržište kako bi ih regulatorni odbor mogao unijeti u registar etiketa. Briše se navod da etikete odobrava regulatorni odbor.

Poboljšava se tekst kojim se utvrđuju opcionalni izrazi koji se smiju upotrebljavati za vina ZOI-ja „Calatayud”. To je u skladu s definicijama iz nacionalnog zakonodavstva koje se primjenjuju ovisno o metodi proizvodnje te s posebnim izrazima koji su utvrđeni za taj ZOI.

Osim toga, ažuriraju se upućivanja na europsko zakonodavstvo u tom odjeljku.

Izmjena se odnosi na odjeljak 8.b.iv) (sada pododjeljak iii.) specifikacije: „Važeći zahtjevi. Dodatni zahtjevi. Pakiranje”. Ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena se smatra standardnom jer ne odgovara nijednom od uvjeta iz članka 14. Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI

Briše se upućivanje na odobravanje etiketa, u skladu sa zakonodavstvom i sudskom praksom u području intelektualnog vlasništva i zaštitnih znakova te uzimajući u obzir načela jedinstva tržišta.

8. Ostale izmjene

OPIS

Briše se broj telefaksa regulatornog odbora za zaštićenu oznaku izvornosti „Calatayud”. Ažurira se upućivanje na normu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Izmjena se odnosi na odjeljak 9. specifikacije: „Provjera sukladnosti sa specifikacijom. Kontrolno tijelo”. Ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena se smatra standardnom jer ne odgovara nijednom od uvjeta iz članka 14. Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI

Ažuriranje teksta specifikacije u tom odjeljku.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

Calatayud

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino
16. Vino od prezreloga grožđa

4. Opis vina

1. *Bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: blijede/slamnatožute boje, jasne, svijetle, s mogućim nijansama zelene. Miris: čisti i svježi primarni mirisi srednje do vrlo intenzivne voćnosti. Okus: svjež, bogat i aromatičan, blago kiseo i dobro uravnotežen.

(*) Najveći sadržaj sumporova dioksida: 180 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri te 240 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

(**) Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Ružičasto vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: ružičaste boje jagode/maline, svijetle i intenzivne s ljubičastim odsjajima. Miris: intenzivni mirisi, vrlo cvjetni i voćni, podsjećaju na malinu, crveno bobičasto voće, ružine latice. Okus: svjež, voćni i blago kiseo, bogat, jak.

(*) Najveći sadržaj sumporova dioksida: 180 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri te 240 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

(**) Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Crno vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: boja crvene trešnje, tamnog granata ili crne trešnje, jasne i srednjeg intenziteta, s natruhama ljubičaste na rubovima, što je znak mladosti vina. Miris: jasni mirisi, intenzivne voćnosti tipične za sortu, s cvjetnim notama. Okus: bogat, snažan, dobre ravnoteže kiselosti i alkohola. Lagani tanin i dug naknadni okus.

(*) Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri te 180 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

(**) Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,5
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. Crno vino „Calatayud superior”

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: crvene boje, od boje crne trešnje do rubin crvene, intenzivne boje, jasnog i sjajnog izgleda. Miris: bogat, s voćnim i balzamičnim notama, mineralan, podsjeća na prepečenac i začine. Okus: složen, voćni s balzamičnim natruhama i dugim naknadnim okusom.

(*) Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri te 180 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

(**) Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	14
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Biser vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled (bijela, ružičasta i crna vina): žute i ružičaste boje s natruhama zelene i ljubičaste. Miris: čisti, besprijeekorni mirisi, voćni i cvjetni. Okus: svjež i lagan, pitak s blagom pjenušavošću.

(*) Najveći sadržaj sumporova dioksida: 180 miligrama po litri za bijela i ružičasta vina te 150 miligrama po litri za crna vina ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri; i 240 miligrama po litri za bijela i ružičasta vina te 180 miligrama po litri za crna vina ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

(**) Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. Kvalitetno pjenušavo vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: bijela i ružičasta vina s blijedim i svijetlim nijansama. Mali, potojani mjehurići. Miris: intenzivni, čisti mirisi s blagim, nježnim notama nastalima odležavanjem u boci. Okus: svjež i uravnotežen, blago kiseo, ugodan u ustima. Jasan retronazalan doživljaj.

(*) Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10,83
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	160

7. Likerska vina

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled (bijela i crna vina): jasne žute boje i crvene boje prožete ljubičastom. Miris: čist, besprijeoran i intenzivan s cvjetnim i medenim notama, voće u likeru. Okus: bogat, voćni s dozom slatkoće, jak u ustima s dobrom kiselošću.

(*) Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri te 200 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

(**) Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

8. *Vino od prezreloga grožđa*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Prirodno slatko” vino:

Izgled (bijela, ružičasta i crna vina): intenzivno žute i crvene boje s natruhama zlatne ili ljubičaste. Miris: zrelo voće, intenzivan, kandirano voće. Okus: bogat, snažan, svilenkast, viskozan, sladak.

Vina „kasne berbe”:

Izgled (bijela, ružičasta i crna vina): boje u rasponu od zlatnožute, narančastocrvene do tamnoljubičaste s rubin nijansama. Miris: intenzivan, cvjetni, svjež, kombinacija slatkoće voća i aroma hrastovine kod vina koja su odležavala u bačvama. Okus: raskošan u ustima, svilenkast, pun, bogat, vrlo dugotrajan.

(*) Najveći sadržaj sumporova dioksida: bijela i ružičasta vina: 240 miligrama po litri; crna vina: 180 miligrama po litri.

(**) Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	13
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupak uzgoja

Gustoća nasada mora biti od najmanje 1 300 biljaka po hektaru do najviše 4 500 biljaka po hektaru ravnomjerno raspoređenih po cijelom vinogradu.

2. Poseban enološki postupak

Vina obuhvaćena predmetnim ZOI-jem proizvode se isključivo od zdravog grožđa koje je doseglo odgovarajuću fazu zrelosti i koje ima sadržaj šećera od najmanje 170 grama po litri mošta. Grožđe koje nije u savršenom stanju mora se odvojiti.

Nužno je primijeniti dovoljan pritisak radi ekstrakcije mošta ili vina i odvojiti ga od komine kako prinos ne bi bio veći od 70 litara vina na 100 kilograma grožđa.

3. Relevantno ograničenje u proizvodnji vina

Tehnike koje uključuju predgrijavanje grožđa ili grijanje mošta ili vina u kojem ima komine radi poticanja ekstrakcije boje nisu dopuštene.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Crne sorte

7 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Crne sorte

49 hektolitara po hektaru

3. Bijele sorte

8 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Bijele sorte

56 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje ZOI-ja „Calayatud” obuhvaća sljedeće općine u pokrajini Zaragoza u autonomnoj zajednici Aragon: Abanto, Acred, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, Daroca, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, La Vilueña, Maluenda, Manchones, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Murero, Nuévalos, Olvés, Orcajo, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche, Villalba del Perejil, Villalengua i Villarroja de la Sierra.

7. **Sorte vinove loze**

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Opis povezanosti**

VINO

Povezanost tih vina i njihova zemljopisnog područja potječe iz 2. stoljeća pr. Kr. O njihovoj se kvaliteti govori već stoljećima.

Ekstremna kontinentalna klima donosi duge, hladne zime i vruća ljeta te vrlo malo padalina. Uz značajke tla na zemljopisnom području, ti uvjeti zaslužni su za određena karakteristična svojstva tih vinâ, koja su izrazito bogata mirisima i natruhama mineralnosti.

Vinogradi se sade na velikim nadmorskim visinama. U ljetnim danima podnose žestoku vrućinu, a noću obnavljaju svoju snagu. Zahvaljujući tome sljedećeg jutra mogu sintetizirati šećere u lišću. To rezultira vinima veće složenosti i alkoholne jakosti jer trsovi ne isključuju svoj metabolizam.

Znatne temperaturne razlike između dana i noći tijekom sezone dozrijevanja uzrokuju nastanak prekursora mirisa u grožđu. Sporo dozrijevanje aktivno utječe na razvoj fenolnih spojeva, koji vinima daju boju i strukturu i omogućuju njihovo dugotrajno čuvanje.

Svi ti uvjeti pogoduju nastanku složenih, dobro strukturiranih i elegantnih crnih vina.

LIKERSKO VINO

Značajke tla i klime na predmetnom zemljopisnom području idealne su za proizvodnju vrsta vina koje su tradicionalne na tom području. Može se dobiti grožđe s visokim sadržajem šećera, od kojeg se proizvode vina intenzivnih mirisa s cvjetnim i medenim notama. Sva ta svojstva nastaju zahvaljujući vrlo zreloj grožđi iz vinograda smještenih na visokom terenu i s vrlo malim urodom po trsu.

KVALITETNO PJENUŠAVO VINO

Vinogradi na plodnim vapnenačkim i glinenim tlima okrenuti prema sjeveru daju veće prinose. Zbog toga grožđe ima nižu alkoholnu jakost. Osim toga, bere se ranije, pa ima i manji sadržaj šećera. Kombinacijom tih čimbenika i proizvodnjom uz primjenu tradicionalne metode nastaje kvalitetno pjenušavo vino intenzivnih mirisa te svježih i uravnoteženih okusa.

BISER VINO

Zbog klimatskih uvjeta predmetnog područja temperature su u vrijeme berbe blage. Uz činjenicu da se vinogradi tog zemljopisnog područja nalaze na visokoj nadmorskoj visini, to znači da je moguće dobiti svježije grožđe manjeg sadržaja šećera i dobre kiselosti. To rezultira svježim i laganim mladim vinima koja su blago pjenušava i lako se piju.

VINO OD PREZRELOGA GROŽĐA

Da bi se proizvela ta vrsta vina, potrebno je odgoditi berbu, čime se produljuje razdoblje dozrijevanja i izloženost grožđa sunčevoj svjetlosti, zbog čega ono ima veći sadržaj šećera. Osim toga, zbog uzgoja vinove loze na glinenim tlima koja su smještena na najnižim područjima obuhvaćenima ZOI-jem „Calayatud” moguće je proizvesti vina s natruhama zrelog voća, svilenkaste, bogate i masne teksture i s osjećajem kvalitete.

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

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta

Pakiranje se mora odvijati na razgraničenom zemljopisnom području navedenom u specifikaciji proizvoda. Oduvijek je pravilo da se vina pune u boce u vinarijama koje se nalaze na proizvodnom području, kako pokazuju uzastopne objavljene narudžbe.

Time se uglavnom nastoji očuvati kvaliteta i jedinstvena priroda vina te spriječiti oksidacijsko-redukcijske fenomene za vrijeme prijevoza.

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta

Na etiketama mora stajati sljedeći izraz: Oznaka izvornosti „Calatayud”.

Proizvodi namijenjeni konzumaciji moraju imati jamstvene oznake s brojem koje izdaje regulatorni odbor, a koje se pričvršćuju u registriranoj vinariji kako se ne bi mogle ponovno upotrijebiti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://www.aragon.es/documents/20127/88928293/Pliego_Condiciones_DOP_Calatayud.pdf/b90b59a9-c693-33f3-92a0-80452ff0d291?t=1643717605363

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 179/06)

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 dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Nagykörű ropogós cseresznye”

EU br.: PGI-HU-02415 – 12. travnja 2018.

ZOI () ZOZP (X)

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

„Nagykörű ropogós cseresznye”

2. Država članica ili treća zemlja

Mađarska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

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

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Nagykörű ropogós cseresznye” može se upotrebljavati za sortu „Petrovay ropogós” i za sljedeće sorte trešanja priznate na državnoj razini, a koje su registrirane na nacionalnom popisu sorti: „Badacsonyi óriás”, „Bigarreau Burlat”, „Carmen”, „Jaboulay”, „Hedelfingeni óriás”, „Germersdorfi” i njihove registrirane varijante namijenjene konzumaciji u svježem obliku i/ili preradi.

Trešnje „Nagykörű ropogós cseresznye” imaju sljedeća kvalitativna svojstva:

- veličina: velika ili vrlo velika, promjera od 26 do 38 mm i mase 10 – 13 g, ovisno o rastu mesa.
- oblik: standardan oblik srca, srednje duga ili duga stabljika koja se lako odvaja od ploda.
- boja: od svijetlocrvene do gotovo crne boje, ovisno o stupnju zrelosti,
- meso: čvrsta i hrskava konzistencija, gusta tekstura. Voće dobro podnosi prijevoz i skladištenje.
- okus: ugodno sladak i kiselkast

Trešnje „Nagykörű ropogós cseresznye” imaju sljedeća kemijska svojstva:

Količina šećera: 14 – 18 °Brix

Kiselost: 0,6 – 0,8 g/100 g

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

—

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

Proizvodnja i berba trešanja „Nagykőrű ropogós cseresznye” odvija se na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

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

Područje proizvodnje trešanja „Nagykőrű ropogós cseresznye” nalazi se unutar administrativne granice sela Nagykovács.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost trešanja „Nagykőrű ropogós cseresznye” sa zemljopisnim područjem temelji se na kvaliteti.

Plodovi trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” veći su od prosjeka. Trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” ugodno su slatke i kisele zahvaljujući visokoj količini šećera i uravnoteženoj kiselosti. Hrskavost, koja proizlazi iz čvrste teksture mesa, razlikuje ih od trešanja proizvedenih na drugim zemljopisnim područjima. Trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” mogu u hladnjaku dva tjedna zadržati svježinu. Zahvaljujući čvrstom mesu dobro podnose prijevoz. Ta svojstva pridonose njihovu dugom roku trajanja.

Nagykovács nalazi se u središtu okruga Jász-Nagykanizsa-Szolnok u Velikoj nizini, na rijeci Tisi. Proizvodnja voća i grožđa u ograđenim voćnjacima i vinogradima potječe od sredine 18. stoljeća. Ubrzo nakon toga započela je proizvodnja tih poznatih trešanja, što je dovelo do stvaranja najveće plantaže trešanja u Mađarskoj, koja se proteže na površini od 200 hektara. O njihovoj važnosti u gospodarstvu općine svjedoči i činjenica da se trešnja nalazi na grbu općine. To zemljopisno područje, omeđeno vijugavom rijekom Tisom, ima posebnu mikroklimu.

Geološka, hidrografska i klimatska obilježja sliva Nagykovács sljedeća su:

Nakon što je Panonsko more nestalo, naslage rijeka koje izviru u planinama Mátra preplavile su to područje, koje je tonulo brže od svoje okoline. Do nekoliko desetaka metara dubine površina se sastoji od holocenskog poplavnog pijeska, mulja i gline različitih veličina čestica. Osim toga, kao posljedica prijašnjeg poplavnog područja, visoke obale rijeke postale su pokrivene infuzijskim lesom, na koji se nakon toga taložilo aluvijalno tlo. Posljedični naplavni otok nema mrežu površinskih voda, a razina podzemnih voda procjenjuje se na od 2 do 4 metra u područjima bez poplava.

Glavna statistička obilježja klime uključuju srednju godišnju temperaturu od 10 °C; prosječnu godišnju količinu padalina od 300 mm do 700 mm; 2 100 sunčanih sati godišnje i prosječnu godišnju relativnu vlažnost od 82 %.

Prethodno opisano visokokvalitetno i blago strukturirano aluvijalno tlo omogućuje da korijenje stabla trešanja bude jednake veličine kao i njegova krošnja te da crpi vodu iz dubljih slojeva tla. Zbog blizine rijeke Tise i njezina aluvijalnog tla, područje proizvodnje ima stalnu opskrbu vodom. To doprinosi nadprosječnoj veličini trešanja „Nagykőrű ropogós cseresznye” (promjer 26 – 38 mm). Visok broj sunčanih sati (2 100 sati godišnje) i pjeskovito tlo, koje reflektira sunčevu toplinu, povećavaju količinu šećera u voću (14 – 18 °Brix). Kiselost voća uravnotežena je (0,6 – 0,8 g/100 g) zbog svojstva tla na tom području, koje je napunjeno naslagama rijeke koje izviru u planinama Mátra. Vrijednosti šećera i kiselosti tipične za trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” daju ugodan sladak i kiseo okus.

Tlo nekadašnjeg poplavnog područja dobro je opskrbljeno fosforom, što pozitivno utječe na čvrstoću i vijek trajanja mesa. Stoga su trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” čvrste i dobro podnose prijevoz i skladištenje.

Osim toga, zbog mikroklima i svojstava tla, trešnje „Petrovay ropogós”, kao i druge sorte navedene u točki 3.2. i njihove varijante, samo nakon sadnje u tom zemljopisnom području proizvest će hrskav, sjajan, velik plod u obliku srca, promjera 26 – 38 mm, u skladu sa svojstvima sorte, ugodno slatkog i kiselog okusa.

Osim lokalnih prirodnih uvjeta, od ključne je važnosti i ljudski čimbenik; posebice znanje i iskustvo lokalnih proizvođača, koje se više od 150 godina prenosi iz generacije u generaciju, u području rezidbe, zaštite bilja, pripreme tla, opskrbe hranjivim tvarima te prije svega njihovo znanje o berbi i posebnim svojstvima sorti trešanja. Berba se obavlja ručno. Opipavanje voća kako bi se odabrale dovoljno čvrste i zrele trešnje zahtijeva veliko stručno znanje i iskustvo. Zadaće udruge Nagyörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület [Od cvijeta do staklenke – udruga za lokalne proizvode i turistička udruga] uključuju uzgoj lokalne sorte „Petrovay ropogós”, vođenje rasadnika i proizvodnju reprodukcijanskog materijala. Udruga Nagyörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület također služi kao baza znanja koja poljoprivrednicima pruža informacije o zaštiti bilja i uzgoju.

Festival trešanja (Cseresznyefesztivál), koji se od 1996. u lipnju svake godine održava u selu Nagyörű, slavi dozrijevanje trešanja. Tijekom godina pretvorio se u tradicionalan događaj velikih razmjera s velikim odazivom (od četiri do pet tisuća ljudi).

U brojnim novinskim člancima i radijskim programima Nagyörű se naziva „mađarskim voćnjakom trešanja” (Magyar Nemzet, 2003.; Szabad Föld, 2007.; Népszabadság, 2013.; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Pejzaž zore], 12. listopada 2018.; Duna Tv Ízörzők [Čuvari okusa], kulinarско/kulturna emisija, 5. prosinca 2019.). Osim toga, brojni javni televizijski programi predstavili su trešnje „Nagyörűi ropogós cseresznye” i proizvode dobivene od tog voća, uključujući sušene trešnje, konzervirane trešnje, džem, sirup, čaj od koštica trešanja, jastuk od koštica trešanja, *pálinku* od trešanja (rakija), sireve sa sušenim trešnjama, kozji jogurt s trešnjama i zanatski sapun s mirisom trešanja. Općina organizira i stručne forume za uzgoj trešanja.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

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 179/07)

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

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU br.: PGI-IT-02650 – 14.12.2020.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

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

Naziv „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” odnosi se na svježe hibride/sorte vrste *Foeniculum vulgare* Mill., podvrste *capillaceum*, var. *dulce* ili *azoricum*, koja se uzgaja na razgraničenom području iz točke 4. u nastavku.

Ovisno o razdoblju uzgoja, ZOZP „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” kategorizira se kao rana ili kasna vrsta sa sljedećim svojstvima:

1. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto ZOZP” – rana vrsta:

- a) sorta: „Guttuso”, „50-57”, „Tiziano”, „Michelangelo” i „Tiepolo”
- b) razdoblje berbe: od drugog desetodnevnog razdoblja u listopadu do sredine veljače;
- c) izgled: kompaktna glavica spljoštenog oblika na gornjem i donjem dijelu te uspravne stabljike;
- d) boja: bijela sa svjetlozelenim žilama i zelenim lišćem;
- e) okus: prepoznatljiv, vrlo blag, vrlo svjež na nepcu i hrskav pri žvakanju; niti se lako odvajaju;
- f) miris: prepoznatljiv, jakog primarnog mirisa, bez stranih nota;
- g) veličina: promjer od 50 do 150 mm;
- h) bruto masa glavice od 200 do 1 000 grama.

2. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto ZOZP” – kasna vrsta:

- a) sorta: „Narciso”, „Donatello”, „Tintoretto” i „Riace”
- b) razdoblje berbe: od kraja ožujka do sredine lipnja;
- c) izgled: kompaktna glavica okruglog oblika;
- d) boja: izrazito jarko bijela sa svjetlozelenim žilama;

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- e) okus: prepoznatljiv, vrlo blag, vrlo svjež na nepcu i hrskav pri žvakanju; niti se lako odvajaju;
- f) miris: prepoznatljiv, jakog primarnog mirisa, bez stranih nota;
- g) veličina: promjer od 50 do 150 mm;
- h) bruto masa glavice od 200 do 1 000 grama.

Na temelju rezultata provedenih panel-ispitivanja „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ima sljedeća fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva:

Fizikalno-kemijska svojstva:

- pepero (suha tvar): $\leq 1,2 \%$,
- refraktometrijska ocjena: $\geq 6,0$ °Brix,
- ukupni šećeri $\geq 3 \%$.

Proizvod se na tržište može stavljati u obliku „mozzarella”, odnosno samo kao lukovica bez stabljika.

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

—

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

Svi proizvodni postupci (uzgoj, sortiranje i početno pakiranje) moraju se odvijati na području iz točke 4. u nastavku.

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*

Na ambalaži se osim EU-ova logotipa ZOZP-a i informacija koje se zahtijevaju u važećem zakonodavstvu moraju nalaziti i riječi „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto” te logotip naziva. Vidjeti verziju u boji te crno-bijeli pozitiv i crno-bijeli negativ na slici 1. u nastavku.

Na ambalaži se moraju nalaziti i svi potrebni podaci, odnosno ime i adresa ili naziv društva i registriranog ureda pojedinačnog proizvođača ili udruženja proizvođača te pakiratelja.

Logotip

Ovo je logotip ZOZP-a:



Verzija u boji



Crno-bijeli pozitiv



Crno-bijeli negativ

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje ZOZP-a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” obuhvaća čitavo administrativno područje općina Botricello i Belcastro u pokrajini Catanzaro te općina Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto i Strongoli u pokrajini Crotone.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zahtjev za odobrenje ZOZP-a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” temelji se na povezanosti kvalitete koju proizvod duguje zemljopisnom području i njegova ugleda.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto” svoj ugled duguje kombinaciji poljoprivrednih i klimatskih čimbenika na području proizvodnje, zbog kojih je ono naročito pogodno za proizvodnju tog povrća.

Klimatski uvjeti posebno su blagi zimi i u proljeće. Pjeskovito ilovasto tlo s podzemnom vodom vrlo blizu površini omogućuje kontrolirani manjak vode za biljke, što donekle usporava rast, a udio suhe tvari čini niskim, pa je komorač hrskaviji i sočniji.

Osim toga, rahlo tlo ne pruža otpor pri rastu lukovica, pa se proizvod savršeno razvija bez izobličenja kod pojedinih sorti.

Zbog tih svojstava tla samo mali postotak lukovica komorača ima „duge vratove”. Tehnika uzgoja koja se primjenjuje uključuje presađivanje na dubini na kojoj nastaje potpuno bijeli proizvod. Tome pogoduje i lakoća tla.

Na jaku povezanost između prikladnosti područja i oznake „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ukazuje i raširen običaj nazivanja parcela i gospodarstava prema poznatim mjestima tog područja. Ti su se nazivi gotovo uvijek upotrebljavali za klasificiranje proizvoda uzgajanih na tim područjima, a ovisili su i o tome koliko je određeni proizvod u to vrijeme bio uspješan na tržištu. Zato su se područja jonske obale južno od Capo Rizzuta, koja se preko Capo Colonne (Crotone) protežu do obale Strongoli Marina na sjeveru, nazivala „terreni per finocchi di Isola” (zemlja komorača Isola).

Iako postoje dokazi o stavljanju komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” na tržište početkom 20. stoljeća, tek je u drugoj polovini prošlog stoljeća na talijanskim tržnicama voća i povrća dobio na važnosti, posebno u razdoblju od studenoga do svibnja.

To potvrđuju i svetkovine te događanja povezana s vinom i hranom, kao i lokalni festivali koji se već nekoliko godina održavaju na središnjem trgu Piazza del Popolo u gradu Isola di Capo Rizzuto.

Valja spomenuti i festivale „Ortomercato” za 1. svibnja koji su održani 1991. i 1992. radi promicanja lokalnih proizvoda, među kojima je bio i „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” uzgajan u toj općini, te festivale posvećene isključivo tom komoraču koji su održani 27. ožujka 1983. i 1. travnja 1984.

Usporedno sa svetkovinama u čast svete zaštitnice općine Isola Capo Rizzuto „Madonna Greca” od kraja 90-ih godina prošlog stoljeća održava se festival poljoprivrednika „Festa degli Agricoltori”. To ukazuje na važnost predmetnog proizvoda na području koje se smatra posebno pogodnim za proizvodnju komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”.

Ponovno pokrenuti festival „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto”, koji se svake godine održava od kraja travnja do početka svibnja, čak je privukao pozornost talijanskih masovnih medija. Na primjer, festival koji se održao 28. travnja 2018. uvršten je u emisiju Ricette all'italiana (Talijanski recepti) na kanalu Rete 4, a na festivalu koji se održao 11. svibnja 2019. namjerno se upotrebljavao pojam „Finocchio d'ORO” u značenju „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto” (blago općine Isola di Capo Rizzuto) (11. svibnja 2019., Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto).

Više od trideset godina ugled komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” dodatno potkrepljuje i to što je inicijativa „Fresco di Legalità” (Svježe i zakonito) organizirana 2009. odabrala upravo taj proizvod kao simbol koji se uzgaja i bere na zemlji općine Isola Capo Rizzuto koja je oduzeta Ndrangheti. Inicijativu je organiziralo udruženje Associazione Libera Terra (Slobodna zemlja), koje je Don Ciotti osnovao u suradnji s prefekturom Crotone i biskupijom Crotone – Santa Severina, uz podršku saveza Confederazione Italiana Agricoltori (Savez talijanskih poljoprivrednika), COPAGRI (Savez poljoprivrednih proizvođača), ACLI Terra (Udruženje talijanskih kršćanskih radnika – Zemlja), CONFAGRICOLTURA (Generalni savez talijanske poljoprivrede) i COLDIRETTI (Nacionalni savez izravnih uzgajivača).

Činjenica da „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ima višu cijenu od generičkog komorača, čak i na veleprodajnom tržištu, još je jedan pokazatelj prepoznatljivosti tog proizvoda.

Ugled komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” potvrđuju i njegov okus i organoleptička svojstva. Laboratorij „pH S.R.L” u Tavernelleu (pokrajina Firenca) proveo je 8. svibnja 2017. i 11. lipnja 2020. senzorna ispitivanja kako bi utvrdio organoleptičke/senzorne komponente komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Panel stručnjaka opisao je komorač kao proizvod „prepoznatljivog i jakog primarnog mirisa bez stranih nota... obično vrlo blagog okusa, vrlo svjež na nepcu i hrskav pri žvakanju”.

Ta organoleptička svojstva spominju se i u dvotjedniku „Il Crotonese” od 6. ožujka 2020., u kojem je objavljen članak Franca Laratte, koji navodi da „Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l’aroma persistente e per quel sapore indimenticabile” („Finocchio di Isola Capo Rizzuto ima dugotrajan miris i nezaboravan okus”) te da miris komorača Finocchio di Isola Capo Rizzuto na poljima karakterizira krajolik na jedinstveno dojmljiv način.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto” zadržao je svoj udio na tržištu poduprt velikim ugledom koji uživa zahvaljujući svojem nazivu i povijesti. Kao osnovni sastojak u mnogim tradicionalnim receptima s tog područja, „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” poznat je među kuharima i gastronomskim stručnjacima po svojem prepoznatljivom okusu i mogućnostima primjene u kuhinji (svjež, kuhan, u slasticama, konzerviran itd.).

Na najpopularnijim kulinarским blogovima postoje recepti koji, uz ostale sastojke, izričito uključuju „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Na tim blogovima s receptima navode se koraci u pripremi jela, a komorač se ondje posebno naziva „baršunastim Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. U emisiji „A casa tua in tour” iz 2017. (sad kanal na YouTubeu „IGB A CASA TUA”) Anna Aloï spominje pikantnu juhu „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto” pripremljenu s grahom *cannellini* i komoračem „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Recepti se objavljuju i na računima na društvenim mrežama kuhara s Michelinovim zvjezdicama (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), koji su odabrali „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” kao sirovinu za neka od svojih jela, primjerice „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato” (bubrezi, Finocchio di Isola Capo Rizzuto i zvjezdasti anis) i „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto” (gušterača, incuni i Finocchio di Isola Capo Rizzuto).

Više je puta spomenut i u časopisima i/ili publikacijama (odlomak iz Vodiča za hranu i vino časopisa „Touring Club Italiano” od 28. studenoga 2006., „A tavola tra Storia e Leggenda” (Za stolom uz priče i legende) Turističke zajednice regije Kalabrije te u poznatim televizijskim emisijama kao što je „L’ingrediente perfetto” (Savršeni sastojak) na kanalu La7, koja je emitirana 19. siječnja 2020.).

Ugled naziva „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” potvrđuje više od 2 000 rezultata pretraživanja na najčešće korištenim internetskim pretraživačima.

Upućivanje na objavu specifikacije

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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



Ured za publikacije
Europske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR