

Službeni list

Europske unije

C 255



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 66.

20. srpnja 2023.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2023/C 255/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.10738 – LEAR / IG BAUERHIN) ⁽¹⁾	1
2023/C 255/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.11151 – BDT / LGP / PROMACH) ⁽¹⁾	2

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2023/C 255/03	Tečajna lista eura – 19. srpnja 2023.	3
---------------	--	---

Europski nadzornik za zaštitu podataka

2023/C 255/04	Sažetak mišljenja Europskog nadzornika za zaštitu podataka o prijedlogu Direktive Europskog parlamenta i Vijeća o zaštiti depozita, prekograničnoj suradnji i transparentnosti (Cjeloviti tekst ovog Mišljenja dostupan je na engleskom, francuskom i njemačkom jeziku na mrežnom mjestu EDPS-a https://edps.europa.eu)	4
---------------	---	---

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

V. Objave

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europski ured za odabir osoblja

2023/C 255/05	Obavijest o otvorenom natječaju	7
---------------	---------------------------------------	---

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2023/C 255/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.11185 – PERMIRA / GRUPPO FLORENCE) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

DRUGI AKTI

Europska komisija

2023/C 255/07	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	10
2023/C 255/08	Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća	13

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.10738 – LEAR / IG BAUERHIN)**(Tekst značajan za EGP)**

(2023/C 255/01)

Dana 24. travnja 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 32023M10738. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup pravnim dokumentima Europske unije.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.11151 – BDT / LGP / PROMACH)

(Tekst značajan za EGP)

(2023/C 255/02)

Dana 10. 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 32023M11151. 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⁾

19. srpnja 2023.

(2023/C 255/03)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1222	CAD	kanadski dolar	1,4795
JPY	japanski jen	156,76	HKD	hongkonški dolar	8,7612
DKK	danska kruna	7,4507	NZD	novozelandski dolar	1,7949
GBP	funta sterlinga	0,86918	SGD	singapurski dolar	1,4875
SEK	švedska kruna	11,4760	KRW	južnokorejski von	1 420,32
CHF	švicarski franak	0,9628	ZAR	južnoafrički rand	20,1074
ISK	islandska kruna	146,50	CNY	kineski renminbi-juan	8,1014
NOK	norveška kruna	11,2660	IDR	indonezijska rupija	16 830,56
BGN	bugarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	5,0976
CZK	češka kruna	23,927	PHP	filipinski pezo	61,272
HUF	mađarska forinta	375,00	RUB	ruski rubalj	
PLN	poljski zlot	4,4508	THB	tajlandski baht	38,329
RON	rumunjski novi leu	4,9440	BRL	brazilski real	5,3996
TRY	turska lira	30,2231	MXN	meksički pezo	18,8119
AUD	australski dolar	1,6582	INR	indijska rupija	92,1095

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

EUROPSKI NADZORNIK ZA ZAŠTITU PODATAKA

Sažetak mišljenja Europskog nadzornika za zaštitu podataka o prijedlogu Direktive Europskog parlamenta i Vijeća o zaštiti depozita, prekograničnoj suradnji i transparentnosti

(2023/C 255/04)

(Cjeloviti tekst ovog Mišljenja dostupan je na engleskom, francuskom i njemačkom jeziku na mrežnom mjestu EDPS-a <https://edps.europa.eu>)

Europska komisija objavila je 18. travnja 2023. Prijedlog direktive Europskog parlamenta i Vijeća o izmjeni Direktive 2014/49/EU u pogledu područja primjene zaštite depozita, upotrebe sredstava sustava osiguranja depozita, prekogranične suradnje i transparentnosti.

Cilj je Prijedloga poboljšati zaštitu deponenta u slučajevima propasti banaka u Uniji te istodobno zaštititi važne financijske interese Unije i njezinih država članica.

Prijedlogom se nastoje ostvariti navedeni ciljevi pružanjem visoke razine zaštite deponentima, povećanjem konvergencije praksi sustava osiguranja depozita (SOD-ova) i poboljšanjem nacionalne prekogranične suradnje među SOD-ovima te između njih i kreditnih institucija članica i financijsko-obavještajnih jedinica (FOJ-eva). To podrazumijeva usklađivanje Direktive 2014/49/EU s postojećim i budućim pravilima EU-a o sprečavanju pranja novca i borbi protiv financiranja terorizma (SPNFT).

Europskog nadzornika za zaštitu podataka (EDPS) donosi ovo Mišljenje kao odgovor na savjetovanje s Europskom komisijom od 19. travnja 2023., u skladu s člankom 42. stavkom 1. EUDPR-a. EDPS preporučuje da se u uvodnim izjavama Prijedloga doda upućivanje na to savjetovanje.

Prijedlog bi uključivao razmjenu osobnih podataka među financijsko-obavještajnim jedinicama, imenovanim tijelima i SOD-ovima o deponentima ili drugim osobama za koje se sumnja da su povezane s kaznenim djelima pranja novca ili financiranja terorizma. U ovom se Mišljenju uzimaju u obzir rizici za temeljna prava i slobode ispitanika koji bi mogli proizaći iz tih razmjena podataka te se izdaju preporuke u odnosu na različite scenarije razmjene podataka u skladu s Prijedlogom. U tom pogledu EDPS daje niz preporuka.

EDPS posebno preporučuje da se definiraju kategorije podataka koji su predmet obrade i predmetni ispitanici, kao i da se jasno utvrde svrhe obrade.

EDPS također želi skrenuti pozornost Komisije na potrebu savjetovanja s EDPS-om prije donošenja svih delegiranih akata kojima se potvrđuje nacrt regulatornih tehničkih standarda koji je izradilo Europsko nadzorno tijelo za bankarstvo (EBA), a koji bi podrazumijevao obradu osobnih podataka.

1. UVOD

1. Europska komisija objavila je 18. travnja 2023. Prijedlog direktive Europskog parlamenta i Vijeća o izmjeni Direktive 2014/49/EU u pogledu područja primjene zaštite depozita, upotrebe sredstava sustava osiguranja depozita, prekogranične suradnje i transparentnosti ⁽¹⁾ („Prijedlog“).

⁽¹⁾ COM(2023) 228 final

2. Prema procjeni učinka Europske komisije (u daljnjem tekstu: „procjena učinka”), Direktiva o sustavima osiguranja depozita ⁽²⁾ uglavnom je djelotvorna u poboljšanju razine zaštite deponenata u EU-u, što je važan cilj bankovne unije. Međutim, procjenom učinka utvrđeno je da je primjena zaštitnih mjera iz Direktive o sustavima osiguranja depozita i dalje neujednačena među nacionalnim SOD-ovima te se ističe potreba za usklađenim pravilima kako bi se riješila razilaženja koja imaju negativne učinke na deponente i pojasnilo pokriće za određene vrste deponenata ⁽³⁾. Stoga je cilj Prijedloga poboljšati okvir za zaštitu deponenata kako bi se osigurala dosljedna primjena pravila i ravnopravniji uvjeti, uz istodobnu zaštitu financijske stabilnosti i jačanje povjerenja deponenata. To podrazumijeva pojašnjenje područja primjene zaštite deponenata, rješavanje pitanja različitih tumačenja uvjeta za upotrebu sredstava sustava osiguranja depozita u Uniji te poboljšanje operativne učinkovitosti, prekogranične suradnje i djelotvornosti načina rada SOD-ova ⁽⁴⁾.
3. Kako bi se postigli ti ciljevi i dodatno utvrdili zahtjevi iz Direktive o sustavima osiguranja depozita ⁽⁵⁾, Prijedlog sadržava odredbe kojima bi se od kreditnih institucija, SOD-ova i imenovanih tijela ⁽⁶⁾ zahtijevalo da obrađuju osobne podatke koji se odnose na deponente koji su fizičke osobe ili potencijalno na predstavnike deponenata koji su pravne osobe. Konkretno:
- a. Kreditne institucije možda ne poznaju klijente koji imaju pravo na isplatu depozita na računima klijenata ili ne mogu provjeriti i evidentirati pojedinačne podatke o tim klijentima ⁽⁷⁾. Stoga bi se novim **člankom 8.b**, koji je uveden Prijedlogom, kreditnim institucijama omogućilo da procijene osiguravaju li SOD-ovi novčana sredstva klijenta tako što bi im se dopustilo prikupljanje određenih osobnih podataka o njihovim klijentima. Kategorije osobnih podataka koje će se obrađivati u tu svrhu bile bi utvrđene u nacrtu regulatornih tehničkih standarda koje izrađuje Europsko nadzorno tijelo za bankarstvo (EBA), u kojima se utvrđuju tehničke pojedinosti povezane s identifikacijom klijenata za isplatu u skladu s člankom 8. Direktive o sustavima osiguranja depozita.
- b. Prilikom isplate sredstava deponentima SOD-ovi se mogu susresti sa situacijama koje izazivaju zabrinutost u vezi s pranjem novca te stoga Europska komisija predlaže da bi SOD-ovi trebali uskratiti isplatu deponentu kada prime obavijest da je financijsko-obavještajna jedinica (FOJ) suspendirala transakciju, bankovni račun ili račun za plaćanje u skladu s primjenjivim pravilima o sprečavanju pranja novca ⁽⁸⁾. Novim člankom **8.c stavkom 1**. Prijedloga obvezuju se tijela imenovana na razini države članice kao administratori SOD-a da obavijeste SOD o nužno potrebnim informacijama koje su primila od financijskih nadzornih tijela o ishodu mjera dubinske analize klijenta provedenih u skladu sa sustavom za sprečavanje pranja novca. Osim toga, u skladu sa **stavkom 3**. istog članka FOJ-evi bi obavijestili SOD-ove o svojoj odluci o djelovanju protiv deponenta u skladu s pravilima o sprečavanju pranja novca kako su izmijenjena Prijedlogom nove direktive o sprečavanju pranja novca („Prijedlog šeste direktive o sprečavanju pranja novca”) ⁽⁹⁾. U slučaju da SOD-ovi prime takvu obavijest, prema članku 8.c stavku 3. Prijedloga od njih bi se zahtijevalo da suspendiraju isplatu deponentu za razdoblje koje odgovara razdoblju trajanja mjere koju je naložio FOJ.
- c. Novim **člankom 16.a** Prijedloga zamijenio bi se trenutačni članak 4. stavak 8. i članak 14. stavak 4. Direktive o sustavima osiguranja depozita, kojima se sada daje pravo SOD-ovima da od kreditnih institucija koje su njihovi članovi na zahtjev primaju i sa SOD-ovima u drugim državama članicama razmjenjuju sve informacije potrebne za pripremu isplate deponentima uključujući takozvana „namjenska sredstva” ⁽¹⁰⁾.

⁽²⁾ Direktiva 2014/49/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 16. travnja 2014. o sustavima osiguranja depozita (SL L 173, 12.6.2014., str. 149.).

⁽³⁾ SWD(2023) 226 final

⁽⁴⁾ Vidjeti Obrazloženje, stranice 1. i 3.

⁽⁵⁾ Vidjeti Mišljenje EDPS-a o Prijedlogu direktive Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima osiguranja depozita (preinačena), doneseno 9. rujna 2010., t. 7.

⁽⁶⁾ U skladu s člankom 2. stavkom 18. Direktive o sustavima osiguranja depozita, „imenovano tijelo” znači tijelo koje upravlja SOD-om na temelju te direktive ili, kada djelovanjem SOD-a upravlja privatno tijelo, tijelo javne vlasti koje je za provođenje nadzora nad tim sustavom na temelju te direktive imenovala država članica o kojoj je riječ.

⁽⁷⁾ Uvodna izjava 14. Prijedloga, u kojoj se navodi članak 8.b.

⁽⁸⁾ Uvodna izjava 15. Prijedloga, u kojoj se navodi članak 8.c.

⁽⁹⁾ Prijedlog direktive Europskog parlamenta i Vijeća o mehanizmima koje države članice trebaju uspostaviti radi sprečavanja korištenja financijskog sustava u svrhu pranja novca ili financiranja terorizma i o stavljanju izvan snage Direktive (EU) 2015/849, COM/2021/423 final

⁽¹⁰⁾ Mišljenje o Prijedlogu direktive Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima osiguranja depozita (preinačena), od 9. rujna 2010., t. 9.

4. EDPS donosi ovo Mišljenje kao odgovor na savjetovanje s Europskom komisijom od 19. travnja 2023., u skladu s člankom 42. stavkom 1. EUDPR-a. EDPS također pozdravlja upućivanje na to savjetovanje u uvodnim izjavama Prijedloga.

6. ZAKLJUČCI

27. S obzirom na prethodno navedeno, EDPS daje sljedeće preporuke:

- (1) u odgovarajuću uvodnu izjavu uključiti upućivanje na činjenicu da bi u izvršavanju svojih obveza na temelju Prijedloga subjekti obuhvaćeni Prijedlogom trebali postupati u skladu s Općom uredbom o zaštiti podataka (GDPR) i, ako je primjenjivo, Europskom uredbom o zaštiti podataka (EUDPR) i Direktivom o zaštiti podataka pri izvršavanju zakonodavstva (LED)
- (2) uključiti uvodnu izjavu u kojoj se spominje savjetovanje s EDPS-om u skladu s člankom 42. stavkom 1. EUDPR-a i ovim Mišljenjem
- (3) savjetovati se s EDPS-om prije donošenja delegiranog akta kojim bi se potvrdio EBA-in nacrt regulatornih tehničkih standarda kojima se definiraju kategorije osobnih podataka koje su SOD-ovi ovlašteni obrađivati u kontekstu identifikacije klijenata za potrebe isplate depozita, u skladu s člankom 8.b Prijedloga
- (4) procijeniti je li točno upućivanje na usklađenost s Direktivom 96/9/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 11. ožujka 1996. o pravnoj zaštiti baza podataka ⁽¹⁾ („Direktiva o bazama podataka”) u članku 8.c stavku 1.
- (5) izmijeniti članak 8.c stavak 1. Prijedloga kako bi se dodatno osiguralo da razmjena osobnih podataka između financijskih nadzornih tijela i imenovanih tijela, a potom i između imenovanih tijela i SOD-ova, bude ograničena na ono što je nužno potrebno kako bi SOD-ovi mogli donijeti odluku o tome trebaju li suspendirati isplatu depozita u slučaju da se pojavi zabrinutost povezana s pranjem novca ili financiranjem terorizma
- (6) uključiti u članak 8.c stavak 2. Prijedloga odgovarajuće zaštitne mjere koje se odnose na prava i slobode ispitanika, među ostalim definiciju kategorija osobnih podataka koji se razmjenjuju sa SOD-ovima ili koje SOD-ovi trebaju primiti, izvore iz kojih bi se takvi osobni podatci trebali pribaviti, obveze odgovarajućeg ograničavanja svrhe i odgovarajuće razdoblje pohrane podataka
- (7) utvrditi kategorije osobnih podataka i predmetnih ispitanika u obavijestima FOJ-eva SOD-ovima u skladu s člankom 8.c stavkom 3. Prijedloga te odrediti da bi se takve obavijesti slale samo u slučaju propasti kreditne institucije klijenta ili stvarnog vlasnika, što bi obuhvaćalo samo djelovanja poduzeta protiv deponentata u mjeri u kojoj je ta razmjena osobnih podataka nužna i razmjerna predviđenom cilju sprečavanja isplata deponentima u odnosu na koje su FOJ-evi djelovali u skladu s Prijedlogom šeste direktive o sprečavanju pranja novca
- (8) Komisija se treba savjetovati s EDPS-om prije donošenja delegiranog akta kojim bi se potvrdili EBA-ina tehnički standardi kojima se definiraju kategorije osobnih podataka koje bi kreditne institucije trebale razmjenjivati sa SOD-ovima za potrebe navedene u članku 16.a Prijedloga.

Bruxelles, 12. lipnja 2023.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽¹⁾ SL L 77, 27.3.1996., str. 20.

V.

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKI URED ZA ODABIR OSOBLJA

OBAVIJEST O OTVORENOM NATJEČAJU

(2023/C 255/05)

Europski ured za odabir osoblja (EPSO) organizira sljedeći otvoreni natječaj:

EUIPO/AD/01/23 – Administratori (AD 6) u području intelektualnog vlasništva

Obavijest o natječaju objavljena je na 24 jezika u *Službenom listu Europske unije* **C 254 A od 20. srpnja 2023.**

Dodatne informacije dostupne su na EPSO-ovu portalu ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ <https://epso.europa.eu/hr>

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.11185 – PERMIRA / GRUPPO FLORENCE)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2023/C 255/06)

1. Komisija je 11. srpnja 2023. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Permira Holdings Limited („Permira”, Guernsey),
- Gruppo Florence S.p.A. („Gruppo Florence”, Italija), pod kontrolom poduzetnika Florence InvestCo S.r.l.

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

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Permira: upravljanje fondovima privatnog kapitala, uključujući portfeljna društva koja posluju u sektoru široke potrošnje te uslužnom, zdravstvenom i tehnološkom sektoru. Permira kontrolira, među ostalim: i. društvo Golden Goose S.p.A, koje se bavi maloprodajom luksuzne obuće, odjeće i kožne galanterije; i ii. društvo Italian Fashion Team S.r.l., koje se bavi proizvodnjom luksuzne odjeće, obuće i kožne galanterije,
- Gruppo Florence: razvoj i proizvodnja visokokvalitetne odjeće, obuće i proizvoda od kože za luksuzne robne marke.

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.11185 – PERMIRA / GRUPPO FLORENCE

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

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

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

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

Poštanska adresa:

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

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

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

(2023/C 255/07)

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

„Manteiga dos Açores”

EU br.: PDO-PT-02645 — 21.10.2020.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv**

„Manteiga dos Açores”

2. **Država članica**

Portugal

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

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

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

„Manteiga dos Açores” je maslac proizveden isključivo od pasteriziranog vrhnja od sirovog kravljeg mlijeka, s dodatkom soli ili bez njega. Ako se sol dodaje, maksimalna količina iznosi 2 g/100 g.

Uporaba rekonstituiranog mlijeka ili vrhnja nije dopuštena.

„Manteiga dos Açores”:

- ne sadržava mliječne fermente, prehrambene boje ili konzervanse;
- ima sadržaj beta-karotena ≥ 5 mg KOH/g (mjereno primjenom tekućinske kromatografije visoke djelotvornosti), što mu daje žutu do svijetložutu boju;
- ima intenzivan, svjež, mliječni okus i miris;
- ima udio masti između 81 % i 86 %;
- ima ujednačenu, glatku i gustu teksturu zahvaljujući kojoj se lako maže.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

Mliječne krave uglavnom se drže na otvorenom, imaju pristup ispaši tijekom cijele godine i njihova se ishrana temelji na svježoj travi i konzerviranom krmivu proizvedenom na definiranom zemljopisnom području.

Međutim, budući da se prehrambene potrebe mliječnih krava ne mogu uvijek zadovoljiti dostupnim, obično malim, pašnjacima na kojima su životinje prilično gusto raspoređene, povremeno im se daje dopunska hrana, i to energetske i proteinske krmne smjese i sušena trava, osobito kada nepovoljni vremenski uvjeti dovedu do nestašice hrane.

Dodaci ishrani koji se nabavljaju izvan Azorskog otočja nikad ne smiju činiti više od 50 % suhe tvari u ukupnoj godišnjoj prehrani životinja. Time se osigurava da povezanost sa zemljopisnim područjem nije ugrožena hranom nabavljenom izvan tog područja, budući da životinje imaju pristup ispaši 365 dana u godini.

Na azorskim pašnjacima najprisutnije biljne vrste jesu mahunarke i trave, uključujući *Lolium perenne* (engleski ljulj), *Lolium multiflorum* (talijanski ljulj), *Trifolium repens* (bijela djetelina), *Trifolium pratense* (crvena djetelina) i *Dactylis glomerata* (klupčasta oštrica).

Silaža koja se proizvodi od zelenog kukuruza i trave s mnogo raznih vrsta pašnjaka proizvodi se isključivo na zemljopisnom području.

Sirovina za proizvodnju maslaca „Manteiga dos Açores” je pasterizirano vrhnje od sirovog kravljeg mlijeka dobivenog samo i isključivo od krava koje pasu na azorskim pašnjacima. Uporaba rekonstituiranog mlijeka ili vrhnja nije dopuštena.

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

Proizvodnja mlijeka i proizvodnja maslaca „Manteiga dos Açores” moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

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

Pakiranje se mora se odvijati isključivo na definiranom zemljopisnom području podrijetla, tj. u objektima koji se nalaze na Azorskom otočju, jer je to vrlo delikatan postupak s obzirom na prirodu proizvoda, a posebice rizik od oksidacije ako se ne zapakira odmah.

Osim toga, Azori su otočna regija i stoga udaljena od potrošačkih tržišta, što naravno utječe na način prijevoza.

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

Na etiketi se moraju nalaziti riječi „Manteiga dos Açores” – DOP [„Manteiga dos Açores” – ZOI] ili „Manteiga dos Açores” – Denominação de Origem Protegida („Manteiga dos Açores” – zaštićena oznaka izvornosti).

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja.

„Manteiga dos Açores” proizvodi se i pakira na Azorskom otočju, koje se sastoji od devet otoka na sjevernom Atlantiku.

Dodaci ishrani koji se nabavljaju izvan Azorskog otočja nikad ne smiju činiti više od 50 % suhe tvari u ukupnoj godišnjoj prehrani životinja. Time se osigurava da povezanost sa zemljopisnim područjem nije ugrožena hranom nabavljenom izvan tog područja, budući da životinje imaju pristup ispaši 365 dana u godini.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zbog zemljopisnog položaja usred sjevernog Atlantika i utjecaja azorske anticiklone Azorsko otočje ima umjerenu oceansku klimu sa sljedećim obilježjima:

- blage temperature s malim temperaturnim fluktuacijama od najviše 10 °C, s prosječnom temperaturom zraka od oko 14 °C zimi i 23 °C ljeti;
- visoka relativna vlažnost zraka od 70 – 75 % ljeti i više od 80 % zimi;
- padaline su ravnomjerno raspoređene tijekom godine i variraju od istoka prema zapadu između 748 mm godišnje na otoku Santa Maria i 1 479 mm godišnje na otoku Flores.

Azorski otoci nalaze se sjevernije od ostalih makaronezijskih otočja i stoga nisu ni pod izravnim utjecajem tropskih cirkulacija zraka ni pod izravnim utjecajem polarnih struja, nego sezonska kolebanja otočne klime ovise o položaju, intenzitetu, smjeru i razvoju azorske anticiklone. Ona se ljeti pomiče prema sjeveru pa gura polarnu frontu prema višim zemljopisnim širinama, a zimi se nalazi južno od otočja pa uzrokuje spuštanje polarne fronte.

Ublažavajući učinak okolnog oceana također objašnjava stalne temperature i visoku vlažnost zraka koji karakteriziraju klimu Azora.

Azori imaju ilovasta, pjeskovito-ilovasta ili glineno-ilovasta tla, bogata organskim tvarima i kalijem.

Tlo i klima Azorskog otočja stoga prirodno pružaju uvjete koji su iznimno pogodni za uzgoj trave, što znači da stoka može biti na ispaši 365 dana u godini.

To što su krave na ispaši na otvorenom tj. hrane se uglavnom svježom travom tijekom većeg dijela godine sirovini daje fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva koja se prenose kroz lanac prerade.

Posebnost maslaca „Manteiga dos Açores” proizlazi iz činjenice da se proizvodi isključivo od vrhnja dobivenog od sirovog kravljeg mlijeka proizvedenog na Azorima, bez dodavanja mliječnih fermenta, prehrambenih bojila ili konzervansa, što mu daje svojstva opisana u točki 3.2., konkretno žutu do svijetložutu boju te intenzivan, svjež, mliječni okus i miris.

Visoke razine beta-karotena maslacu daju prirodno intenzivniju boju, bez upotrebe prehrambenih bojila, i rezultat su tipične prehrane životinja koja se temelji na ispaši.

Kod maslaca „Manteiga dos Açores” stoga postoji jasna veza između sirovine (mlijeka), okoliša i tradicionalnih metoda uzgoja stoke, konkretno permanentne ispaše tijekom cijele godine, koja je postala uvriježena i uhvatila korijena prije više od dva stoljeća.

S vremenom su proizvođači svoje tradicionalno stručno znanje o proizvodnji maslaca uspjeli kombinirati s novim tehnologijama i zdravstvenim i higijenskim zahtjevima, bez pribjegavanja upotrebi mliječnih fermenta, prehrambenih bojila ili konzervansa. Slatko vrhnje se dakle podvrgava fizičkom, a ne biološkom procesu, bez upotrebe mliječnih fermenta u cilju povećanja kiselosti proizvoda.

Izvršni pedološki i klimatski uvjeti (konkretno plodna tla i raspoloživost dovoljnih količina vode kao rezultat redovitih padalina) koji potiču rast svježe trave tijekom cijele godine te poljoprivredne prakse koje se prenose s generacije na generaciju, omogućuju proizvođačima na Azorima da proizvode maslac intenzivnog, svježeg, mliječnog okusa i mirisa.

Mnoga poljoprivredna gospodarstva sada su opremljena i modernim sustavima hlađenja mlijeka, što pomaže u čuvanju mlijeka i osigurava dobru kvalitetu.

Osim toga regija ima službeni sustav ocjenjivanja mlijeka na razini proizvođača, u kojem se provodi ispitivanje akreditirano u skladu s normom NP EN ISO/IEC 17025:2018 kako bi se zajamčila fizikalno-kemijska te zdravstvena i higijenska kvaliteta mlijeka koje se isporučuje tvornicama, što doprinosi izvrsnosti azorskih mliječnih proizvoda, kao u slučaju maslaca „Manteiga dos Açores”.

Upućivanje na objavu specifikacije

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Manteiga_Acores_DOP.pdf

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(2023/C 255/08)

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

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Tejo”

PGI-PT-A1547-AM01

Datum podnošenja zahtjeva: 8.3.2017.

1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenju

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

2. Opis i razlozi za izmjenju

2.1. Informacije o podnosiocu zahtjeva

Opis: ažuriranje informacija o podnosiocu zahtjeva

Razlozi: informacije su zastarjele, pa je potrebno ažuriranje. To je nužno kako bi se osigurala usklađenost specifikacije s primjenjivim zakonodavstvom te kako bi se pojasnio prethodno navedeni opis.

Ta se izmjena ne odnosi na jedinstveni dokument.

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Ostale informacije” – Podaci o podnosiocu zahtjeva

2.2. Informacije o dionicima

Opis: brisanje informacija o dionicima.

Razlozi: podaci o podnosiocu zahtjeva pogreškom su uneseni u to polje zbog nesporazuma. Te se informacije sada brišu. To je nužno kako bi se osigurala usklađenost specifikacije s primjenjivim zakonodavstvom te kako bi se pojasnio prethodno navedeni opis.

Ta se izmjena ne odnosi na jedinstveni dokument.

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Ostale informacije” – Dionici.

2.3. Informacije o kontrolnim tijelima

Opis: ažuriranje informacija o kontrolnim tijelima

Razlozi: informacije su zastarjele, pa je potrebno ažuriranje. To je nužno kako bi se osigurala usklađenost specifikacije s primjenjivim zakonodavstvom te kako bi se pojasnio prethodno navedeni opis.

Ta se izmjena ne odnosi na jedinstveni dokument.

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Ostale informacije” – Informacije o kontrolnim tijelima.

2.4. Informacije o nadležnim nadzornim tijelima

Opis: ažuriranje informacija o nadležnim tijelima.

Razlozi: informacije su zastarjele, pa je potrebno ažuriranje. To je nužno kako bi se osigurala usklađenost specifikacije s primjenjivim zakonodavstvom te kako bi se pojasnio prethodno navedeni opis.

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Ta se izmjena ne odnosi na jedinstveni dokument.

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Ostale informacije” – Informacije o nadležnim nadzornim tijelima.

2.5. *Kategorija proizvoda – dodavanje nove kategorije proizvoda od vinove loze*

Opis: dodaje se kategorija „Pjenušavo vino”.

Razlozi: cilj je poboljšati gospodarsku vrijednost proizvoda koji već postoji u toj regiji podnošenjem zahtjeva za njegovo priznanje kao ZOZP-a.

Taj kvalitetan i prepoznatljiv proizvod već se proizvodi u skladu s tradicionalnim praksama regije, a odlukom da se taj novi proizvod uvrsti u ZOZP „Tejo” potvrđuje se njegova važnost i kvaliteta te dodana vrijednost za proizvođače.

Izmijenjeni odjeljci (jedinstveni dokument): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

2.6. *Kategorija proizvoda – dodavanje nove kategorije proizvoda od vinove loze*

Opis: dodaje se kategorija „Gazirano biser vino”.

Razlozi: cilj je poboljšati gospodarsku vrijednost proizvoda koji već postoji u toj regiji podnošenjem zahtjeva za njegovo priznanje kao ZOZP-a.

Taj kvalitetan i prepoznatljiv proizvod već se proizvodi u skladu s tradicionalnim praksama regije, a odlukom da se taj novi proizvod uvrsti u ZOZP „Tejo” potvrđuje se njegova važnost i kvaliteta te dodana vrijednost za proizvođače.

Izmijenjeni odjeljci (jedinstveni dokument): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

2.7. *Opis vina – kategorije vino i biser vino*

Opis: poboljšava se i prilagođava opis kategorija vina i biser vina.

Razlozi: prethodni opis smatrao se općenitim i nedovoljno konkretnim, pa je prilagođen dodavanjem svojstava koja se povezuju s proizvodima obuhvaćenima ZOZP-om „Tejo”. To je nužno kako bi jedinstveni dokument i specifikacija bili usklađeni s primjenjivim zakonodavstvom.

Izmijenjeni odjeljci (jedinstveni dokument): „Opis vina – kategorije vino i biser vino”.

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Opis vina – kategorije vino i biser vino”.

2.8. *Povezanost sa zemljopisnim područjem*

Opis: prilagođava se i poboljšava opis povezanosti sa zemljopisnim područjem.

Mijenjaju se informacije o zemljopisnom području, podaci o proizvodu i njegova uzročna povezanost za postojeće i nove kategorije proizvoda.

Razlozi: budući da se prethodni opis povezanosti smatrao općenitim i nedovoljno konkretnim te da je opis povezanosti trebalo dodati za nove kategorije proizvoda (pjenušavo vino i gazirano biser vino), sadržaj te točke mijenja se kako bi se uvrstile sve kategorije proizvoda. Time se poboljšava objektivnost sadržaja jer se povezanost sa zemljopisnim područjem primjenjuje na sve kategorije.

Izmijenjeni odjeljci (jedinstveni dokument): „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

2.9. Oznaka „Vinho leve” (lagano vino)

Opis: uvrštenje zahtjeva za upotrebu oznake „Leve” (lagano) na etiketi.

Razlozi: potreba da se utvrde uvjeti i zahtjevi za upotrebu oznake „Leve” (lagano) na etiketama vina, biser vina i gaziranih biser vina.

Izmijenjeni odjeljci (jedinstveni dokument): „Dodatni uvjeti – Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje”.

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Dodatni uvjeti – Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje”.

2.10. Glavne sorte grožđa – uvrštenje novih sorti

Opis: izmjena/ažuriranje popisa sorti.

Uvrštavaju se sljedeće sorte: Assaraky, Avesso, Azal, Colombard, Donzelinho-Branco, Folha-de-Figueira, Fonte Cal, Greco, Gruner-Veltliner, Malvasia-Branca, Malvasia-Cândida, Manteúdo, Marsanne, Moscadet, Mourisco-Branco, Muller-Thurgau, Perrum, Petit-Manseng, Pintosa, Rabigato, Rotgipfler, Roussanne, Cercialinho, Terrantez, Terrantez-do-Pico, Trajadura, Verdejo, Alvarelhão, Amaral, Carmenere, Cornifesto, Corropio, Cot, Dolcetto, Dornfelder, Durif, Esgana-Cão-Tinto, Espadeiro, Galego, Gamay, Labrusco, Lemberger, Marselan, Marufo, Moscatel-Galego-Tinto, Mourisco, Nebbiolo, Nero, Nero-d’Avola, Petit-Bouschet, Português-Azul, Sangiovese, Sezão, Teinturier, Tinta-da-Barca, Tinta-Francisca, Tinta-Gorda, Tinta-Grossa, Tinta-Negra, Tinto-Pegões, Touriga-Fêmea, Verdelho-Tinto, Vinhão, Zinfandel, Arinto-Roxo, Bastardo-Roxo, Chasselas-Roxo, Donzelinho-Roxo, Galego-Rosado, Gouveio-Roxo, Malvasia-Cândida-Roxa, Malvasia-Fina-Roxa, Malvasia-Preta-Roxa, Moscatel-Galego-Roxo, Verdelho-Roxo.

Razlozi: potreba da se sorte definirane za proizvodnju vina u regiji Tajo („Tejo”) ažuriraju i prilagode novom pravnom okviru nacionalnog popisa sorti koje su prikladne za proizvodnju vina u Portugalu, uključujući nove sorte relevantne za karakterizaciju vina iz te regije.

Te sorte pripadaju tradicionalnim sortama tog zemljopisnog područja, pa se njihovim uvrštenjem ne mijenja prepoznatljiv karakter vina sa ZOZP-om „Tejo”, već se optimizira njihov opis.

Izmijenjeni odjeljci (jedinstveni dokument): „Glavne sorte grožđa”

Izmijenjene točke (specifikacija proizvoda): „Glavne sorte grožđa”

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

Tejo

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Pjenušavo vino

8. Biser vino
9. Gazirano biser vino

4. Opis vina

4.1. Vina sa ZOZP-om „Tejo”

Boja bijelih vina u rasponu je od žute boje citrina do slamnatožute i zlatnožute. Cvjetne arome ili arome voća s bijelim mesom te tropskog i koštuničavog voća. Svježeg su, prilično nježnog i alkoholnog okusa, srednje punoće i postojanosti te uravnotežene kiselosti.

Boja ružičastih vina varira intenzitetom od ružičaste do svijetle boje lososa. Voćna su i mirisna, s aromama crvenog voća u kombinaciji s cvjetnim nijansama u rasponu od nježnih do intenzivnih. Svježeg su okusa, uravnotežene kiselosti, dobre strukture i postojanosti.

Crna vina imaju umjereno intenzivnu boju u rasponu od rubin-crvene do granatno crvene. Umjereno intenzivne arome zrelog voća, primjerice crnih šljiva i nešto grožžica, sekundarne note crvenog voća, drva i bilja, s natruhama balzamične arome, ovisno o aromama glavnih sorti od kojih je dobiveno vino. Slatkog su, nježnog i alkoholnog okusa, srednje punoće i postojanosti uz ponešto kiselosti i blage trpkosti.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

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

4.2. Pjenušava vina sa ZOZP-om „Tejo”

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Bijela vina obično su žute boje citrina različitog intenziteta sa sitnim i postojanim mjehurićima. Elegantna su, s cvjetnim aromama ili aromama voća s bijelim mesom te tropskog i koštuničavog voća, ovisno o aromama upotrijebljenih glavnih sorti grožđa. Osjet u ustima: uravnotežena svježina, punoća na nepcu i određena razina kiselosti.

Boja ružičastih vina u rasponu je od ružičaste do svijetle boje lososa. Voćne i mirisne arome u kojima se crveno voće spaja s cvjetnim notama. Svježeg su okusa, uravnotežene kiselosti sa sitnim i postojanim mjehurićima.

Crna vina imaju rubin-crvenu do granatno crvenu boju umjerenog intenziteta. Arome zrelog voća, šljiva i svježeg grožđa sa sekundarnim notama crvenog voća. Nježnog su i uravnoteženog okusa, svježa i kiselkasta.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7

Opća analitička svojstva	
Najmanja ukupna kiselost	4
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.3. Biser vina sa ZOZP-om „Tejo”

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boje bijelih vina obično su u rasponu od žute boje citrina do slamnatožute. Cvjetne arome ili arome voća s bijelim mesom te tropskog i koštuničavog voća. Uravnoteženog su okusa, svježeg, puna i kiselkasta.

Boja ružičastih vina u rasponu je od ružičaste do svijetle boje lososa. Voćne i mirisne arome u kojima se crveno voće spaja s cvjetnim notama. Svježeg su okusa, uravnotežene kiselosti i donekle postojana.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7
Najmanja ukupna kiselost	4
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.4. Gazirana biser vina sa ZOZP-om „Tejo”

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boje bijelih vina u rasponu su od žute boje citrina do slamnatožute. Cvjetne ili voćne aromatične note voća s bijelim mesom ili tropskog voća. Laganog su i svježeg okusa te uravnotežene kiselosti. Zahvaljujući ugljikovu dioksidu svježeg su i iskričava.

Boja ružičastih vina u rasponu je od ružičaste do svijetle boje lososa. Voćne i mirisne arome u kojima se crveno voće spaja s cvjetnim notama. Svježeg su okusa, uravnotežene kiselosti i donekle postojana. Zahvaljujući ugljikovu dioksidu svježeg su i iskričava.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7
Najmanja ukupna kiselost	4
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Postupci proizvodnje vina

Posebni enološki postupci

5.1. *Vino, pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino – sustavi i metode uzgoja vinove loze*

Metode uzgoja

Vinova loza namijenjena proizvodnji vina i vinskih proizvoda koji smiju nositi ZOZP „Tejo” mora biti čista kultura uzgojena tako da raste blizu tla te obrezana u obliku grma ili kordonca.

Za proizvodnju vina sa ZOZP-om „Tejo” upotrebljavaju se tradicionalne metode uzgoja vinove loze te metode koje preporučuje odgovarajuće certifikacijsko tijelo.

Vinova loza namijenjena proizvodnji vinskih proizvoda koji smiju nositi ZOZP „Tejo” mora rasti ili biti zasađena na jednoj od sljedećih vrsta tala:

- a) normalni psamitični i parahidromorfni regosoli;
- b) moderna i stara aluvijalna tla;
- c) koluvijalna tla;
- d) normalni nehumusni, blago nezasićeni litosoli sačinjeni od sitnog i grubog pijeska i pješčenjaka te od gnajsa ili sitnog kamenja;
- e) smeđa i crvena vapnenačka tla kakva se nalaze u kseričnim okruženjima, normalna i glinena, sačinjena od krede i lapora;
- f) žućkasto-smeđa, nevapnenačka bazaltna glina;
- g) smeđa i crvena ili žuta sredozemna tla od vapnenačkog ili nevapnenačkog materijala, normalna, glinena ili parahidromorfna od tvrde krede i dolomita, od sitnog pješčenjaka, gline, argilita, gnajsa ili sitnog kamenja te od arkoze;
- h) nehidromorfni i hidromorfni podzoli s tvrdim slojem pijeska i pješčenjaka i bez njega;
- i) slana aluvijalna tla umjerenog saliniteta.

5.2. *Vino, pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino – prirodna volumna alkoholna jakost*

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Mošt koji se koristi za proizvode koji smiju nositi ZOZP „Tejo” mora imati sljedeću najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost:

- a) vino – 11 % vol.;
- b) pjenušavo vino – 9 % vol.;
- c) biser vino – 9 % vol.;
- d) gazirano biser vino – 9 % vol.

Najveći prinosi

Vino, pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino sa ZOZP-om „Tejo”

225 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Zemljopisno područje ZOZP-a „Tejo” obuhvaća:

- okrug Santarém, osim općine Ourém,
- općinu Azambuja u okrugu Lisabon.

7. Glavne sorte vinove loze

Alfrocheiro – Tinta-Bastardinha
Alicante-Bouschet
Alicante-Branco
Alvarelhão – Brancelho
Alvarinho
Amaral
Antão-Vaz
Aragonez – Tinta-Roriz; Tempranillo
Arinto – Pedernã
Arinto-Roxo
Assaraky
Avesso
Azal
Baga
Bastardo – Graciosa
Bastardo-Roxo
Bical – Borrado-das-Moscas
Boal-Branco
Boal-Espinho
Cabernet-Franc
Cabernet-Sauvignon
Caladoc
Camarate
Carignan
Carmenère
Castelão – João-de-Santarém(1); Periquita
Cerceal-Branco
Cercial – Cercial-da-Bairrada
Chardonnay
Chasselas-Roxo
Chenin – Chenin-Blanc
Cinsaut
Colombard – Semilão
Cornifesto
Corropio
Cot – Malbec
Códega-do-Larinho
Dolcetto
Donzelinho-Branco
Donzelinho-Roxo
Dornfelder
Durif – Petite-Syrah

Encruzado
Esgana-Cão-Tinto
Espadeiro
Fernão-Pires – Maria-Gomes
Fernão-Pires-Rosado
Folha-de-Figueira – Dona-Branca
Fonte Cal
Galego
Galego-Dourado
Galego-Rosado
Gamay
Gewurztraminer
Gouveio
Gouveio-Roxo
Grand-Noir
Greco – Greco-di-Tufo
Grenache
Grüner-Veltliner
Jaen – Mencía
Jampal
Labrusco
Lemberger – Blaufränkisch
Loureiro
Malvasia
Malvasia-Branca
Malvasia-Cândida
Malvasia-Cândida-Roxa
Malvasia-Fina – Boal; Bual
Malvasia-Fina-Roxa
Malvasia-Preta-Roxa – Pinheira-Roxa
Malvasia-Rei
Manteúdo
Marquinhas
Marsanne
Marselan
Marufo – Mourisco-Roxo
Merlot
Monvedro
Moreto
Moscadet
Moscatel-Galego-Branco – Muscat-à-Petits-Grains
Moscatel-Galego-Roxo – Moscatel-Roxo
Moscatel-Galego-Tinto

Moscatel-Graúdo – Moscatel-de-Setúbal

Mourisco

Mourisco-Branco

Müller-Thurgau

Nebbiolo

Negra-Mole

Nero

Nero-d'Avola

Parreira-Matias

Perrum

Petit-Bouschet

Petit-Manseng

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Gris – Pinot-Grigio

Pinot-Noir

Pintosa

Português-Azul – Blauer-Portugieser

Preto-Martinho

Rabigato

Rabo-de-Ovelha

Ramisco

Ratinho

Riesling

Rotgipfler

Roussanne

Rufete – Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon – Sauvignon-Blanc

Seara-Nova

Semillon

Sercial – Esgana-Cão

Sercialinho

Sezão

Syrah – Shiraz

Síria – Roupeiro, Códega

Tamarez – Molinha

Tannat

Teinturier

Terrantez

Terrantez-do-Pico

Tinta-Barroca

Tinta-Caiada – Pau-Ferro, Tinta-Lameira

Tinta-Carvalha
Tinta-Francisca
Tinta-Gorda
Tinta-Grossa – Carrega-Tinto
Tinta-Miúda
Tinta Negra Mole, Saborinho
Tinta-Pomar
Tinta-da-Barca
Tintinha
Tinto-Cão
Tinto-Pegões
Touriga-Franca
Touriga-Fêmea
Touriga-Nacional
Trajadura – Treixadura
Trincadeira – Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Trincadeira-das-Pratas
Tália – Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano
Verdejo
Verdelho
Verdelho-Roxo
Verdelho-Tinto
Vinhão – Sousão
Viognier
Viosinho
Vital
Zinfandel

8. Opis povezanosti

Vino, pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino

Pojedinosti o zemljopisnom području relevantne za povezanost

Ti elementi odnose se na vino, pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino.

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje smješteno je u središnjem Portugalu. Obuhvaća cijelo područje doline rijeke Tajo, gotovo cijelom njezinom duljinom na portugalskom državnom području, sve do njezina estuarija kod Lisabona.

Glavni orografski elementi planinski su lanci Montejunto, Aires i Candeeiros, koji regiju razgraničuju na zapadu i štite je od utjecaja Atlantika.

Klima je umjerenjena s blagim prosječnim temperaturama (od 15 °C do 17 °C), velikim brojem sunčanih sati (2 800 sati godišnje) te velikom količinom padalina (godišnji prosjek je 750 mm), uglavnom u zimskim mjesecima.

Rijeka Tajo, koja prolazi i dominira regijom, svojom velikom količinom vode ublažava klimu u regiji tijekom cijele godine. Stoga su ljeti dani vrući, a noći svježije i vlažne.

Osim što ima snažan utjecaj na klimu, rijeka Tajo ključna je i za formiranje karakterističnih tala u toj regiji: „Campo” – s iznimno plodnim aluvijalnim tlima, „Charneca” – s pjeskovitim i ne naročito plodnim tlima te „Bairro” – sa srednje plodnim glineno-vapnenačkim tlima.

Ljudski čimbenici

Postoje dokazi da je povijest vinogradarstva u toj regiji starija od nastanka portugalske nacije i smatra se da su tu kulturu prvi donijeli Rimljani, a imala je ključnu ulogu u naseljavanju te regije tijekom stoljeća.

Posebna svojstva proizvoda povezana sa zemljopisnim područjem

Vina, pjenušava vina, biser vina i gazirana biser vina sa ZOZP-om „Tejo” imaju zajednička prepoznatljiva svojstva aromatičnosti, svježine i uravnoteženosti te izražene kiselosti.

Povezanost sa zemljopisnim područjem

Na kvalitativna svojstva vina utječu tlo i klimatski uvjeti zemljopisnog područja.

Velik broj sunčanih sati u toj regiji te velika količina padalina pogoduju nakupljanju šećera u grožđu. Međutim, zbog dominantnog utjecaja rijeke Tajo temperature su blage tijekom cijele godine. Zahvaljujući utjecaju rijeke ljeti su noći svježije i vlažne, što biljkama osigurava potrebnu vlagu.

Kombinacija tih uvjeta omogućuje uravnoteženo dozrijevanje grožđa, zbog čega se zadržava dobra prirodna kiselost, pa su vina, pjenušava vina, biser vina i gazirana biser vina sa ZOZP-om „Tejo” poznata po svojoj svježini i ravnoteži kiselosti i alkohola.

Različite vrste tla raznolike plodnosti te odabir sorti vinove loze koje su najprikladnije za te posebne uvjete važni su za njihovo razlikovanje, kvalitetu i bitna svojstva.

Te sorte i pažljiv odabir onih koje su najbolje prilagođene uvjetima u regiji ključni su za posebnost vina sa ZOZP-om „Tejo”. Osim mnogih autohtonih sorti grožđa sa snažnim regionalnim karakterom ima i drugih sorti koje su savršeno prilagođene geografskom položaju i ograničenjima krajolika te regije.

Ljudski čimbenik, odnosno čuvanje tisućljetnih tradicija i odabir sorti koje su najbolje prilagođene uvjetima na zemljopisnom području, ključan je za proizvodnju grožđa koje vinima, pjenušavim vinima, biser vinima i gaziranim biser vinima sa ZOZP-om „Tejo” daje njihova prepoznatljiva svojstva.

Kombinacijom čimbenika tla i klime, sorti vinove loze te tradicionalnog znanja i vještina nastaju vina prepoznatljivih svojstava, koja obilježavaju mineralnost, kiselost i svježina vinskih proizvoda koji smiju nositi ZOZP „Tejo”.

9. Osnovni dodatni uvjeti

Vino, pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino – označavanje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označavanje

Opis uvjeta:

ocjena označivanja prije stavljanja na tržište.

Oznaka na etiketi je obvezna.

Vino, biser vino i gazirano biser vino – oznaka „Leve”

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

vina, biser vina i gazirana biser vina koja na etiketi nose oznaku „Leve” (lagano) moraju imati stvarnu volumnu alkoholnu jakost od najviše 10,5 % vol. te ukupni sadržaj kiselosti izražen kao vinska kiselina od najmanje 4 g/l.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

<http://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR