

# Dziennik Urzędowy C 319

## Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 63

28 września 2020

Spis treści

### II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

#### Komisja Europejska

2020/C 319/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9900 – ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

#### Komisja Europejska

2020/C 319/02	Kursy walutowe euro — 25 września 2020 r. ....	2
---------------	--	---

### V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

#### Komisja Europejska

2020/C 319/03	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9959 – Advent/Aareal/Aareon) Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....	3
2020/C 319/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9937 – BC Partners/Sofima/IMA) Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....	5
2020/C 319/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9963 – Iliad S.A./Play Communications S.A.) <sup>(1)</sup> .....	6

PL

<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG.

## INNE AKTY

### **Komisja Europejska**

2020/C 319/06	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 .....	7
2020/C 319/07	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych .....	15

## II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji****(Sprawa M.9900 – ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 319/01)

W dniu 21 września 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M9900. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

25 września 2020 r.

(2020/C 319/02)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1634	CAD	Dolar kanadyjski	1,5560
JPY	Jen	122,74	HKD	Dolar Hongkongu	9,0165
DKK	Korona duńska	7,4465	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7756
GBP	Funt szterling	0,91343	SGD	Dolar singapurski	1,6022
SEK	Korona szwedzka	10,6285	KRW	Won	1 367,57
CHF	Frank szwajcarski	1,0798	ZAR	Rand	19,9000
ISK	Korona islandzka	161,80	CNY	Yuan renminbi	7,9451
NOK	Korona norweska	11,1445	HRK	Kuna chorwacka	7,5490
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	17 299,76
CZK	Korona czeska	27,107	MYR	Ringgit malezyjski	4,8485
HUF	Forint węgierski	363,16	PHP	Peso filipińskie	56,431
PLN	Złoty polski	4,5557	RUB	Rubel rosyjski	90,4050
RON	Lej rumuński	4,8753	THB	Bat tajlandzki	36,781
TRY	Lir turecki	8,8709	BRL	Real	6,4560
AUD	Dolar australijski	1,6548	MXN	Peso meksykańskie	26,0006
			INR	Rupia indyjska	85,7175

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

## V

(Ogłoszenia)

## POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

## KOMISJA EUROPEJSKA

## Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa M.9959 – Advent/Aareal/Aareon)

Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 319/03)

1. W dniu 18 września 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Advent International Corporation („Advent International”, Stany Zjednoczone),
- Aareal Bank AG („Aareal Bank”, Niemcy),
- Aareon AG („Aareon”, Niemcy), kontrolowanego przez Aareal Bank.

Przedsiębiorstwa Advent International i Aareal Bank przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Aareon.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku przedsiębiorstwa Advent International: inwestor na niepublicznym rynku kapitałowym, prowadzący działalność w różnych sektorach, w tym w sektorze przemysłu, handlu detalicznego, mediów, łączności, technologii informacyjnych, internetu, opieki zdrowotnej i produktów farmaceutycznych,
- w przypadku przedsiębiorstwa Aareal Bank: kapitałodawca, dostawca produktów i rozwiązań cyfrowych w zakresie oprogramowania dla branży nieruchomości i powiązanych sektorów,
- w przypadku przedsiębiorstwa Aareon: dostawca rozwiązań i usług systemowych w zakresie oprogramowania (usługi doradztwa, usługi ośrodków przetwarzania danych i szkolenia) dla spółdzielni i wspólnot mieszkaniowych.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9959 – Advent/Aareal/Aareon

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Faks+32 22964301

Adres pocztowy:

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

---

**Zgłoszenie zamiaru koncentracji**  
**(Sprawa M.9937 – BC Partners/Sofima/IMA)**  
**Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 319/04)

1. W dniu 18 września 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Alva S.p.A., Amca S.r.l., Ipercubo S.r.l., Lefa S.r.l., Mefa S.r.l., 4emme S.r.l., P.M. Investments S.r.l., Cofiva S.A. oraz Fari-niundici S.p.A. (łącznie zwanych „Sofima Holdings”, Włochy),
- BC Partners LLP („BC Partners”, Zjednoczone Królestwo),
- Industria Macchine Automatiche S.p.A. („IMA”, Włochy), kontrolowanego przez Sofima Holdings.

Przedsiębiorstwa BC Partners i Sofima Holdings przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem IMA.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku Sofima Holdings: spółka holdingowa IMA, działalność związana z obsługą rynku nieruchomości oraz mniejszościowe udziały niekontrolujące w spółkach do celów inwestycyjnych,
- w przypadku BC Partner: przedsiębiorstwo działające na niepublicznym rynku kapitałowym świadczące usługi doradcze w zakresie inwestycji,
- w przypadku IMA: opracowywanie i produkcja maszyn i urządzeń do automatycznego pakowania towarów.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9937 – BC Partners/Sofima/IMA

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

**Zgłoszenie zamiaru koncentracji**  
**(Sprawa M.9963 – Iliad S.A./Play Communications S.A.)**

**(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 319/05)

1. W dniu 21 września 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Iliad S.A. („Iliad”, Francja), ostatecznie kontrolowane przez obywatela Francji Xaviera Niela,
- Play Communications S.A. („Play Communications”, Luksemburg).

Iliad przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Play Communications.

Koncentracja dokonywana jest w drodze oferty publicznej ogłoszonej dnia 21 września 2020 r.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku przedsiębiorstwa Iliad: dostawca usług łączności stacjonarnej i komórkowej, stacjonarnych usług dostępu do internetu i telewizji we Francji oraz usług łączności komórkowej we Włoszech. Inne przedsiębiorstwa kontrolowane przez Xaviera Niela prowadzą działalność w szczególności w następujących sektorach: telekomunikacja, media, technologie, przedsiębiorstwa typu start-up oraz nieruchomości. W sektorze telekomunikacji grupa Xaviera Niela prowadzi działalność głównie w Irlandii, na Malcie i Cyprze,
- w przypadku przedsiębiorstwa Play Communications: spółka holdingowa P4 z siedzibą w Polsce, która świadczy głównie detaliczne usługi telefonii komórkowej i stacjonarnej oraz usługi stacjonarnego dostępu do internetu w Polsce.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9963 – Iliad S.A./Play Communications S.A.

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).



## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 319/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

**„CÔTES CATALANES”**

**PGI-FR-A1135-AM01**

**Data przekazania informacji: 2.7.2020**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa opisany w rozdziale I pkt 4 specyfikacji produktu objętego ChOG „Côtes Catalanes” został włączony do wykazu gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r., który jest krajowym dokumentem referencyjnym. Przedmiotowa aktualizacja nie zmienia zakresu tego obszaru.

Wykaz gmin zaktualizowano dla obszaru bezpośredniego sąsiedztwa w punkcie „Wymogi dodatkowe” jednolitego dokumentu.

**2. Odmiany winorośli**

W rozdziale I pkt 5 specyfikacji produktu do wykazu odmian winorośli przeznaczonych do produkcji win objętych ChOG „Côtes Catalanes” dodaje się 5 następujących odmian winorośli: cabernet blanc B, cabernet cortis N, muscaris B, soreli B, souvignier gris RS.

Są to odmiany uznawane za odporne na suszę i grzybowe choroby roślin. Umożliwiają one stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin i jednocześnie odpowiadają odmianom wykorzystywanym do produkcji win objętych ChOG. Nie wpływają na właściwości win objętych ChOG.

Odmiany te zostały dodane do wykazu odmian w punkcie „Główne odmiany winorośli” w niniejszym jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Côtes Catalanes

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Opis wina lub win

ChOG „Côtes Catalanes”

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemuszujących.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu, kwasowość ogólna, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki (wartości minimalne lub maksymalne) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina czerwone mogą mieć szatę bardziej lub mniej intensywną w zależności od poszukiwanego profilu. Zarówno pod względem zapachu, jak i smaku, z wyrazistością i elegancją ucieleśniają charakter śródziemnomorski, któremu często towarzyszy pewna świeżość i przyprawowe nuty czerwonych owoców i garigu. Struktura różni się w zależności od stopnia dojrzałości i profilu produkcji.

Wina różowe mogą cechować się szeroką paletą barwną, od najjaśniejszej szarości do bardziej intensywnego różu, zależnie od wykorzystanych odmian winorośli. W zależności od technik produkcji wina, wina różowe mogą być bardzo aromatyczne, lekkie i giętkie lub, w przypadku gdy pochodzą one z wzgórz o niskiej wydajności, mają wyrazistą strukturę i są przyjemnym towarzyszem posiłku.

Białe wina mogą mieć szatę od najbledszej żółtozielonej po złotożółtą.

Uprawa na wysokości albo na równinach decyduje o ich mineralności, zawartości alkoholu i wyrazistości aromatu. Na ogół łączą one w sobie świeżość i mineralność win, w których współistnieją substancja i długotrzymały smak.

##### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

ChOG „Côtes Catalanes” uzupełnione określeniem „rancio”

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” może być uzupełnione określeniem „rancio” w przypadku win niemuszujących, które – w zależności od warunków dojrzewania – nabrały „smaku rancio”.

Winogrona do produkcji win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, uzupełnionym określeniem „rancio”, muszą mieć zawartość cukru wynoszącą co najmniej 238 g/l.

Wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, uzupełnionym określeniem „rancio”, charakteryzują się maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) 12 g/l.

W przypadku pozostałych kryteriów analitycznych wina muszą spełniać normy europejskie.

Wina typu „rancio” produkowane są wyłącznie z odmian winorośli carignan B, carignan N, cinsaut N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B, mourvèdre N, muscat à petits grains B, muscat d’Alexandrie B. Charakteryzują się ciemnobursztynową barwą, czasem barwą łupiny orzecha włoskiego, z odrobiną zielonkawych refleksów, odzwierciedlającą długie dojrzewanie w warunkach utleniania. Aromaty są wyraziste, długo utrzymujące się, przypominające orzech włoski i niektóre przyprawy, takie jak kozieradka (*Trigonella foenum-graecum*).

##### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	14
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	24,48
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Szczególne praktyki enologiczne

ChOG „Côtes Catalanes”

Szczególne praktyki enologiczne

Wina (inne niż te kwalifikujące się do określenia „rancio”) objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, jeżeli dojrzewają w środowisku utleniającym, z drożdżami lub bez, dojrzewają co najmniej do 1 marca roku następującego po zbiorach i od tej daty mogą być wprowadzane do obrotu.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

ChOG „Côtes Catalanes” uzupełnione określeniem „rancio”

Szczególne praktyki enologiczne

Wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, uzupełnionym określeniem „rancio”, dojrzewają w środowisku utleniającym co najmniej do dnia 31 sierpnia piątego roku po zbiorach i mogą być wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów od dnia 1 września piątego roku po zbiorach.

Jednakże w przypadku stosowania pojedynczego pojemnika można je ściągać z osadu każdego roku, począwszy od upływu 5 lat dojrzewania, za jednym razem, w ilości mniejszej lub równej jednej piątej zawartości w chwili butelkowania.

W przypadku stosowania pojemnika zawierającego więcej niż jeden zbiór, sprzedaż win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes – rancio” może dotyczyć tylko jednej piątej ilości wina i może nastąpić dopiero po upływie sześciu miesięcy od ostatniego dodania wina.

Czerwone i białe wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes” uzupełnionym określeniem „rancio” mogą – po okresie dojrzewania – być kupażowane.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

### b) Maksymalna wydajność

90 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiory winogron, ich fermentacja oraz proces wytwarzania wina przeznaczonego do produkcji wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes” odbywają się w departamencie Pyrénées-Orientales.

## 7. Główne odmiany winorośli

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Arinarnoa N

Arvine B – Petite Arvine

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carignan blanc B  
Carmenère N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N – Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Colombard B  
Cot N – Malbec  
Counoise N  
Egiodola N  
Fer N - Fer Servadou, Braucon, Mansois, Pinenc  
Gewurztraminer Rs  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Listan B – Palomino  
Lledoner pelut N  
Macabeu B – Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Merlot N  
Mondeuse N  
Morrastel N – Minustellu, Graciano  
Mourvèdre N – Monastrell  
Muscadelle B  
Muscaris B  
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato  
Nielluccio N – Nielluciu  
Négrette N  
Parrellada B  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Pinot blanc B  
Pinot gris G  
Pinot noir N

Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Portan N  
Poulsard N – Ploussard  
Raffiat de Moncade B  
Ribol N  
Riesling B  
Rivairenc N – Aspiran noir  
Roussanne B  
Sauvignon B – Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G – Fié gris  
Savagnin blanc B  
Savagnin rose Rs  
Sciaccarello N  
Semillon B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B  
Syrah N – Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tourbat B  
Ugni blanc B  
Verdelho B  
Vermentino B – Rolle  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Viognier B

#### 8. Opis związku lub związków

##### *Specyfika obszaru geograficznego*

Winnica znajduje się na obszarze tworzącym rozległy amfiteatr otwarty na wschód w kierunku Morza Śródziemnego i ograniczony zespołem wysokich wzniesień, którymi są:

- na zachodzie masyw Canigou (Pic du Canigou – 2 780 metrów),
- na południu masyw Albères (Roc de France – 1 450 metrów),
- na północy masyw Corbières (Mont Tauch – 878 metrów).

W tym krajobrazie wzgórz, czasami o stromych zboczach, dolin i rozległych tarasów, rozciąga się quasi-monokulturowa winnica objęta ochroną oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”.

Od zachodu winnicę przecinają trzy rzeki o krótkim biegu i nierzadko wyschnięte koryta rzek, które przez wieki niosły fragmenty wyrwane z formacji górskich, tworząc liczne tarasy.

Wszystkie okresy geologiczne są tu reprezentowane i dają początek różnym rodzajom gleb powstałych z formacji na skale macierzystej, z materiałów naniesionych lub osadów jeziornych i morskich. Gleby wybierane do uprawy winorośli mają następujące cechy wspólne: są dość lekkie, bardzo suche, ubogie w materię organiczną i zawsze bardzo kamieniste oraz dobrze odwodnione.

W odpowiedzi na dywersyfikację produkcji niektóre gleby nizinne, bogatsze i na których łatwo pracować, zostały obsadzone odmianami winorośli nowymi w tym regionie.

Ograniczona na zachodzie warstwicą 300 m lub izotermą 13 °C winnica jest nasłoneczniona przez ponad 2 500 godzin rocznie, a opady wynoszące od 500 do 650 milimetrów często mają charakter burzowy i występują głównie wiosną i jesienią.

Jeśli chodzi o sam klimat śródziemnomorski, należy dodać łagodzący wpływ morza, który latem powściąga słoneczny żar i utrzymuje nocą lekki chłód. Jednak klimat Roussillon charakteryzuje się zwłaszcza częstotliwością występowania (1 dzień na 3) i gwałtownością tramontany, wiatru północno-zachodniego, zimą bardzo zimnego po przejściu nad pokrytymi śniegiem szczytami Pirenejów.

#### *Specyfika produktu*

Roussillon otworzył się na uprawę winorośli w tym samym czasie co na cywilizację śródziemnomorską.

W tym ciepłym i wietrznym klimacie od początku naszej ery powstają szczególne wina produkowane z winogron, które są z natury bardzo słodkie.

Stopniowo produkcja zwróciła się ku słodkim winom naturalnym – bogactwu regionu Roussillon. W tym celu producenci wina zapoznali się z koncepcją dojrzewania w środowisku utleniającym – umiejętnością unikalną i specyficzną.

Chociaż tradycyjnie produkcja skupia się na naturalnych winach słodkich, to wina niemusujące zawsze były produkowane w Roussillon. Do XIX wieku konsumpcja była raczej lokalna. Jednak dzięki naturalnie wysokiej skali zapewniającej odporność na transport sprzedaż rozwinęła się poza Roussillon, co pozwoliło producentom na zapoznanie się z jakością i specyfiką niemusujących win z departamentu.

Praktyka dojrzewania w środowisku utleniającym doprowadziła do produkcji win typu „rancio”, które wspaniale eksponują kulturę katalońską. W połowie XVIII wieku Saint Simon określa „rancio” jako dojrzałe wino pochodzące z Hiszpanii, a pod koniec XIX wieku Paul Oliver, powracając do win z dawnej wytwórni wina mszalnego (fr. *œuvre du vin de messe*) założonej przez opata Rous w Banyuls, z dumą prezentuje w swoim asortymencie „rancio doux”.

W związku z tą różnorodnością i silną tożsamością chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” zostało uznane dekretem z dnia 16 listopada 1981 r., a jego obszar geograficzny został zmieniony w dniu 1 września 2003 r. wraz z połączeniem ChOG „Coteaux de Fenouillèdes”, „Vals d’Agly” oraz „Côtes Catalanes”, co było wynikiem dążenia producentów wina do zjednoczenia sił w produkcji wina o silnej tożsamości katalońskiej.

Produkcja wynosi około 150 000 hl wina czerwonego (55 %), różowego (30 %), białego (15 %), do czego należy dodać tradycyjną, specyficzną i realizowaną na niewielką skalę produkcję wina typu „rancio”, czyli poddanego dojrzewaniu utleniającemu i posiadającym bardzo charakterystyczne cechy „rancio”.

Wina czerwone najczęściej wiążą się z tradycyjnymi, śródziemnomorskimi odmianami winorośli (carignan N, grenache, syrah N); Na równinie występują również południowo-zachodnie odmiany winorośli, takie jak merlot N czy cabernet-sauvignon. Łączą w sobie wyrazistość i elegancję, a łagodzi je świeżość, która wnosi równowagę do tych „słonecznych” win z naturalnie wysoko położonych upraw.

Lokalne odmiany białe (grenache B, grenache G, macabeu B, tourbat B, muscat) współistnieją z ostatnio zasadzonymi odmianami winorośli, takimi jak chardonnay B, marsanne B, roussanne B czy vermentino B itd. Ich uprawa na wysokości lub na równinie decyduje o ich mineralności, tłuszczach i wyrazistości aromatycznej. Są bardzo dynamiczne, zarówno pod względem smaku, jak i charakteru. Łączą w sobie świeżość i mineralność win, w których współistnieją substancja i długo trwały smak.

Wina różowe są zazwyczaj typu aromatycznego, o rozległej palecie barw. Produkcja na równinie Roussillon charakteryzuje się winami bardzo aromatycznymi, lekkimi i giętkimi. Gdy pochodzą ze wzgórz, ich barwa jest bardziej intensywna, a ich struktura czyni je przyjemnym towarzyszem posiłku.

Wina typu „rancio” są produkowane wyłącznie z tradycyjnych odmian winorośli z Roussillon i dojrzewają co najmniej przez 5 lat.

Smak „rancio” cechuje niektóre wina po długim okresie leżakowania, zwykle w kadziach lub starych beczkach. Choć na początku wina są białe albo czerwone, ostatecznie z czasem nabierają tej samej ciemnobursztynowej barwy, czasami barwy łupiny orzecha włoskiego, z odrobiną zielonkawych refleksów. Aromaty są wyraziste, długo utrzymujące się, przypominające orzech włoski i niektóre przyprawy, takie jak kozieradka (*Trigonella foenum-graecum*).

Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Wina wytrawne z krajów katalońskich były od dawna poszukiwane ze względu na ich barwę, stężenie i wysoką zawartość alkoholu, co pozwoliło handlarzom, poprzez kupażowanie, zrównoważyć inne niedostateczne produkty. Klimat ciepły i suchy oraz brak struktury geologicznej dostosowanej do projektowania podziemnych piwnic, nie pozwalały na przechowywanie tych win wytrawnych i skłaniały niegdyś producentów do szybkiej sprzedaży wyprodukowanego wina. Pojawienie się czterdzieści lat temu nowoczesnych technologii, a w szczególności możliwości kontroli zimna, pozwoliło na ponowne rozważenie tej produkcji, która obecnie stanowi istotne uzupełnienie pozostałej produkcji wina w departamencie.

Jest to najcieplejszy obszar Francji i wszystkie odmiany winorośli każdego roku osiągają pełną dojrzałość, co przyczynia się do określenia silnej tożsamości śródziemnomorskiej wszystkich produkowanych win.

O ile chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” zyskało uznanie dzięki tradycyjnym odmianom winorośli, takim jak: carignan N, grenache B, grenache G i grenache N, macabeu B, nietradycyjne odmiany winorośli w Katalonii Północnej (cabernets, merlot, chardonnay, by wymienić te najważniejsze) rozwinęły się na obszarach najbardziej żyznych i często nawadnianych, co umożliwiło uzyskanie owocowego i giętkiego wina o większej wydajności.

W kontekście uprawy winorośli, w którym pojęcie tożsamości ma pierwszorzędne znaczenie, producenci win z Roussillon mają możliwość produkowania win o bardzo wysokiej rozpoznawalności kulturowej, jakimi są wina typu „rancio”, o autentycznym smaku wina katalońskiego mogącego poszczycić się długą tradycją.

Możliwość produkcji wyjątkowych win o silnej tożsamości oraz duma producentów wynikająca z przynależności do terytorium Katalonii, krainy rugby, wina i tradycji, będącej pomostem między Francją a Hiszpanią, a której autentyczności dorównuje tylko natura pracujących w niej ludzi – wszystko to sprawia, że spełnione są warunki produkcji wina gatunkowego.

Na terytorium katalońskim od wielu lat rozwija się różnorodna turystyka, od morza po góry, umożliwiająca odkrywanie bogactwa tego departamentu, którego CHOG „Côtes Catalanes” jest jednym z ambasadorów.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” może być uzupełnione następującymi określeniami:

- określeniem „primeur” lub „nouveau”,
- nazwą przynajmniej jednej odmiany winorośli,
- określeniem „rancio” zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu.

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” można uzupełnić nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Pyrénées-Orientales” zgodnie z warunkami ustalonymi w specyfikacji produktu:

Gdy określenie „Chronione oznaczenie geograficzne” zastąpiono tradycyjnym określeniem „Vin de pays”, na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

### Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, składa się z terytoriów następujących gmin:

— Département Ariège:

Aigues-Juntes, L'Aiguillon, Albiès, Alliat, Allières, Alzen, Appy, Arabaux, Arignac, Arnave, Artigues, Ascou, Aston, Auzat, Axiat, Ax-les-Thermes, La Bastide-de-Sérou, Baulou, Bédeilhac-et-Aynat, Bélesta, Bénac, Bénaix, Bestiac, Bompas, Le Bosc, Bouan, Brassac, Burret, Les Cabannes, Cadarcet, Capoulet-et-Junac, Carcanières, Carla-de-Roquefort, Caussou, Caychax, Cazenave-Serres-et-Allens, Celles, Château-Verdun, Cos, Dreuilhe, Durban-sur-Arize, Ferrières-sur-Ariège, Foix, Fougax-et-Barrineuf, Freychenet, Ganac, Garanou, Génat, Gestès, Gourbit, L'Herm, L'Hospitalet-près-l'Andorre, Ignaux, Ilhat, Illier-et-Laramade, Lapège, Larbont, Larcac, Larnat, Lassus, Lavelanet, Lercoul, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Lordat, Loubières, Luzenac, Mercus-Garrabet, Mérens-les-Vals, Miglos, Mijanès, Montagagne, Montaillou, Montels, Montferrier, Montgaillard, Montoulieu, Montségur, Montseron, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orlu, Ornodac-Ussat-les-Bains, Orus, Pech, Péreille, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Pradières, Prayols, Le Puch, Quérigut, Quié, Rabat-les-Trois-Seigneurs, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Rouze, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Saint-Jean-de-Verges, Saint-Martin-de-Caralp, Saint-Paul-de-Jarrat, Saint-Pierre-de-Rivière, Saurat, Sautel, Savignac-les-Ormeaux, Senconac, Sentenac-de-Sérou, Serres-sur-Arget, Siguer, Aulos-Sinsat, Sorgeat, Soula, Surba, Suzan, Tarascon-sur-Ariège, Tignac, Unac, Urs, Ussat, Vaychis, Vèbre, Verdun, Vernajoul, Vernaux, Val-de-Sos, Villeneuve-d'Olmes.

— Département Aude:

Ajac, Alaigne, Albas, Alet-les-Bains, Antugnac, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Artigues, Aunat, Axat, Bages, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bizanet, Bize-Minervois, Bourrière, Bourigeole, Le Bousquet, Boutenac, Brézilhac, Brugairolles, Bugarach, Cailhau, Cailhavel, Cailla, Cambieure, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnaud-d'Aude, Castelreng, Val de Lambron, Caunette-sur-Lauquet, Caves, Cépie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-Corbières, Corbières, Coudons, Couiza, Counozouls, Cournanel, Coursan, Courtauly, La Courtète, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Donzac, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleuard, Espéras, Espezel, Val-du-Faby, Fabrezan, La Fajolle, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Fontanès-de-Sault, Fontcouverte, Fontjoncouse, Fourtou, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Hounoux, Jonquières, Jouxou, Ladern-sur-Lauquet, La Palme, Lasserre-de-Prouille, Lauraguel, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malviès, Marcorignan, Marsa, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merial, Mirepeisset, Missègre, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montjardin, Montredon-des-Corbières, Montséret, Moussan, Narbonne, Nébias, Névian, Niort-de-Sault, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Paraza, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyriac-de-Mer, Peyrolles, Pieuze, Pomas, Pomy, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade-et-Conilhac, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Routier, Saint-André-de-Roque-longue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salvezines, Seignalens, La Serpent, Serres, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tourouzelle, Tourreilles, Treilles, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Villardabelle, Villar-Saint-Anselme, Villarzel-du-Razès, Villebazy, Villelaingne, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villesèque-des-Corbières, Vinassan.

### Link do specyfikacji produktu

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423)



**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 319/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„ÚJFEHÉRTÓI MEGGY”**

Nr UE: PGI-HU-02411 – 15.2.2018

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Újfehértói meggy”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Węgry

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Do produkcji wiśni „Újfehértói meggy” objętej chronionym oznaczeniem geograficznym można wykorzystać owoce przeznaczone do spożycia w stanie świeżym lub przetworzenia należące do wymienionych poniżej odmian *Prunus cerasus* L. wyselekcjonowanych w ośrodku badań naukowych w Újfehértó: Újfehértói fűrtös, Kántorjánosi 3, Debreceni bőtermő, Éva oraz Petri.

Wiśnia ChOG „Újfehértói meggy” odznacza się następującymi cechami jakości:

- skórka: zawsze błyszcząca, barwy od ciemnoczerwonej po bordową,
- miąższ: zwarty, średnio barwiący, z wyjątkiem odmiany Debreceni bőtermő,
- smak: pozbawiony goryczki, harmonijnie słodko-kwaśny; odmiany Kántorjánosi 3 i Éva są nieco bardziej kwaśne,
- zawartość cukru: co najmniej 14 ° w skali Brix,
- stosunek słodczy do kwasowości: 8–20,
- kwasowość miareczkowa: 0,6–1,5 %,
- minimalna średnica owocu: 19 mm.

Zbiór owoców przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym odbywa się, gdy owoce są w 80–90 % dojrzałe. Zbioru owoców przeznaczonych do przetworzenia dokonuje się, gdy owoce są w pełni dojrzałe, tj. gdy wszystkie owoce w koronie drzewa można z łatwością oddzielić od szypułki.

W przypadku sprzedaży w celu spożycia w stanie świeżym owoc ma następujące cechy charakterystyczne: jest w nie-naruszonym stanie i bez uszkodzeń, ma szypułkę, jest czysty i wyraźnie pozbawiony ciał obcych, zdrowy oraz wolny od pleśni, szkodników czy pestycydów. Owoce sprzedawane w celu przetworzenia nie muszą posiadać szypułki.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

–

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji wiśni „Újfehértói meggy” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt sprzedawany jest w opakowaniu wykonanym z drewna, kartonu, tworzywa sztucznego lub przepuszczalnej folii polimerowej w pojemnościach wagowych od 250 g do 10 kg. Może być sprzedawany luzem do celów przetwarzania przemysłowego lub bezpośrednio konsumentom. Opakowanie gwarantuje, że owoc zachowuje swoje właściwości i pozostaje w stanie nienaruszonym.

Produkt można przechowywać w warunkach chłodniczych, pod warunkiem że temperatura nie spada poniżej 2 °C, a wilgotność względna nie przekracza 80 %; aby zachować świeżość wiśni „Újfehértói meggy”, owoce można przechowywać w warunkach chłodniczych przez okres nie dłuższy niż trzy tygodnie.

W celu zapewnienia, aby owoce zachowały świeżość i pozostały w stanie nienaruszonym, oraz w celu zapobieżenia pogorszeniu ich jakości, pakowanie wiśni „Újfehértói meggy” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, ponieważ wielokrotne przesypywanie i przewożenie może uszkodzić skórkę, co może prowadzić do gnicia owocu i sprawi, że stanie się on niezdatny do sprzedaży.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

–

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Oznaczenie geograficzne można stosować wyłącznie w odniesieniu do wiśni pochodzących z obszaru administracyjnego wymienionych poniżej gmin komitatu Szabolcs-Szatmár-Bereg i uprawianych na tym obszarze:

Érpaták, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló, Nyíregyháza-Bálinbokor, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszálás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Újsortanya oraz Újfehértó.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek wiśni „Újfehértói meggy” z obszarem geograficznym sprowadza się do jakości, której kluczowe elementy przedstawiono poniżej.

### Czynniki naturalne

Obszar geograficzny znajduje się w środkowej części regionu Nyírség w komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg. Wiśnie uprawia się na wzgórzach, które wznoszą się 20–50 m nad obszarem zalewowym rzeki Cisy.

Roczne opady w środkowym regionie Nyírség wynoszą 570–590 mm, lecz na niektórych obszarach mogą wynosić od 550 do 600 mm. Ilość opadów w sezonie wegetacyjnym wynosi ok. 420 mm, z czego 65–78 mm przypada na czerwiec, co sprzyja uprawie wiśni „Újfehértói meggy”. Średnia roczna temperatura wynosi 9,3–9,9 °C. Ostatnie dni, w których temperatura spada poniżej 0 °C, przypadają na środek kwietnia. Najcieplejszym miesiącem jest lipiec, w którym temperatury wynoszą 20,2–20,7 °C – temperatura ta jest o 1–2 °C niższa niż na innych obszarach Wielkiej Niziny Węgierskiej. Na odnośnym obszarze geograficznym letnie upały są mniejsze niż w innych częściach Wielkiej Niziny Węgierskiej, ponieważ nawet latem można zaobserwować znaczne spadki temperatury nocą. Początek wiosny ma miejsce później niż w otaczających regionach, dzięki czemu kwiaty wiśni zwykle nie zostają uszkodzone w wyniku wiosennych przymrozków. W okresie wegetacyjnym wiśni „Újfehértói meggy” na obszarze geograficznym zwykle występują duże wahania temperatury między dniem a nocą. Bardzo ciepła pogoda występuje na tym obszarze dopiero w drugiej połowie lipca, lecz zbiór wiśni ma miejsce wcześniej. Roczne nasłonecznienie wynosi 1 950–2 030 godzin, z czego 760–800 przypada w okresie letnim.

Roczne opady w regionie Nyírség wynoszą 550–600 mm. W okresie wegetacyjnym wiśni „Újfehértói meggy” pogoda jest zwykle bardziej deszczowa – największe opady można zaobserwować późną wiosną i wczesnym latem.

Dominującym typem gleby na wyznaczonym obszarze geograficznym jest gleba piaszczysta bogata w próchnicę na skalnym podłożu typu piaskowca. Gleby tego typu charakteryzuje zawartość próchnicy powyżej 1 % oraz wierzchnia warstwa gleby o grubości ok. 40 cm. Gleba ta wykazuje dużą pojemność wodną i przenikalność, jest napowietrzona i nie wysycha zbyt szybko, a jej żyzność jest wystarczająca do zapewnienia obfitych zbiorów. Wzrost zawartości azotu w glebie pozwala znacznie zwiększyć zbiory. Oprócz wspomnianej już gleby na obszarze występują również większe lub mniejsze połacie gleb brunatnoziemnych i rdzawoziemnych, w których zawartość próchnicy wynosi 1–1,5 %. Właściwość gleby pod kątem gospodarki wodnej są korzystne, ponieważ umiarkowana przenikalność łączy się z dużą pojemnością wodną. Kolejnymi sprzyjającymi czynnikami są napowietrzenie i żyzność gleby. Jak wynika

z porównania wymogów produkcyjnych dotyczących wiśni „Újfehértói meggy” z charakterystyką wyznaczonego obszaru geograficznego – szczęśliwym zbiegiem okoliczności okazują się one całkowicie sobie odpowiadać – toteż nie przypadkiem to właśnie tutaj w drugiej połowie XVII w. rozpoczęto produkcję wiśni i stąd właśnie wywodzi się odmiana „Újfehértói fürtös”; nie jest też przypadkiem, że większość zbiorów wiśni w całym komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg pochodzi z przedmiotowego obszaru.

#### *Czynnik ludzki*

##### Lokalna uprawa selektywna

Odmiany wiśni dające duże zbiory – znane lokalnie pod nazwą „Fehértói csüngős Pándy” lub „Fehértói fürtös Pándy” – rozpowszechniły się w Újfehértó i okolicach przed pierwszą połową XX w. W procesie lokalnej uprawy selektywnej, która rozpoczęła się w ośrodku badań naukowych w Újfehértó w latach 60. XX w. pod kierownictwem dr. Ferencza Pethő, w Újfehértó zebrano klony wiśni samozapylających się, dających liczne, wysokiej jakości owoce, od których z łatwością można oddzielić szypułkę. Klon wiśni wykazujący najlepsze właściwości, testowany z oznaczeniem P2, został wyodrębniony i sklasyfikowany jako wstępnie uznana przez państwo odmiana „Újfehértói fürtös” w 1970 r. Lokalną uprawę selektywną rozszerzono, włączając sąsiednie gminy w regionie. Pochodzące z nich odmiany również poddano badaniom w Újfehértó, a najlepsze z nich również zostały uznane przez państwo (Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri i Éva).

##### Specjalna kultura uprawy

Odmiany wiśni „Újfehértói meggy” wytwarzają zwisające korony, które wykazują tendencję do utraty gęstości w części szczytowej, w związku z czym wymagają regularnego przycinania każdego roku. Aby zapewnić równomierną ekspozycję korony na słońce, dokłada się wszelkich starań, by podczas przycinania nadawać koronie kształt stożkowy lub zbliżony do stożka.

Podczas selekcji pędów w procesie kształtowania korony z gałęzi bocznych usuwa się zwisające pędy poprzeczne wyrastające z głównej osi gałęzi, zostawiając kikuty o długości 1–2 cm, nie pozostawiając kikutów pozwalających na rozwinięcie się pędów zwisających. Po selekcji pędy pozostałe na gałęziach bocznych powinny układać się w kształt rybiego szkieletu. Podobną metodę przycinania stosuje się w przypadku drzew owocowych. W przypadku otwartych koron drzew, z których zbiór dokonywany jest metodą mechaniczną, kształt stożkowy nadaje się również gałęziom bocznym.

#### *Specyficzny charakter*

Wiśnia „Újfehértói meggy” jest pozbawiona goryczki, jej skórka ma barwę bordową lub ciemnoczerwoną, ma właściwości barwiące (z wyjątkiem odmiany Debreceni bőtermő) oraz przyjemnie słodko-kwaśny (w przypadku owoców odmian Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő i Petri) lub lekko kwaśny (w przypadku owoców odmian Kántorjánosi 3 i Éva) smak.

Owoce zawdzięczają swoje szczególne właściwości warunkom glebowo-klimatycznym obszaru geograficznego oraz wiedzy ludzkiej (selekcja odmian oraz specjalna kultura uprawy) związanym z Újfehértó.

#### *Związek z obszarem geograficznym*

Obszar geograficzny charakteryzuje się stosunkowo wysokim nasłonecznieniem (950–1 030 godzin), które nadaje wiśniom „Újfehértói meggy” ich charakterystyczny bordowy lub ciemnoczerwony kolor.

Stosunek między dużymi wahaniami temperatur w dzień i w nocy a zawartością cukru w owocach można zobrazować przy pomocy regresji liniowej. Z uwagi na fakt, że w okresie wegetacyjnym na obszarze geograficznym występują znaczne różnice temperatur między dniem a nocą, wiśnia „Újfehértói meggy” ma wysoką zawartość cukru (co najmniej 14 ° w skali Brix), co nadaje jej przyjemnie słodko-kwaśny lub lekko kwaśny smak.

Dzięki połączeniu bardziej obfitych opadów występujących na obszarze geograficznym w okresie wegetacyjnym oraz dużej pojemności wodnej średnio zbitych próchnicznych gleb piaszczystych owoce charakteryzują się niską zawartością kwasu (kwasowość miareczkowa wynosi 0,6–1,5 %), co nadaje wiśniom „Újfehértói meggy” ich charakterystyczny, przyjemnie słodko-kwaśny lub lekko kwaśny smak.

Specjalna metoda uprawy polegająca na przycinaniu korony wiśni „Újfehértói meggy” w kształt stożka zapewnia dobrą ekspozycję owoców na słońce na etapie ich dojrzewania, dzięki czemu przybierają one barwę bordową lub ciemnoczerwoną oraz nabierają słodko-kwaśnego lub lekko kwaśnego smaku.

Pierwszą odmianą wyselekcjonowaną w ośrodku badań naukowych w Újfehértó była „Újfehértói fürtös”, której owoce znane są pod nazwą „Újfehértói” zarówno w kraju, jak i za granicą. Pozostałe wyselekcjonowane odmiany (Debreceni bőtermő, Petri, Kántorjánosi 3 oraz Éva) są również związane z obszarem Újfehértó, dlatego też ich owoce także stały się znane pod zbiorczą nazwą „Újfehértói meggy”.

Od 2008 r. w Újfehértó co roku odbywa się festiwal promujący wiśnię „Újfehértói meggy”. Podczas konkursów kulinarnych organizowanych w ramach festiwalu przygotowuje się z wiśni „Újfehértói meggy” ciasta z wiśniami, strudle oraz inne dania.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

---



ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)  
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



**Urząd Publikacji Unii Europejskiej**  
2985 Luksemburg  
LUKSEMBURG

**PL**