

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 255



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 66

20 lipca 2023

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2023/C 255/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10738 – LEAR / IG BAUERHIN) ⁽¹⁾	1
2023/C 255/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.11151 – BDT / LGP / PROMACH) ⁽¹⁾	2

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2023/C 255/03	Kursy walutowe euro – 19 lipca 2023 r.	3
---------------	---	---

Europejski Inspektor Ochrony Danych

2023/C 255/04	Streszczenie opinii Europejskiego Inspektora Ochrony Danych na temat wniosku dotyczącego dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie ochrony depozytów, współpracy transgranicznej i przejrzystości (<i>Pełny tekst niniejszej opinii jest dostępny w wersji angielskiej, francuskiej i niemieckiej na stronie internetowej EIOD https://edps.europa.eu</i>)	4
---------------	---	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Europejski Urząd Doboru Kadr

2023/C 255/05	Ogłoszenie o konkursie otwartym	7
---------------	---------------------------------------	---

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2023/C 255/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11185 – PERMIRA / GRUPPO FLORENCE) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2023/C 255/07	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	10
---------------	---	----

2023/C 255/08	Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	13
---------------	---	----

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

II

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

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.10738 – LEAR / IG BAUERHIN)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 255/01)

W dniu 24 kwietnia 2023 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu 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 ⁽¹⁾. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M10738. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.11151 – BDT / LGP / PROMACH)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 255/02)

W dniu 10 lipca 2023 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu 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 ⁽¹⁾. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11151. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

19 lipca 2023 r.

(2023/C 255/03)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1222	CAD	Dolar kanadyjski	1,4795
JPY	Jen	156,76	HKD	Dolar Hongkongu	8,7612
DKK	Korona duńska	7,4507	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7949
GBP	Funt szterling	0,86918	SGD	Dolar singapurski	1,4875
SEK	Korona szwedzka	11,4760	KRW	Won	1 420,32
CHF	Frank szwajcarski	0,9628	ZAR	Rand	20,1074
ISK	Korona islandzka	146,50	CNY	Yuan renminbi	8,1014
NOK	Korona norweska	11,2660	IDR	Rupia indonezyjska	16 830,56
BGN	Lew	1,9558	MYR	Ringgit malezyjski	5,0976
CZK	Korona czeska	23,927	PHP	Peso filipińskie	61,272
HUF	Forint węgierski	375,00	RUB	Rubel rosyjski	
PLN	Złoty polski	4,4508	THB	Bat tajlandzki	38,329
RON	Lej rumuński	4,9440	BRL	Real	5,3996
TRY	Lir turecki	30,2231	MXN	Peso meksykańskie	18,8119
AUD	Dolar australijski	1,6582	INR	Rupia indyjska	92,1095

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

EUROPEJSKI INSPEKTOR OCHRONY DANYCH

Streszczenie opinii Europejskiego Inspektora Ochrony Danych na temat wniosku dotyczącego dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie ochrony depozytów, współpracy transgranicznej i przejrzystości

(2023/C 255/04)

(Pełny tekst niniejszej opinii jest dostępny w wersji angielskiej, francuskiej i niemieckiej na stronie internetowej EIOD <https://edps.europa.eu>)

18 kwietnia 2023 r. Komisja Europejska wydała wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającej dyrektywę 2014/49/UE w odniesieniu do zakresu ochrony depozytów, wykorzystania funduszy systemów gwarancji depozytów, współpracy transgranicznej i przejrzystości.

Wniosek ma na celu poprawę ochrony deponentów w przypadku upadłości banków w Unii, przy jednoczesnej ochronie istotnych interesów finansowych Unii i jej państw członkowskich.

Wniosek dąży do osiągnięcia wspomnianych celów poprzez zapewnienie deponentom stabilnego poziomu ochrony, zwiększenie konwergencji praktyk systemów gwarancji depozytów oraz poprawę krajowej współpracy transgranicznej między systemami gwarancji depozytów, a także między tymi ostatnimi a instytucjami kredytowymi będącymi członkiem i jednostkami analityki finansowej (FIU). Wiąże się to z dostosowaniem dyrektywy 2014/49/UE do istniejących i przyszłych przepisów UE dotyczących przeciwdziałania praniu pieniędzy i finansowaniu terroryzmu (AML/CFT).

Niniejszą opinię EIOD wydano w odpowiedzi na konsultacje przeprowadzone przez Komisję Europejską 19 kwietnia 2023 r. zgodnie z art. 42 ust. 1 EUDPR. EIOD zaleca dodanie odniesienia do tych konsultacji w motywach wniosku.

Wniosek obejmowałby wymianę danych osobowych deponentów lub innych osób, co do których istnieją podejrzenia o przestępstwa związane z praniem pieniędzy lub finansowaniem terroryzmu między jednostkami analityki finansowej, wyznaczonymi organami i systemami gwarancji depozytów. W niniejszej opinii uwzględniono zagrożenia dla praw podstawowych i wolności osób, których dane dotyczą, mogące wynikać z tej wymiany danych, i przedstawiono zalecenia dotyczące różnych scenariuszy wymiany danych zgodnie z wnioskiem. W tym względzie EIOD formułuje szereg zaleceń.

W szczególności EIOD zaleca zdefiniowanie kategorii danych podlegających przetwarzaniu, osób, których dane dotyczą, a także jasne określenie celu lub celów przetwarzania.

EIOD pragnie również zwrócić uwagę Komisji na potrzebę skonsultowania się z EIOD przed przyjęciem jakichkolwiek aktów delegowanych zatwierdzających projekty regulacyjnych standardów technicznych opracowanych przez Europejski Urząd Nadzoru Bankowego (EUNB), które wiązałyby się z przetwarzaniem danych osobowych.

1. WPROWADZENIE

1. 18 kwietnia 2023 r. Komisja Europejska wydała wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającej dyrektywę 2014/49/UE w odniesieniu do zakresu ochrony depozytów, wykorzystania funduszy systemów gwarancji depozytów, współpracy transgranicznej i przejrzystości ⁽¹⁾ („wniosek”).

⁽¹⁾ COM(2023) 228 final.

2. Zgodnie z przeprowadzoną przez Komisję Europejską oceną skutków dyrektywa w sprawie systemów gwarancji depozytów ⁽²⁾ okazała się zasadniczo skuteczna w podnoszeniu poziomu ochrony deponentów w całej UE, co jest ważnym celem unii bankowej. W ocenie skutków wykazano jednak, że stosowanie zabezpieczeń przewidzianych w dyrektywie w sprawie systemów gwarancji depozytów pozostaje nierównomierne w poszczególnych krajowych systemach gwarancji depozytów, co podkreśla zarówno potrzebę wprowadzenia zharmonizowanych przepisów w celu wyeliminowania rozbieżności, które mają negatywny wpływ na deponentów, jak i wyjaśnienia zakresu gwarancji dla niektórych rodzajów deponentów ⁽³⁾. A zatem celem wniosku jest poprawa ram ochrony deponentów z zamiarem zapewnienia spójnego stosowania przepisów i równych warunków działania, przy jednoczesnej ochronie stabilności finansowej i zwiększeniu zaufania deponentów. Wiąże się to z wyjaśnieniem zakresu ochrony deponentów, uregulowaniem rozbieżnych interpretacji warunków korzystania z funduszy systemów gwarancji depozytów w Unii oraz poprawą skuteczności operacyjnej, współpracy transgranicznej i efektywności funkcjonowania systemów gwarancji depozytów ⁽⁴⁾.
3. Aby osiągnąć te cele oraz doprecyzować wymogi określone w dyrektywie w sprawie systemów gwarancji depozytów ⁽⁵⁾, wniosek zawiera przepisy, które nakładałyby na instytucje kredytowe, systemy gwarancji depozytów i wyznaczone organy ⁽⁶⁾ obowiązek przetwarzania danych osobowych dotyczących deponentów będących osobami fizycznymi lub potencjalnie przedstawicieli deponentów będących osobami prawnymi. W szczególności:
 - a. Instytucje kredytowe mogą nie znać klientów uprawnionych do wypłaty depozytów przechowywanych na ich rachunkach lub nie być w stanie sprawdzić i zarejestrować indywidualnych danych tych klientów ⁽⁷⁾. W związku z tym nowy **art. 8b** wprowadzony we wniosku umożliwiłby instytucjom kredytowym ocenę, czy depozyty ze środków klientów są objęte systemami gwarancji depozytów, umożliwiając im gromadzenie określonych danych osobowych dotyczących ich klientów. Kategorie danych osobowych, które mają być przetwarzane w tym celu, zostaną określone w projektach regulacyjnych standardów technicznych opracowanych przez Europejski Urząd Nadzoru Bankowego (EUNB), określających szczegóły techniczne związane z identyfikacją klientów do celów wypłaty zgodnie z art. 8 dyrektywy w sprawie systemów gwarancji depozytów.
 - b. Przy wypłacie na rzecz deponentów systemy gwarancji depozytów mogą zaistnieć sytuacje, które budzą obawy związane z praniem pieniędzy, dlatego Komisja Europejska proponuje, aby systemy gwarancji depozytów wstrzymały wypłatę środków deponentowi, gdy dostają one powiadomienie, że jednostka analityki finansowej (FIU) zawiesiła transakcję, rachunek bankowy lub płatniczy zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi przeciwdziałania praniu pieniędzy (AML) ⁽⁸⁾. Zgodnie z nowym **art. 8c ust. 1** wniosku organy wyznaczone na szczeblu państwa członkowskiego jako administratorzy systemu gwarancji depozytów byłyby zobowiązane do informowania systemu gwarancji depozytów o ściśle niezbędnych informacjach otrzymanych od organów nadzoru finansowego o wynikach zastosowania środków należytej staranności wobec klienta zgodnie z systemem przeciwdziałania praniu pieniędzy. Ponadto zgodnie z **ust. 3** tego samego artykułu jednostki analityki finansowej powiadamiałyby systemy gwarancji depozytów o swojej decyzji o podjęciu działań przeciw deponentowi zgodnie z przepisami dotyczącymi przeciwdziałania praniu pieniędzy zmienionymi wnioskiem dotyczącym nowej dyrektywy w sprawie przeciwdziałania praniu pieniędzy („wniosek w sprawie szóstej dyrektywy w sprawie przeciwdziałania praniu pieniędzy”) ⁽⁹⁾. W przypadku gdy systemy gwarancji depozytów otrzymają takie powiadomienie, art. 8c ust. 3 wniosku wymagałby od nich zawieszenia wypłaty na rzecz deponenta na okres obowiązywania środka nałożonego przez jednostkę analityki finansowej.
 - c. Nowy **art. 16a** zaproponowany we wniosku zastąpiłby obecne art. 4 ust. 8 i art. 14 ust. 4 dyrektywy w sprawie systemów gwarancji depozytów, które aktualnie uprawniają systemy gwarancji depozytów do otrzymywania od swoich instytucji kredytowych będących członkiem na żądanie i udostępniania systemom gwarancji depozytów w innych państwach członkowskich wszystkich informacji niezbędnych do przygotowania wypłaty deponentów, w tym tak zwanych „oznaczeń” ⁽¹⁰⁾.

⁽²⁾ Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/49/UE z dnia 16 kwietnia 2014 r. w sprawie systemów gwarancji depozytów (Dz.U. L 173 z 12.6.2014, s. 149).

⁽³⁾ SWD(2023) 226 final.

⁽⁴⁾ Zob. uzasadnienie, s. 1 i 3.

⁽⁵⁾ Zob. opinia EIOD w sprawie wniosku dotyczącego dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie systemów gwarancji depozytów, wydana w dniu 9 września 2010 r., pkt 7.

⁽⁶⁾ Zgodnie z art. 2 ust. 18 dyrektywy w sprawie systemów gwarancji depozytów „wyznaczony organ” oznacza organ, który zarządza systemem gwarancji depozytów zgodnie z niniejszą dyrektywą, lub, w przypadku gdy funkcjonowaniem systemu gwarancji depozytów zarządza podmiot prywatny, organ publiczny wyznaczony przez dane państwo członkowskie do celów nadzoru nad tym systemem zgodnie z tą dyrektywą.

⁽⁷⁾ Motyw 14 wniosku, w którym mowa o art. 8b.

⁽⁸⁾ Motyw 15 wniosku, w którym mowa o art. 8c.

⁽⁹⁾ Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie mechanizmów, które państwa członkowskie powinny wprowadzić, mających na celu zapobieganie wykorzystywaniu systemu finansowego do prania pieniędzy lub finansowania terroryzmu oraz uchylającej dyrektywę (UE) 2015/849, COM/2021/423 final.

⁽¹⁰⁾ Opinia w sprawie wniosku dotyczącego dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie systemów gwarancji depozytów (wersja przekształcona) z dnia 9 września 2010 r., pkt 9.

4. Niniejszą opinię EIOD wydano w odpowiedzi na konsultacje przeprowadzone przez Komisję Europejską 19 kwietnia 2023 r. zgodnie z art. 42 ust. 1 EUDPR. EIOD zaleca dodanie odniesienia do tych konsultacji w motywach wniosku.

6. WNIOSKI

27. W świetle powyższego EIOD wydaje następujące zalecenia:

- (1) włączenie w odpowiednim motywie odniesienia do faktu, że podmioty objęte wnioskiem powinny przestrzegać RODO – oraz, w stosownych przypadkach, EUDPR i dyrektywy o ochronie danych w sprawach karnych – przy wykonywaniu swoich obowiązków wynikających z wniosku;
- (2) włączenie motywu, w którym mowa o konsultacjach z EIOD zgodnie z art. 42 ust. 1 EUDPR i niniejszą opinią;
- (3) skonsultowanie się z EIOD przed przyjęciem aktu delegowanego, który zatwierdziłby projekt regulacyjnych standardów technicznych EUNB określających kategorie danych osobowych, które systemy gwarancji depozytów są prawnie upoważnione do przetwarzania w kontekście identyfikacji klienta do celów wypłaty depozytu, zgodnie z art. 8b wniosku;
- (4) ocena, czy odniesienie do zgodności z dyrektywą 96/9/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 marca 1996 r. w sprawie ochrony prawnej baz danych ⁽¹⁾ („dyrektywa w sprawie baz danych”) w art. 8c ust. 1 jest prawidłowe;
- (5) zmiana art. 8c ust. 1 wniosku w celu dalszego zapewnienia, że wymiana danych osobowych między organami nadzoru finansowego a wyznaczonymi organami, a następnie między tymi ostatnimi a systemami gwarancji depozytów jest ograniczona do tego, co jest absolutnie niezbędne, aby umożliwić systemom gwarancji depozytów podjęcie decyzji o tym, czy powinny zawiesić wypłatę depozytów w przypadku obaw dotyczących prania pieniędzy lub finansowania terroryzmu;
- (6) uwzględnienie w art. 8c ust. 2 wniosku odpowiednich zabezpieczeń praw i wolności osób, których dane dotyczą, w tym definicji kategorii danych osobowych, które mają być udostępniane lub uzyskiwane przez systemy gwarancji depozytów, źródeł, z których takie dane osobowe powinny być pozyskiwane, odpowiednich obowiązków dotyczących ograniczenia celu oraz odpowiedniego okresu przechowywania danych;
- (7) określenie kategorii danych osobowych i osób, których dane dotyczą, w powiadomieniach przekazywanych przez jednostki analityki finansowej do systemów gwarancji depozytów na podstawie art. 8c ust. 3 wniosku, oraz że takie powiadomienia miałyby miejsce wyłącznie w przypadku upadłości instytucji kredytowej klienta lub beneficjenta rzeczywistego, co powinno obejmować wyłącznie środki podjęte wobec deponentów w zakresie, w jakim udostępnianie danych osobowych jest konieczne i proporcjonalne do przewidywanego celu, jakim jest zapobieganie wypłatom na rzecz deponentów, wobec których jednostki analityki finansowej podjęły działania na podstawie wniosku w sprawie szóstej dyrektywy w sprawie przeciwdziałania praniu pieniędzy;
- (8) Komisja powinna skonsultować się z EIOD przed przyjęciem aktu delegowanego, który zatwierdzałby standardy techniczne EUNB określające takie kategorie danych osobowych, które instytucje kredytowe byłyby zobowiązane udostępniać systemom gwarancji depozytów do celów wymienionych w art. 16a wniosku.

Bruksela, 12 czerwca 2023 r.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽¹⁾ Dz.U. L 77 z 27.3.1996, s. 20.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

EUROPEJSKI URZĄD DOBORU KADR

OGŁOSZENIE O KONKURSIE OTWARTYM

(2023/C 255/05)

Europejski Urząd Doboru Kadr (EPSO) ogłasza następujący konkurs otwarty:

EUIPO/AD/01/23 – Administratorzy (AD 6) w dziedzinie własności intelektualnej

Ogłoszenie o konkursie jest opublikowane w 24 językach w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* **C 254 A z dnia 20 lipca 2023 r.**

Informacje na ten temat można uzyskać na stronie EPSO ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ <https://epso.europa.eu/pl>

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa M.11185 – PERMIRA / GRUPPO FLORENCE)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2023/C 255/06)

1. W dniu 11 lipca 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Permira Holdings Limited („Permira”, Guernsey),
- Gruppo Florence S.p.A. („Gruppo Florence”, Włochy), kontrolowane przez Florence InvestCo S.r.l.

Przedsiębiorstwo Permira przejmie, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Gruppo Florence.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- w przypadku przedsiębiorstwa Permira: zarządza funduszami private equity, w tym spółkami portfelowymi, które prowadzą działalność w sektorach konsumentów, usług, opieki zdrowotnej i technologii. Permira sprawuje m.in. kontrolę nad przedsiębiorstwami: (i) Golden Goose S.p.A, prowadzącym działalność w zakresie sprzedaży detalicznej wyrobów luksusowych: obuwia, odzieży i akcesoriów skórzanych; oraz (ii) Italian Fashion Team S.r.l., prowadzącym działalność w zakresie produkcji wyrobów luksusowych: odzieży, obuwia i wyrobów skórzanych,
- w przypadku przedsiębiorstwa Gruppo Florence: prowadzi działalność w zakresie opracowywania i produkcji wysokiej jakości odzieży, obuwia i wyrobów skórzanych dla luksusowych marek.

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 ⁽²⁾ 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 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.11185 – PERMIRA / GRUPPO FLORENCE

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

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą lub pocztą elektroniczną. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Adres pocztowy:

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

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2023/C 255/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Manteiga dos Açores”**Nr UE: PDO-PT-02645 — 21.10.2020****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Manteiga dos Açores”

2. Państwo członkowskie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

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

„Manteiga dos Açores” to masło wytwarzane wyłącznie z pasteryzowanej śmietany z surowego mleka krowiego, z dodatkiem lub bez dodatku soli. W przypadku dodania soli jej maksymalna ilość wynosi 2 g/100 g.

Stosowanie odtworzonego mleka lub odtworzonej śmietany nie jest dozwolone.

„Manteiga dos Açores”:

- nie zawiera żadnych bakterii fermentacji mlekowej, barwników spożywczych ani konserwantów;
- jego zawartość beta-karotenu ≥ 5 mg KOH/g (mierzona za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej), nadaje mu barwę od żółtej do jasnożółtej;
- ma intensywny, świeży, mleczny smak i zapach;
- zawiera 81–86 % tłuszczu;
- ma jednolitą, gładką, gęstą konsystencję, która ułatwia rozprowadzanie produktu.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Bydło mleczne jest zazwyczaj hodowane na wolnym powietrzu, z dostępem do wypasu przez cały rok, a jego dieta jest oparta na świeżej trawie i paszach konserwowanych produkowanych na obszarze geograficznym.

Ponieważ jednak potrzeby żywieniowe krów mlecznych nie zawsze można zaspokoić na dostępnych obszarach wypasu, które są zazwyczaj niewielkie przy znacznym zagęszczeniu zwierząt, czasami otrzymują one dodatkową paszę, tj. mieszankę energetyczną, paszę białkową i suszoną trawę, zwłaszcza gdy niekorzystne warunki pogodowe prowadzą do niedoboru żywności.

Pasza uzupełniająca pochodząca spoza archipelagu Azorów nie może stanowić więcej niż 50 % suchej masy w całkowitej rocznej diecie zwierząt. Gwarantuje to, że pasza pochodząca spoza tego obszaru nie wpływa na związek z obszarem geograficznym, ponieważ zwierzęta mają dostęp do pastwisk przez 365 dni w roku.

Najczęściej występującymi gatunkami roślin na pastwiskach azorskich są rośliny strączkowe i trawy, w tym *Lolium perenne* (życica trwała), *Lolium multiflorum* (życica wielokwiatowa), *Trifolium repens* (koniczyna biała), *Trifolium pratense* (koniczyna czerwona) i *Dactylis glomerata* (kupkówka pospolita).

Na wyznaczonym obszarze geograficznym produkuje się kiszonkę wytwarzaną z zielonej kukurydzy i traw z wielu różnych rodzajów pastwisk.

Surowcem wykorzystywanym do produkcji „Manteiga dos Açores” jest pasteryzowana śmietana z surowego mleka krowiego pozyskiwanego wyłącznie od krów wypasanych na azorskich pastwiskach. Stosowanie odtworzonego mleka lub odtworzonej śmietany nie jest dozwolone.

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

Produkcja mleka i produkcja „Manteiga dos Açores” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym pochodzenia, tj. w obiektach znajdujących się na archipelagu Azorów, ponieważ biorąc pod uwagę charakter produktu jest to bardzo delikatna czynność, w szczególności jeżeli produkt nie jest szybko zapakowany występuje ryzyko utlenienia.

Ponadto Azory są regionem wyspiarskim, a zatem znajdują się sporej w odległości od rynków konsumenckich, co naturalnie wpływa na sposób transportu produktów.

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

Etykieta musi zawierać napis „Manteiga dos Açores” – DOP [Manteiga dos Açores – ChNP] lub „Manteiga dos Açores” – Denominação de Origem Protegida [Manteiga dos Açores – chroniona nazwa pochodzenia].

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

„Manteiga dos Açores” jest produkowane i pakowane na archipelagu Azorów, który składa się z dziewięciu wysp na północnym Atlantyku.

Pasza uzupełniająca pochodząca spoza archipelagu Azorów nie może stanowić więcej niż 50 % suchej masy w całkowitej rocznej diecie zwierząt. Gwarantuje to, że pasza pochodząca spoza tego obszaru nie wpływa na związek z obszarem geograficznym, ponieważ zwierzęta mają dostęp do pastwisk przez 365 dni w roku.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ze względu na położenie geograficzne pośrodku północnego Atlantyku oraz wpływ wyżu azorskiego na archipelagu Azorów panuje umiarkowany klimat morski charakteryzujący się:

- łagodnymi temperaturami z niewielkimi wahaniami temperatur (nie więcej niż 10 °C); średnia temperatur powietrza wynosi ok. 14 °C zimą i 23 °C latem;
- wysoką wilgotnością względną powietrza; 70–75 % latem i ponad 80 % zimą;
- równomiernym rozłożeniem opadów deszczu w ciągu roku, zróżnicowanym ze wschodu na zachód, od 748 mm rocznie na Santa Maria do 1 479 mm rocznie na Flores.

Wyspy te znajdują się dalej na północ niż pozostałe archipelagi makaronezyjskie, dlatego nie są bezpośrednio dotknięte cyrkulacjami tropikalnymi, nie są też jednak pod bezpośrednim wpływem prądów polarnych. Sezonowe wahania klimatu wysp zależą od położenia, intensywności, kierunku i rozwoju wyżu azorskiego. Latem przesuwa się on na północ, przesuując front polarny na wyższe szerokości geograficzne, a zimą umiejscowiony jest na południe od archipelagu, przesuując front polarny niżej.

Łagodzący efekt otaczającego oceanu pomaga również wyjaśnić stabilne temperatury i wysoką wilgotność, które charakteryzują klimat Azorów.

Gleba Azorów jest gliniasta, piaszczysto-gliniasta i ilasta, bogata w materię organiczną i potas.

Gleba i klimat archipelagu Azorów w naturalny sposób zapewniają zatem wyjątkowo dobre warunki wzrostu traw, co powoduje, że zwierzęta gospodarskie mogą korzystać z wypasu przez 365 dni w roku.

Umożliwienie krowom wypasu na wolnym powietrzu, tj. odżywiania się przez większą część roku głównie świeżą trawą, nadaje surowcowi właściwości fizyczne, chemiczne i sensoryczne, które utrzymują się w łańcuchu przetwarzania.

Specyfika „Manteiga dos Açores” wynika z faktu, że wytwarza się je wyłącznie ze śmietany z surowego mleka krowiego produkowanego na Azorach, bez dodawania bakterii fermentacji mlekowej, barwników spożywczych ani konserwantów, co nadaje mu cechy opisane w pkt 3.2, a mianowicie barwę od żółtej do jasnożółtej oraz intensywny, świeży, mleczny smak i zapach.

Wysoki poziom beta-karotenu jest wynikiem typowej diety zwierząt, opartej na pastwiskach i bez stosowania barwników spożywczych nadaje masłu naturalnie intensywną barwę.

W przypadku „Manteiga dos Açores” istnieje zatem wyraźny związek między surowcem (mlekiem), środowiskiem naturalnym i tradycyjnymi metodami hodowli zwierząt, a mianowicie wypasem trwającym przez cały rok, który rozpowszechnił się i zakorzenił ponad dwa wieki temu.

Z biegiem czasu producenci byli w stanie połączyć swoją tradycyjną wiedzę fachową w zakresie wytwarzania masła z nowymi technologiami oraz wymogami zdrowotnymi i higienicznymi, bez uciekania się do bakterii fermentacji mlekowej, barwników spożywczych lub konserwantów. Śmietana przechodzi zatem proces fizyczny, a nie biologiczny, bez stosowania bakterii fermentacji mlekowej do zwiększenia kwasowości produktu.

Doskonałe warunki glebowe i klimatyczne, a mianowicie żyzne gleby i łatwy dostęp do wody w wyniku regularnych opadów deszczu, które sprzyjają wzrostowi świeżej trawy przez cały rok, a także praktyki rolnicze przekazywane z pokolenia na pokolenie umożliwiają producentom azorskim wytwarzanie masła o intensywnym, świeżym, mlecznym smaku i zapachu.

Wiele gospodarstw rolnych jest obecnie wyposażonych w nowoczesne systemy chłodzenia mleka, które pomagają przechowywać je i gwarantować dobrą jakość.

Region posiada ponadto oficjalny system klasyfikacji mleka na poziomie producenta, w ramach którego przeprowadza się akredytowane badania zgodnie z normą NP EN ISO/IEC 17025:2018, aby zagwarantować jakość fizykochemiczną i higieniczną mleka dostarczanego do mleczarni, przyczyniając się w ten sposób do doskonałości azorskich przetworów mlecznych, jak ma to miejsce w przypadku „Manteiga dos Açores”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 255/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Tejo”

PGI-PT-A1547-AM01

Data złożenia wniosku: 08.3.2017

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Informacje dotyczące wnioskodawcy

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy

2.2. Informacje dotyczące zainteresowanych stron

Opis: Usunięcie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: Ze względu na nieporozumienia w tym polu omyłkowo wpisano dane wnioskodawcy. Informacja ta została obecnie usunięta. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

2.3. Informacje dotyczące jednostek certyfikujących

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących jednostek certyfikujących.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Informacje dotyczące jednostek certyfikujących.

2.4. Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru.

2.5. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „wino musujące”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChOG.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu tego nowego produktu ChOG „Tejo” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.6. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „gazowane wino półmusujące”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChOG.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu tego nowego produktu ChOG „Tejo” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.7. *„Opis wina lub win” – kategorie „wino” i „wino półmusujące”*

Opis: Poprawiono i dostosowano opis kategorii „wino” i „wino półmusujące”.

Uzasadnienie: Stwierdzono, że poprzedni opis jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy, dlatego dostosowano go, aby uwzględnić cechy związane z produktami objętymi ChOG „Tejo”. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność jednolitego dokumentu i specyfikacji z obowiązującymi przepisami.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Opis wina lub win” – kategorie „wino” i „wino półmusujące”

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Opis wina lub win” – kategorie „wino” i „wino półmusujące”

2.8. *Związek z obszarem geograficznym*

Opis: Dostosowano i poprawiono opis związku z obszarem geograficznym.

Informacje dotyczące obszaru geograficznego, szczegółowe informacje o produkcie i jego związku przyczynowym zmieniono w przypadku zarówno wcześniej istniejących, jak i nowych kategorii produktów.

Uzasadnienie: Ponieważ z jednej strony uznano, że poprzedni opis związku jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy, a z drugiej strony należało dodać opis związku dotyczącego nowych kategorii produktu (wino musujące i gazowane wino półmusujące), treść tego punktu zmieniono, aby uwzględnić wszystkie kategorie produktu. Zwiększa to obiektywność treści, ponieważ związek z obszarem geograficznym ma zastosowanie do wszystkich kategorii.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Związek z obszarem geograficznym”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Związek z obszarem geograficznym”.

2.9. Oznaczenie „Vinho leve” [wino lekkie]

Opis: Dodanie wymogów dotyczących stosowania oznaczenia „Leve” [lekkie] na etykietach.

Uzasadnienie: Konieczne było ustalenie warunków i wymogów dotyczących stosowania określenia „Leve” [lekkie] na etykietach win, win półmusujących i gazowanych win półmusujących.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Dodatkowe wymogi” – Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Dodatkowe wymogi” – Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

2.10. Główne odmiany winorośli – włączenie nowych odmian

Opis: Zmiana/aktualizacja wykazu odmian

Dodano następujące odmiany: 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, Pintos, 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.

Uzasadnienie: Odmiany określone w odniesieniu do produkcji win w regionie Tejo należało dostosować i zaktualizować, aby zapewnić zgodność z nowymi ramami prawnymi krajowego wykazu odmian nadających się do produkcji win w Portugalii, obejmującego nowe odmiany, które były istotne na potrzeby charakterystyki win w regionie.

Odmiany te figurują na tradycyjnej mapie odmian danego obszaru geograficznego, a zatem ich włączenie nie zmienia wyjątkowego charakteru win objętych ChOG „Tejo”, lecz przyczynia się do optymalizacji opisu.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Główne odmiany winorośli”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Główne odmiany winorośli”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Tejo”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

4. Opis wina lub win

4.1. Wina objęte ChOG „Tejo”

Wina białe – charakteryzują się barwą od cytrynowożółtej do słomkowożółtej i złotożółtej. Aromaty kwiatów lub owoców o białym miąższu, owoców tropikalnych i owoców pestkowych. Wina te są świeże, charakteryzują się umiarkowanie delikatnym i alkoholowym smakiem, średnio intensywnym bukietem i średnią trwałością oraz zrównoważoną kwasowością.

Wina różowe – ich barwa zmienia się pod względem intensywności od różowej do jasnołososiowej. Są to wina owocowe i wonne o aromatach czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki) łączących się z delikatnymi lub intensywnymi akcentami kwiatowymi. Wina te mają świeży smak, wyważoną kwasowość, dobrą strukturę i trwałość.

Wina czerwone – mają umiarkowanie intensywną barwę przechodzącą od rubinowej do barwy owocu granatu. Umiarkowanie intensywne aromaty dojrzałych owoców, takich jak czarna śliwka i rodzynki, drugorzędne nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), drewna i roślin z akcentami balsamicznymi w zależności od aromatów głównych odmian wykorzystanych do produkcji wina. W smaku słodkie, delikatne i alkoholowe, charakteryzują się średnio intensywnym bukietem i średnią trwałością, pewną kwasowością i delikatną cierpkością.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.2. Wina musujące objęte ChOG „Tejo”

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe – zwykle mają barwę cytrynowożółtą o różnej intensywności i charakteryzują się drobnymi, trwałymi bąbelkami. Eleganckie, z aromatami kwiatów lub owoców o białym miąższu, owoców tropikalnych i owoców pestkowych w zależności od głównych aromatów wykorzystanych odmian winorośli. Odczucia smakowe: zrównoważona świeżość, struktura w ustach i stopień kwasowości.

Wina różowe – charakteryzują się barwą różową do jasnołososiowej. Owocowe i wonne aromaty, w których czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) łączą się z nutami kwiatowymi. Wina te mają świeży smak, wyważoną kwasowość i drobne, trwałe bąbelki.

Wina czerwone – charakteryzują się barwą od rubinowej do barwy owocu granatu o umiarkowanej intensywności. Aromaty dojrzałych owoców, śliwek i świeżych winogron z drugorzędnymi nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki). W smaku wina te są gładkie i zrównoważone, o świeżym profilu i pewnej kwasowości.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7

Ogólne cechy analityczne	
Minimalna kwasowość ogólna	4
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.3. Wina półmusujące objęte ChOG „Tejo”

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe – ich barwa jest zwykle cytrynowożółta do słomkowożółtej. Aromaty kwiatów lub owoców o białym miąższu, owoców tropikalnych i owoców pestkowych. W smaku wina te są zrównoważone, charakteryzują się świeżością, strukturą i pewną kwasowością.

Wina różowe – charakteryzują się barwą różową do jasnołososiowej. Owocowe i wonne aromaty, w których czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) łączą się z nutami kwiatowymi. Wina te mają świeży smak, wyważoną kwasowość i pewną trwałość.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.4. Gazowane wina półmusujące objęte ChOG „Tejo”

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe – ich barwa jest cytrynowożółta do słomkowożółtej. Kwiatowe lub owocowe nuty aromatyczne owoców o białym miąższu lub owoców tropikalnych. W smaku wina te są zasadniczo lekkie i świeże, o zrównoważonej kwasowości. Zawartość dwutlenku węgla dodaje im świeżości i wyrazistości.

Wina różowe – charakteryzują się barwą różową do jasnołososiowej. Owocowe i wonne aromaty, w których czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) łączą się z nutami kwiatowymi. Wina te mają świeży smak, wyważoną kwasowość i pewną trwałość. Zawartość dwutlenku węgla dodaje im świeżości i wyrazistości.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

5.1. *Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – metody prowadzenia winorośli i metody uprawy*

Praktyki uprawy

Winorośl przeznaczona do produkcji win oraz produktów winiarskich, które mogą być objęte ChOG „Tejo”, musi być uprawą czystą, prowadzoną blisko gruntu, przycinaną w formie krzewu lub sznura.

W przypadku winorośli wykorzystywanej do produkcji win objętych ChOG „Tejo” stosuje się tradycyjne metody uprawy oraz metody zalecane przez odpowiednią jednostkę certyfikującą.

Winorośl przeznaczona do produkcji produktów winiarskich, które mogą być objęte ChOG „Tejo”, musi być uprawiana lub sadzona na jednym z następujących rodzajów gleb:

- a) normalne regosole psammitowe i parahydromorficzne;
- b) współczesne i dawne gleby aluwialne;
- c) gleby koluwialne;
- d) normalne litosole niepróchnicze, lekko nienasycone gleby składające się z drobnego i szorstkiego piasku i piaskowca oraz gnejsu lub drobnych skał;
- e) brunatne i czerwone gleby wapienne występujące w środowisku kserotermicznym, normalne i glinopodobne, składające się z kredy i marglu;
- f) żółto-brązowe niewapienne iły bazaltowe;
- g) śródziemnomorskie gleby brunatne i czerwone lub żółte z materiałów wapiennych i niewapiennych, normalnych, glinopodobnych lub parahydromorficznych, z twardych wapieni i dolomitów, z drobnoziarnistych piaskowców, iłów, argilitów, gnejsów lub drobnoziarnistych skał i arkozów;
- h) niehydromorficzne i hydromorficzne gleby bielicoziemne z rudawcem z piasku i piaskowca i bez rudawca;
- i) słone gleby aluwialne o umiarkowanym zasoleniu.

5.2. *Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – naturalna objętościowa zawartość alkoholu*

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Moszcz wykorzystywany do produkcji win, które mogą być objęte ChOG „Tejo”, musi mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą:

- a) w przypadku wina – 11 % obj.;
- b) w przypadku wina musującego – 9 % obj.;
- c) w przypadku wina półmusującego – 9 % obj.;
- d) w przypadku gazowanego wina półmusującego – 9 % obj.

Maksymalna wydajność

Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące objęte ChOG „Tejo”

225 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny ChOG „Tejo” obejmuje:

- dystrykt Santarém, z wyłączeniem gminy Ourém;
- gminę Azambuja w dystrykcie Lizbony.

7. Główne odmiany winorośli

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
Cerceil-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
Gewürztraminer
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 związku lub związków**

Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku
Elementy te mają zastosowanie do wina, wina musującego, wina półmusującego i gazowanego wina półmusującego.

Czynniki naturalne

Przedmiotowy obszar geograficzny jest położony w centralnej części Portugalii. Obejmuje całą dolinę rzeki Tag, niemal całą jej długość na terytorium Portugalii, aż do ujścia w pobliżu Lizbony.

Głównymi elementami orograficznymi są pasma górskie Montejunto, Aires i Candeeiros, które wyznaczają granicę regionu od zachodu i chronią go przed oddziaływaniem Atlantyku.

Klimat jest umiarkowany z umiarkowanymi średnimi temperaturami (15 °C–17 °C), silnym nasłonecznieniem (ok. 2 800 godzin w ciągu roku) i obfitymi opadami deszczu (ze średnią roczną sumą opadów wynoszącą 750 mm) występującymi głównie w miesiącach zimowych.

Rzeka Tag, która przepływa przez ten region i pełni w nim dominującą rolę ze względu na ilość wody, którą ze sobą niesie, ma bardzo wyraźny łagodzący wpływ na panujący tu klimat w ciągu całego roku, dzięki czemu latem po gorących dniach następują chłodne i wilgotne noce.

Poza silnym oddziaływaniem na klimat regionu rzeka Tag odgrywa również decydującą rolę w tworzeniu się charakterystycznych dla niego gleb: „Campo” – z bardzo żyznymi glebami aluwialnymi, „Charneca” – z piaszczystymi glebami, które nie są bardzo żyzne, i „Bairro” – z umiarkowanie żyznymi glebami gliniasto-wapiennymi.

Czynniki ludzkie

Istnieją dowody potwierdzające, że historia uprawy winorośli w tym regionie sięga czasów wcześniejszych niż powstanie narodu portugalskiego. Podaje się, że jako pierwsi uprawę tę wprowadzili tu Rzymianie, co odegrało kluczową rolę z punktu widzenia osadnictwa na tych terenach na przestrzeni wieków.

Szczególne właściwości produktów związane z obszarem geograficznym

Wina, wina musujące, wina półmusujące i gazowane wina półmusujące objęte ChOG „Tejo” mają wspólne cechy wyróżniające, ponieważ są aromatycznymi, świeżymi i zrównoważonymi produktami winiarskimi o wyraźnej kwasowości.

Związek z obszarem geograficznym

Decydujące dla cech jakości wina są wpływ gleby oraz warunki klimatyczne obszaru geograficznego.

Występujące w regionie silne nasłonecznienie w połączeniu z obfitymi opadami deszczu sprzyjają akumulacji cukrów w winogronach. Z drugiej strony wpływ dominującej obecności rzeki Tag zapewnia łagodne temperatury przez cały rok. Latem oddziaływanie rzeki oznacza chłodne i wilgotne noce, co znacznie zmniejsza deficyt wody u roślin.

Połączenie tych warunków zapewnia zrównoważone przebarwienie jagód, dzięki czemu zachowują one odpowiedni poziom naturalnej kwasowości, nadając produktom winiarskim świeżość i zapewniając równowagę między kwasowością i alkoholem, które są znaną cechą charakterystyczną win, win musujących, win półmusujących i gazowanych win półmusujących objętych ChOG „Tejo”.

Występujące w regionie różne rodzaje gleb o różnej żyzności w połączeniu z doбором najlepiej dostosowanych do tych szczególnych warunków odmian winorośli wpływają w dużej mierze na zróżnicowanie, jakość i właściwości tych win.

Odmiany i ich staranny dobór w celu zapewnienia najlepszego dostosowania do warunków panujących w regionie są jednym z głównych czynników decydujących o specyfice produktów winiarskich, które mogą być objęte ChOG „Tejo”. Poza licznymi rodzimymi odmianami winorośli o silnie regionalnym charakterze istnieją również inne odmiany doskonale przystosowane do warunków geograficznych i ograniczeń krajobrazowych regionu.

Czynnik ludzki, dzięki któremu w regionie kultywowane są tradycje sięgające tysięcy lat i który przejawia się w wyborze odmian najlepiej przystosowanych do warunków panujących na tym obszarze geograficznym, ma decydujące znaczenie w produkcji winogron nadających winom, winom musującym, winom półmusującym i gazowanym winom półmusującym objętym ChOG „Tejo” ich charakterystyczne cechy.

Związek między czynnikami glebowo-klimatycznymi, odmianami winorośli występującymi w regionie i tradycyjną wiedzą fachową umożliwia produkcję win o wyjątkowych właściwościach, wyróżniających się mineralnością, kwasowością i świeżością produktów sektora wina, które mogą być objęte ChOG „Tejo”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Wino, wina musujące, wina półmusujące i gazowane wina półmusujące – Etykietowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Znak jest obowiązkowym oznaczeniem na etykiecie.

Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – oznaczenie „Leve”

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku wina, wina półmusującego i gazowanego wina półmusującego opatrzonego oznaczeniem „Leve” [lekkie] podana na etykiecie rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu nie może być wyższa niż 10,5 % obj., a kwasowość ogólna wyrażona jako kwas winowy musi wynosić co najmniej 4 g/l.

Link do specyfikacji produktu

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

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