

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 330



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 63

6 października 2020

Spis treści

II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 330/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9933 — Apollo Capital Management/Chyronhego) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Rada

2020/C 330/02	Decyzja Rady z dnia 30 września 2020 r. w sprawie mianowania jednego członka zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów	2
---------------	---	---

Komisja Europejska

2020/C 330/03	Kursy walutowe euro — 5 października 2020 r.	4
---------------	---	---

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2020/C 330/04	Aktualizacja wykazu dokumentów pobytowych, o których mowa w art. 2 ust. 16 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/399 w sprawie unijnego kodeksu zasad regulujących przepływ osób przez granice (kodeks graniczny Schengen)	5
---------------	---	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2020/C 330/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9939 — Sampo/RMI/Hastings) Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	13
2020/C 330/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9871 — Telefónica/Liberty Global/JV) ⁽¹⁾	15

INNE AKTY

Komisja Europejska

2020/C 330/07	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	17
---------------	---	----

⁽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.9933 — Apollo Capital Management/Chyronhego)****(tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 330/01)

W dniu 28 września 2020 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 (<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 32020M9933. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

RADA

DECYZJA RADY

z dnia 30 września 2020 r.

w sprawie mianowania jednego członka zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów

(2020/C 330/02)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH), utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, zmieniające dyrektywę 1999/45/WE oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 793/93 i rozporządzenie Komisji (WE) nr 1488/94, jak również dyrektywę Rady 76/769/EWG i dyrektywy Komisji 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/WE i 2000/21/WE ⁽¹⁾, a w szczególności jego art. 79,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Art. 79 rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 stanowi, że Rada mianuje po jednym przedstawicielu z każdego państwa członkowskiego na stanowisko członka zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów (zwanego dalej „zarządem”).
- (2) Decyzją z dnia 17 grudnia 2018 r. Rada mianowała jednego członka zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów ⁽²⁾.
- (3) Rząd Chorwacji poinformował Radę o zamiarze zastąpienia swojego przedstawiciela w zarządzie i przekazał nominację dla nowego przedstawiciela, który powinien zostać mianowany na okres od dnia 1 października 2020 r. do dnia 1 października 2024 r.,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Dubravka Marija KREKOVIĆ, narodowości chorwackiej, urodzona dnia 11 sierpnia 1973 r., zostaje mianowana członkiem zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów w miejsce Bojana VIDOVIĆA na okres od dnia 1 października 2020 r. do dnia 1 października 2024 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 396 z 30.12.2006, s. 1.

⁽²⁾ Decyzja Rady z dnia 17 grudnia 2018 r. w sprawie mianowania jednego członka zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów (Dz.U. C 460 z 21.12.2018, s. 11).

Artykuł 2

Niniejsza decyzja wchodzi w życie z dniem jej przyjęcia.

Sporządzono w Brukseli dnia 30 września 2020 r.

W imieniu Rady
Przewodniczący
M. ROTH

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

5 października 2020 r.

(2020/C 330/03)

1 euro =

Waluta			Kurs wymiany		
Waluta			Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1768	CAD	Dolar kanadyjski	1,5614
JPY	Jen	124,25	HKD	Dolar Hongkongu	9,1203
DKK	Korona duńska	7,4400	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7703
GBP	Funt szterling	0,90810	SGD	Dolar singapurski	1,6007
SEK	Korona szwedzka	10,4645	KRW	Won	1 363,72
CHF	Frank szwajcarski	1,0781	ZAR	Rand	19,3447
ISK	Korona islandzka	162,40	CNY	Yuan renminbi	8,0128
NOK	Korona norweska	10,8855	HRK	Kuna chorwacka	7,5680
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	17 324,61
CZK	Korona czeska	27,096	MYR	Ringgit malezyjski	4,8867
HUF	Forint węgierski	358,17	PHP	Peso filipińskie	56,961
PLN	Złoty polski	4,4980	RUB	Rubel rosyjski	92,5353
RON	Lej rumuński	4,8740	THB	Bat tajlandzki	36,846
TRY	Lir turecki	9,1614	BRL	Real	6,6568
AUD	Dolar australijski	1,6379	MXN	Peso meksykańskie	25,2551
			INR	Rupia indyjska	86,0870

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

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Aktualizacja wykazu dokumentów pobytowych, o których mowa w art. 2 ust. 16 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/399 w sprawie unijnego kodeksu zasad regulujących przepływ osób przez granice (kodeks graniczny Schengen) ⁽¹⁾

(2020/C 330/04)

Publikowany wykaz dokumentów pobytowych, o których mowa w art. 2 ust. 16 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/399 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie unijnego kodeksu zasad regulujących przepływ osób przez granice (kodeks graniczny Schengen) ⁽²⁾, opiera się na informacjach przekazanych Komisji przez państwa członkowskie zgodnie z art. 39 kodeksu granicznego Schengen.

Oprócz publikacji w Dzienniku Urzędowym, regularnie aktualizowane informacje dostępne są na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej ds. Migracji i Spraw Wewnętrznych.

WYKAZ DOKUMENTÓW POBYTOWYCH WYDAWANYCH PRZEZ PAŃSTWA CZŁONKOWSKIE

REPUBLIKA CZESKA

Nowy wykaz zastępujący wykaz opublikowany w Dz.U. C 100 z 16.3.2018

1) Jednolity wzór**A) Dokument pobytowy wydawany zgodnie z jednolitym wzorem dokumentu (dowód tożsamości)**

Dokument pobytowy wydawany jest w formie dowodu tożsamości zgodnie z jednolitym wzorem pod nazwą „Povolení k pobytu”. Wydaje się go obywatelom państw trzecich, a jego okres ważności wynosi maksymalnie 10 lat.

- i) Dokument pobytowy wydany w okresie od dnia 4 lipca 2011 r. do dnia 26 czerwca 2020 r. w postaci dowodu tożsamości zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 380/2008 z dnia 18 kwietnia 2008 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 1030/2002 ustanawiające jednolity wzór dokumentów pobytowych dla obywateli państw trzecich. W obiegu do czerwca 2030 r.
- ii) Dokument pobytowy wydawany od dnia 27 czerwca 2020 r. w postaci dowodu tożsamości zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/1954 z dnia 25 października 2017 r. zmieniającym rozporządzenie Rady (WE) nr 1030/2002 ustanawiające jednolity wzór dokumentów pobytowych dla obywateli państw trzecich.

B) Dokument pobytowy wydawany zgodnie z jednolitym wzorem dokumentu (naklejka)

Dokument pobytowy wydawany w formie jednolitej naklejki umieszczonej w dokumencie podróży. Naklejka o maksymalnym okresie ważności 10 lat była wydawana do dnia 4 lipca 2011 r. – pozostaje w obiegu do dnia 4 lipca 2021 r. Naklejkę stosuje się również jako dokument pobytowy wydawany dyplomatom, urzędnikom konsularnym i innym pracownikom misji dyplomatycznych.

Rodzaj dokumentu pobytowego – wykaz celów

Numer wpisywany w polu 6.4 – rodzaj dokumentu	Znaczenie wpisanych numerów	Numer wpisywany w polu 6.4 – rodzaj dokumentu	Znaczenie wpisanych numerów
0	Cel medyczny	49	Udzielenie ochrony międzynarodowej (azyl)
2	Cel kulturowy	54	Udzielenie ochrony międzynarodowej (ochrona uzupełniająca)
4	Zaproszenie	56	Rezydent długoterminowy innych państw członkowskich
5	Powody polityczne/oficjalne zaproszenie	57	Członek rodziny rezydenta długoterminowego innych państw członkowskich

⁽¹⁾ Zob. wykaz wcześniejszych publikacji zamieszczony na końcu niniejszej aktualizacji.

⁽²⁾ Dz.U. L 77 z 23.3.2016, s. 1.

Numer wpisywany w polu 6.4 – rodzaj dokumentu	Znaczenie wpisanych numerów	Numer wpisywany w polu 6.4 – rodzaj dokumentu	Znaczenie wpisanych numerów
6	Cele związane z działalnością gospodarczą (osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą)	58	Członek rodziny pracownika naukowego
7	Działalność sportowa	59	Członek rodziny posiadacza niebieskiej karty wydanej przez inne państwo członkowskie
17-20	Powody rodzinne/prywatne	60	Łączenie rodzin obywateli państw trzecich
23	Cele związane z odbywaniem studiów, udziałem w wymianie młodzieży szkolnej, udziałem w szkoleniu bez wynagrodzenia lub wolontariacie (dyrektywa 2004/114/WE)	67	Wcześniejszy dokument pobytowy został unieważniony
24	Inne cele związane z odbywaniem studiów, które nie są objęte dyrektywą 2004/114/WE	68	Rezydent długoterminowy (CZ)
25	Cele związane z badaniami naukowymi (dyrektywa 2005/71/WE)	69	Rezydent długoterminowy (UE)
27	Cele związane z działalnością gospodarczą (zatrudnienie)	78	>Cele związane z działalnością gospodarczą (inwestycja)
28	Posiadacz niebieskiej karty	79	Przeniesienie wewnątrz przedsiębiorstwa
36	Cele związane z działalnością gospodarczą (przedsiębiorczość)	80	Przeniesienie wewnątrz przedsiębiorstwa w ramach mobilności
41	Zezwolenie na pobyt z przyczyn humanitarnych	88	Inne cele
42	Zezwolenie na pobyt z przyczyn zasługujących na szczególną uwagę	91	Zezwolenie na pobyt (ustawa nr 326/1999 Coll. w sprawie pobytu cudzoziemców na terytorium Republiki Czeskiej)
43	Interes narodowy lub zobowiązania międzynarodowe	95-98	Łączenie rodzin
47	Pobyt stały – osoba uprzednio ubiegająca się o udzielenie ochrony międzynarodowej	99	Inne cele
48	Dokument pobytowy małoletniego w wieku poniżej 18 lat (względny rodzinny)		

W jednolitym wzorze dokumentu pobytowego występują wyłącznie numery wymienione powyżej. Służą one do użytku krajowego, przede wszystkim do celów statystycznych. Numer występuje w dokumencie pobytowym wraz z obowiązkowymi adnotacjami określonymi w odpowiednich dyrektywach (numer poprzedza adnotacje). Numer nie wpływa na znaczenie obowiązkowych adnotacji.

Dyrektywa	Obowiązkowe adnotacje w języku krajowym
Dyrektywa Rady 2009/50/WE z dnia 25 maja 2009 r. w sprawie warunków wjazdu i pobytu obywateli państw trzecich w celu podjęcia pracy w zawodzie wymagającym wysokich kwalifikacji	W polu „Rodzaj dokumentu”: „modrá karta EU” W polu „Uwagi”: „bývalý držitel modré karty EU”
Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/66/UE z dnia 15 maja 2014 r. w sprawie warunków wjazdu i pobytu obywateli państw trzecich w ramach przeniesienia wewnątrz przedsiębiorstwa	W polu „Rodzaj dokumentu”: „ICT” lub „mobile ICT”

Dyrektywa	Obowiązkowe adnotacje w języku krajowym
Dyrektywa Rady 2003/109/WE z dnia 25 listopada 2003 r. dotycząca statusu obywateli państw trzecich będących rezydentami długoterminowymi	W polu „Rodzaj dokumentu”: „ <i>povolení k pobytu pro dlouhodobě pobývajících rezidenta – ES</i> ” W polu „Uwagi”: „ <i>Mezinárodní ochrana poskytnuta [państwo członkowskie] dne [data]</i> ”

2) Wszystkie pozostałe dokumenty wydawane obywatelom państw trzecich równoważne z dokumentami pobytowymi

A) *Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie / Karta pobytu członka rodziny obywatela Unii*

Granatowa książeczka jednoskładkowa z napisem koloru srebrnego na okładce: „Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie” (tytuł dokumentu w języku czeskim).

Dokument wydawano członkom rodziny obywateli UE w okresie od dnia 1 maja 2004 r. do dnia 31 grudnia 2012 r. jako dokument pobytowy uprawniający do pobytu czasowego. Maksymalny okres ważności tego dokumentu wynosi 5 lat – w obiegu do dnia 31 grudnia 2017 r.

Od dnia 1 lipca 2013 r. w miejsce tego dokumentu wydaje się dokument przedstawiony w punkcie B) Pobyťová karta rodinného příslušníka občana Evropské unie.

B) *Pobyťová karta rodinného příslušníka občana Evropské unie / Karta pobytu członka rodziny obywatela Unii*

Granatowa książeczka jednoskładkowa z napisem koloru srebrnego na okładce: „Pobyťová karta rodinného příslušníka občana Evropské unie” (dokładny tytuł dokumentu w języku czeskim).

Dokument wydaje się członkom rodziny obywateli UE od dnia 1 stycznia 2013 r. jako dokument pobytowy uprawniający do pobytu czasowego (w miejsce dokumentu A)

C) *Průkaz o povolení k trvalému pobytu / Karta stałego pobytu*

Ciemnozielona książeczka jednoskładkowa z napisem koloru srebrnego na okładce: „Průkaz o povolení k trvalému pobytu” (dokładny tytuł dokumentu w języku czeskim).

Dokument wydawano członkom rodziny obywateli UE do dnia 14 sierpnia 2017 r. jako dokument pobytowy uprawniający do pobytu stałego. Od dnia 15 sierpnia 2017 r. dokument ten wydaje się również obywatelom Szwajcarii, Norwegii, Islandii i Liechtensteinu oraz członkom ich rodzin jako dokument pobytowy uprawniający do pobytu stałego. Od dnia 1 stycznia 2018 r. dokument ten wydawany będzie również obywatelom UE.

D) *Potvrzení o přechodném pobytu na území (občané EU) / Zaświadczenie o pobycie czasowym (obywatele UE)*

Dokument składany 4-stronicowy, wykonany z papieru syntetycznego, z czarnym nadrukiem na okładce: „Potvrzení o přechodném pobytu na území”. Dokument ten wydaje się jako dokument pobytowy uprawniający do pobytu czasowego obywatelom UE, Szwajcarii, Norwegii, Islandii i Liechtensteinu na ich wnioski.

E) *Průkaz o povolení k trvalému pobytu občana Evropské unie / Karta stałego pobytu dla obywateli UE*

Fioletowa książeczka jednoskładkowa z napisem koloru srebrnego na okładce: „Průkaz o povolení k trvalému pobytu občana Evropské unie” (dokładny tytuł dokumentu w języku czeskim).

Dokument ten wydaje się obywatelom UE do końca 2017 r. jako dokument pobytowy uprawniający do pobytu stałego; maksymalny okres ważności wynosi 10 lat – w obiegu do dnia 31 grudnia 2027 r. Od dnia 1 stycznia 2018 r. dokument ten zostanie zastąpiony dokumentem „Průkaz o povolení k trvalému pobytu” (zob. dokument przedstawiony w lit. C).

F) *Průkaz o povolení k pobytu pro cizince / Zezwolenie na pobyt dla cudzoziemców*

Jasnozielona książeczka jednoskładkowa z napisem koloru czerwonego na okładce: „Průkaz o povolení k pobytu pro cizince” (dokładny tytuł dokumentu w języku czeskim).

Dokument ten wydawano do dnia 14 sierpnia 2017 r. obywatelom Szwajcarii, Norwegii, Islandii i Liechtensteinu jako dokument pobytowy uprawniający do pobytu stałego oraz członkom ich rodzin jako dokument pobytowy uprawniający do pobytu czasowego. Od dnia 15 sierpnia 2017 r. dokument ten wydaje się wyłącznie członkom rodziny obywateli Szwajcarii, Norwegii, Islandii i Liechtensteinu jako dokument pobytowy uprawniający do pobytu czasowego.

G) Průkaz povolení k pobytu azylanta / Zezwolenie na pobyt dla osób, którym udzielono azylu

Szara książeczka jednoskładkowa z napisem koloru czarnego na okładce: „Průkaz povolení k pobytu azylanta” (dokładny tytuł dokumentu w języku czeskim). Dokument ten jest wydawany osobom, którym udzielono azylu. Od dnia 4 lipca 2011 r. jest on jednak wydawany jedynie w szczególnych sytuacjach; w większości przypadków wydaje się zamiast niego dokument tożsamości według jednolitego wzoru.

H) Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany / Zezwolenie na pobyt dla osób, którym przyznano ochronę uzupełniającą

Żółta książeczka jednoskładkowa z napisem koloru czarnego na okładce: „Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany” (dokładny tytuł dokumentu w języku czeskim). Dokument ten wydaje się osobom, którym przyznano ochronę uzupełniającą. Od dnia 4 lipca 2011 r. jest on jednak wydawany jedynie w szczególnych sytuacjach; w większości przypadków wydaje się zamiast niego dokument tożsamości według jednolitego wzoru.

I) Diplomatický identifikační průkaz / Dyplomatyczny dokument tożsamości

Dyplomatyczny dokument tożsamości wydaje Ministerstwo Spraw Zagranicznych z następującymi uwagami:

UWAGI	WYJAŚNIENIE
D	Członkowie misji dyplomatycznych – personel dyplomatyczny
K	Członkowie konsulatu – urzędnicy konsularni
MO/D	Członkowie organizacji międzynarodowych, którzy korzystają z immunitetów i przywilejów dyplomatycznych
ATP	Pracownicy administracyjni i techniczni misji dyplomatycznych
KZ	Członkowie konsulatu – pracownicy konsulatu
MO/ATP	Członkowie organizacji międzynarodowych, którzy korzystają z tych samych immunitetów i przywilejów dyplomatycznych, co pracownicy administracyjni i techniczni misji dyplomatycznych
MO	Członkowie organizacji międzynarodowych, którzy korzystają z immunitetów i przywilejów dyplomatycznych zgodnie ze stosowną umową
SP, wzgl. SP/K	Członkowie personelu obsługi misji dyplomatycznych lub konsulatów
SSO, wzgl. SSO/K	Członkowie osobistej służby pracowników misji dyplomatycznych lub konsulatów

iii) Dyplomatyczny dokument tożsamości z czarnym napisem na stronie tytułowej „Diplomatický identifikační průkaz/Diplomatic Identity Card” wydawano do dnia 14 sierpnia 2017 r. z maksymalnym okresem ważności wynoszącym 4 lata – w obiegu do sierpnia 2021 r.

iv) Od dnia 15 sierpnia 2017 r. wydaje się nowy dyplomatyczny dokument tożsamości z czarnym napisem na stronie tytułowej „Identifikační průkaz a povolení k pobytu/ Identity Card and long-term residence permit”.

Dokument ma formę papierowej karty zalaminowanej w folię (105 × 74 mm). Na stronie tytułowej znajduje się zdjęcie posiadacza oraz podane jest jego imię i nazwisko, obywatelstwo, data urodzenia, płeć, funkcja, adres oraz data ważności karty identyfikacyjnej. Na stronie końcowej znajduje się informacja, że karta jest oficjalnym dokumentem i dowodem tożsamości oraz dowodem pobytu długoterminowego w Republice Czeskiej.

AUSTRIA

Nowy wykaz zastępujący wykaz opublikowany w Dz.U. C 345 z 27.9.2018.

Dokumenty pobytowe zgodnie z art. 2 ust. 16 lit. a) kodeksu granicznego Schengen:

I. Dokumenty pobytowe wystawiane według jednolitego wzoru zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 1030/2002

— Dokument pobytowy zawierający zaświadczenie o osiedleniu się, mający postać karty formatu ID1 zgodnie ze wspólnymi działaniami na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 1030/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. ustanawiającego jednolity wzór dokumentów pobytowych dla obywateli państw trzecich (wydawany w Austrii w okresie od dnia 1 stycznia 2003 r. do dnia 31 grudnia 2005 r.).

- Dokument pobytowy w formie naklejki zgodnie ze wspólnymi działaniami na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 1030/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. ustanawiającego jednolity wzór dokumentów pobytowych dla obywateli państw trzecich (wydawany w Austrii w okresie od dnia 1 stycznia 2005 r. do dnia 31 grudnia 2005 r.).
- Dokumenty pobytowe: „Niederlassungsbewilligung” (zezwolenie na osiedlenie się), „Familienangehöriger” (członek rodziny), „Daueraufenthalt-EG” (zezwolenie na pobyt długoterminowy rezydenta UE), „Daueraufenthalt-Familienangehöriger” (zezwolenie na pobyt długoterminowy dla członka rodziny) oraz „Aufenthaltserlaubnis” (zezwolenie na pobyt) w formie karty ID1 zgodnie ze wspólnymi działaniami na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 1030/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. ustanawiającego jednolity wzór dokumentów pobytowych dla obywateli państw trzecich (wydawane w Austrii od dnia 1 stycznia 2006 r.).

W dokumencie pobytowym „Aufenthaltserlaubnis” (zezwolenie na pobyt) wskazuje się konkretny cel pobytu.

„Aufenthaltserlaubnis” (zezwolenie na pobyt) może być wydawane w następujących kategoriach: przeniesienie wewnątrz przedsiębiorstwa (ICT), pracownik delegowany, osoba samozatrudniona, szczególne rodzaje zatrudnienia, uczeń, osoba świadcząca usługi socjalne, łączenie rodzin. Zezwolenie na pobyt („Aufenthaltserlaubnis”) w kategorii przeniesienia wewnątrz przedsiębiorstwa („ICT” oraz „mobile ICT”) jest wydawane od dnia 1 października 2017 r. Zezwolenie na pobyt („Aufenthaltserlaubnis”) w kategoriach: student („Studierender”), wolontariusz oraz mobilność osób prowadzących działalność naukową jest wydawane od dnia 1 września 2018 r.

Zezwolenie na pobyt („Aufenthaltserlaubnis”) w kategorii student („Studierender”) wydawano do dnia 31 sierpnia 2018 r.

Dokument pobytowy „Niederlassungsbewilligung” (zezwolenie na osiedlenie się) może zostać wydany bez dalszych szczegółów lub w następujących celach: brak działalności zarobkowej oraz osoba pozostająca na utrzymaniu. Od dnia 1 października 2017 r. dokument pobytowy „Niederlassungsbewilligung” (zezwolenie na osiedlenie się) może być wydawany również w następujących kategoriach: osoba prowadząca działalność badawczą, artysta lub szczególne rodzaje zatrudnienia.

Dokumenty pobytowe „Niederlassungsbewilligung” (zezwolenie na osiedlenie się) wydawano w Austrii dla kategorii pracowników kluczowych, bez ograniczeń i z ograniczeniami, do dnia 30 czerwca 2011 r.

Dokumenty pobytowe „Daueraufenthalt-EU” (pobyt długoterminowy – UE) oraz „Daueraufenthalt-Familienangehöriger” (zezwolenie na pobyt długoterminowy dla członka rodziny) wydawano w Austrii do dnia 31 grudnia 2013 r.

Dokument pobytowy „Aufenthaltserlaubnis” (zezwolenie na pobyt) do celu przewidzianego w par. 69a ustawy o osiedlaniu się i pobycie (Niederlassungs- und Aufenthaltsgesetz, NAG) wydawano w Austrii do dnia 31 grudnia 2013 r.

Dokument pobytowy „Aufenthaltserlaubnis” (zezwolenie na pobyt) wydawano również w następujących kategoriach: pracownik firmy międzynarodowej pracujący w Austrii w ramach rotacji stanowisk, artysta oraz osoba prowadząca działalność badawczą do dnia 30 września 2017 r.

- Dokument pobytowy „Rot-Weiß-Rot-Karte”, (karta czerwono-biało-czerwona) („Rot-Weiß-Rot-Karte plus”) (karta czerwono-biało-czerwona plus) oraz („Blaue Karte EU”) (niebieska karta UE) w formacie karty ID1 zgodnie ze wspólnymi działaniami na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 1030/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. ustanawiającego jednolity wzór dokumentów pobytowych dla obywateli państw trzecich (wydawany w Austrii od dnia 1 lipca 2011 r.).
- Dokument pobytowy „Daueraufenthalt-EU” (pobyt długoterminowy – UE) zgodnie ze wspólnym działaniem na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 1030/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. ustanawiającego jednolity wzór dokumentów pobytowych dla obywateli państw trzecich (wydawany w Austrii od dnia 1 stycznia 2014 r.)
- Dokument pobytowy „Aufenthaltserlaubnis plus” (zezwolenie na pobyt plus) zgodnie z par. 55 ust. 1 lub par. 56 ust. 1 ustawy o azylu w wersji opublikowanej w Federalnym Dzienniku Urzędowym I nr 100/2005 odpowiada dotychczasowym przepisom par. 41a ust. 9 i par. 43 ust. 3 NAG w wersji opublikowanej w Federalnym Dzienniku Urzędowym I nr 38/2011. Wydawany w Austrii od dnia 1 stycznia 2014 r.
- Dokument pobytowy „Aufenthaltserlaubnis” (zezwolenie na pobyt) wydawany zgodnie z par. 55 ust. 2 lub par. 56 ust. 2 ustawy o azylu w wersji opublikowanej w Federalnym Dzienniku Urzędowym I nr 100/2005 odpowiada wcześniejszemu zezwoleniu na pobyt długoterminowy („Niederlassungsbewilligung”) wydawanemu zgodnie z par. 43 ust. 3 i 4 NAG w wersji opublikowanej w Federalnym Dzienniku Urzędowym I nr 38/2011. Wydawany w Austrii od dnia 1 stycznia 2014 r.
- Dokument pobytowy „Aufenthaltserlaubnis aus besonderem Schutz” (zezwolenie na pobyt z powodu szczególnej ochrony) wydawany zgodnie z par. 57 ustawy o azylu w wersji opublikowanej w Federalnym Dzienniku Urzędowym I nr 100/2005 stanowi kontynuację transpozycji przepisów dyrektywy Rady 2004/81/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie dokumentu pobytowego wydawanego obywatelom państw trzecich, którzy są ofiarami handlu ludźmi lub wcześniej byli przedmiotem działań ułatwiających nielegalną imigrację, którzy współpracują z właściwymi organami. Poprzednim przepisem był par. 69a ust. 1 NAG w wersji opublikowanej w Federalnym Dzienniku Urzędowym I nr 38/2011. Wydawany w Austrii od dnia 1 stycznia 2014 r.

II. Dokumenty pobytowe, które zgodnie z dyrektywą 2004/38 nie muszą być wydawane według jednolitego wzoru

- Dokument pobytowy wydawany zgodnie z dyrektywą 2004/38/WE członkom rodziny obywateli państw członkowskich EOG, w celu udokumentowania prawa do pobytu w Unii przez okres dłuższy niż trzy miesiące, nie odpowiada standardowemu wzorowi określönemu w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1030/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. ustanawiającym jednolity wzór dokumentów pobytowych dla obywateli państw trzecich.

- Karta stałego pobytu wydawana zgodnie z dyrektywą 2004/38/WE członkom rodziny obywateli państw członkowskich EOG w celu udokumentowania prawa do pobytu w Unii przez okres dłuższy niż trzy miesiące, nie odpowiada standardowemu wzorowi określone w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1030/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. ustanawiającym jednolity wzór dokumentów pobytowych dla obywateli państw trzecich.

Pozostałe dokumenty uprawniające do pobytu lub ponownego wjazdu do Austrii (zgodnie z art. 2 ust. 16 lit. b) kodeksu granicznego Schengen):

- Dowód tożsamości ze zdjęciem w formacie karty dla osób uprzywilejowanych oraz posiadaczy immunitetów, w kolorach czerwonym, żółtym, niebieskim, zielonym, brązowym, szarym i pomarańczowym wydawany przez Federalne Ministerstwo Spraw Europejskich, Zagranicznych i związanych z Integracją.
- Dowód tożsamości ze zdjęciem w formacie karty dla osób uprzywilejowanych oraz posiadaczy immunitetów, w kolorze jasnoszarym z odniesieniem do kategorii: czerwonej, pomarańczowej, żółtej, zielonej, niebieskiej, brązowej i szarej, wydawany przez Federalne Ministerstwo Spraw Europejskich, Zagranicznych i związanych z Integracją.
- Status osoby objętej azylem zgodnie z par. 3 ustawy o azylu z 2005 r. lub poprzednimi przepisami; status z reguły potwierdzony paszportem wydawanym na podstawie konwencji (wydawanym w Austrii od dnia 28 sierpnia 2006 r.) lub kartą dla osób objętych azylem zgodnie z par. 51a ustawy o azylu z 2005 r. (wydawaną cudzoziemcom, którzy złożyli wniosek o udzielenie ochrony międzynarodowej w okresie od dnia 15 listopada 2015 r. i którym przyznano status uchodźcy w okresie od dnia 1 czerwca 2016 r.).
- „*Status des subsidiär Schutzberechtigten*” (status osoby objętej ochroną uzupełniającą) zgodnie z par. 8 ustawy o azylu z 2005 r. lub poprzednimi przepisami; status z reguły potwierdzony kartą dla osoby objętej ochroną uzupełniającą zgodnie z par. 52 ustawy o azylu z 2005 r.
- Lista uczestników wycieczki szkolnej na terenie Unii Europejskiej w rozumieniu decyzji Rady z dnia 30 listopada 1994 r. w sprawie wspólnych działań w sprawie ułatwień podróży dla uczniów pochodzących z państw trzecich przebywających w państwach członkowskich.
- Potwierdzenie legalnego pobytu na podstawie par. 31 ust. 1 pkt 5 ustawy o policji ds. cudzoziemców/wniosek o przedłużenie par. 2 ust. 4 pkt 17a ustawy o policji ds. cudzoziemców, w połączeniu z ważnym dokumentem podróży.
- Pozwolenie na zatrudnienie na podstawie par. 32c ustawy o zatrudnieniu cudzoziemców (*Ausländerbeschäftigungsgesetz*) w połączeniu z wizą D dla pracowników sezonowych, która jest ważna lub której ważność dobiegła końca, lub zgodnie z par. 22a ustawy o policji ds. cudzoziemców (*Fremdenpolizeigesetz*, FPG), wydane przez Austrię.
- Dokument pobytowy na czas nieokreślony wydawany w formie wizy zwykłej zgodnie z par. 6 ust. 1 pkt 1 ustawy o cudzoziemcach z 1992 r. (do 31 grudnia 1992 r. wydawany w formie stempla przez austriackie organy krajowe oraz przedstawicielstwa za granicą).
- Dokument pobytowy w formie zielonej naklejki do nr 790000.
- Dokument pobytowy w formie zielono-białej naklejki od nr 790001.
- Dokument pobytowy w formie naklejki zgodnie ze wspólnym działaniem Rady 97/11/WSiSW z dnia 16 grudnia 1996 r., Dz.U. L 7 z 10.1.1997 r., dotyczącym jednolitego wzoru dokumentu pobytowego (wydawany w Austrii w okresie od dnia 1 stycznia 1998 r. do dnia 31 grudnia 2004 r.).
- Potwierdzenie pozwolenia na wjazd do Austrii na podstawie par. 24 NAG lub par. 59 NAG w formie zielono-niebieskiej naklejki.

ŁOTWA

Informacje zastępujące informacje opublikowane w Dz.U. C 304 z 9.9.2014.

1. Dokumenty pobytowe objęte art. 2 pkt 15) lit. a) rozporządzenia nr 562/2006:

- Uzturēšanās atļauja

Dokument pobytowy w formie naklejki wydawany do dnia 31 marca 2012 r.

- Uzturēšanās atļauja

Dokument pobytowy w formie elektronicznej karty identyfikacyjnej wydawany od dnia 1 kwietnia 2012 r. Tego rodzaju dokument jest wydawany następującym kategoriom osób:

- obywatelom państw trzecich uprawnionym na mocy dyrektywy 2004/38/WE, z adnotacją „karta pobytowa członka rodziny obywatela Unii” lub „karta stałego pobytu członka rodziny obywatela Unii”;
- obywatelom państw trzecich nieuprawnionym na mocy dyrektywy 2004/38/WE.

- Savienības pilsoņa ģimenes locekļa uzturēšanās atļauja

Dokument pobytowy dla członka rodziny obywatela Unii. Jest to dokument pobytowy zezwalający na pobyt tymczasowy, przeznaczony dla członka rodziny obywatela UE/EOG/Szwajcarii, który jest obywatelem państwa trzeciego; formularz w formacie A5 ze zintegrowanymi zabezpieczeniami; wydawany do dnia 31 marca 2012 r.

- Savienības pilsoņa ģimenes locekļa pastāvīgās uzturēšanās atļauja

Dokument pobytowy dla członka rodziny obywatela Unii zezwalający na pobyt stały. Jest to dokument pobytowy zezwalający na pobyt stały, przeznaczony dla członka rodziny obywatela UE/EOG/Szwajcarii, który jest obywatelem państwa trzeciego; formularz w formacie A5 ze zintegrowanymi zabezpieczeniami; wydawany do dnia 31 marca 2012 r.

2. Dokumenty pobytowe objęte art. 2 pkt 15) lit. b) rozporządzenia nr 562/2006

- Latvijas Republikas nepilsoņa pase

Łotewski paszport cudzoziemca, koloru fioletowego. Takie paszporty są wydawane osobom niebędącym obywatelami Łotwy i upoważniają – na podstawie prawa krajowego – do pobytu na Łotwie oraz do ponownego wjazdu na jej terytorium. Status osoby niebędącej obywatelem jest równorzędny ze statusem posiadacza dokumentu pobytowego zezwalającego na pobyt stały na Łotwie. Posiadacz paszportu cudzoziemca nie potrzebuje dokumentu pobytowego w celu pobytu na Łotwie oraz ponownego wjazdu na jej terytorium.

- Łotewski dowód tożsamości cudzoziemca, w formie elektronicznej karty identyfikacyjnej. Takie dowody są wydawane osobom niebędącym obywatelami Łotwy i upoważniają – na podstawie prawa krajowego – do pobytu na Łotwie oraz do ponownego wjazdu na jej terytorium. Status osoby niebędącej obywatelem jest równorzędny ze statusem posiadacza dokumentu pobytowego zezwalającego na pobyt stały na Łotwie. Posiadacz dowodu tożsamości cudzoziemca nie potrzebuje dokumentu pobytowego w celu pobytu na Łotwie oraz ponownego wjazdu na jej terytorium.

- Bezvalstnieka ceļošanas dokuments

Dokument podróży bezpieczeństwa, koloru brązowego. Dokumenty takie są wydawane osobom, które Łotwa uznała za bezpieczeństwa; na podstawie prawa krajowego upoważniają one do pobytu na Łotwie oraz do ponownego wjazdu na jej terytorium. Posiadacz dokumentu podróży bezpieczeństwa nie potrzebuje dokumentu pobytowego w celu pobytu na Łotwie oraz ponownego wjazdu na jej terytorium.

- Bēgļa ceļošanas dokuments

Dokument podróży uchodźcy, koloru niebieskiego. Dokumenty takie są wydawane osobom, które Łotwa uznała za uchodźców; na podstawie prawa krajowego upoważniają one do pobytu na Łotwie oraz do ponownego wjazdu na jej terytorium. Posiadacz dokumentu podróży uchodźcy nie potrzebuje dokumentu pobytowego w celu pobytu na Łotwie oraz ponownego wjazdu na jej terytorium.

- Ceļošanas dokuments (alternatīvais statuss)

Dokument podróży osoby posiadającej status ochrony uzupełniającej, koloru niebieskiego. Dokumenty takie są wydawane osobom, którym Łotwa przyznała status ochrony uzupełniającej i które nie mogą otrzymać dokumentu podróży wydanego przez kraj będący ich poprzednim miejscem zwyczajowego pobytu; na podstawie prawa krajowego upoważniają one do pobytu na Łotwie oraz do ponownego wjazdu na jej terytorium. Posiadacz dokumentu podróży osoby posiadającej status ochrony uzupełniającej nie potrzebuje dokumentu pobytowego w celu pobytu na Łotwie oraz ponownego wjazdu na jej terytorium.

- Ceļotāju saraksts izglītības iestādes ekskursijām Eiropas Savienībā

Lista uczestników wycieczki szkolnej na terenie Unii Europejskiej.

- Nacionālo bruņoto spēku izsniegtā identifikācijas karte

Dowody tożsamości wydawane przez Krajowe Siły Zbrojne personelowi wojskowemu sił zbrojnych Organizacji Traktatu Północnoatlantyckiego oraz państw członkowskich Unii Europejskiej, personelowi cywilnemu zatrudnionemu w siłach zbrojnych, osobom pozostającym na utrzymaniu takiego personelu wojskowego lub cywilnego i innym osobom związanym z siłami zbrojnymi.

Dowody tożsamości wydane przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych (zob. załącznik 20)

Wykaz wcześniejszych publikacji

Dz.U. C 247 z 13.10.2006, s. 1.	Dz.U. C 51 z 22.2.2013, s. 6.
Dz.U. C 153 z 6.7.2007, s. 5.	Dz.U. C 75 z 14.3.2013, s. 8.
Dz.U. C 192 z 18.8.2007, s. 11.	Dz.U. C 77 z 15.3.2014, s. 4.
Dz.U. C 271 z 14.11.2007, s. 14.	Dz.U. C 118 z 17.4.2014, s. 9.
Dz.U. C 57 z 1.3.2008, s. 31.	Dz.U. C 200 z 28.6.2014, s. 59.
Dz.U. C 134 z 31.5.2008, s. 14.	Dz.U. C 304 z 9.9.2014, s. 3.
Dz.U. C 207 z 14.8.2008, s. 12.	Dz.U. C 390 z 5.11.2014, s. 12.
Dz.U. C 331 z 21.12.2008, s. 13.	Dz.U. C 210 z 26.6.2015, s. 5.
Dz.U. C 3 z 8.1.2009, s. 5.	Dz.U. C 286 z 29.8.2015, s. 3.
Dz.U. C 64 z 19.3.2009, s. 15.	Dz.U. C 151 z 28.4.2016, s. 4.
Dz.U. C 198 z 22.8.2009, s. 9.	Dz.U. C 16 z 18.1.2017, s. 5.
Dz.U. C 239 z 6.10.2009, s. 2.	Dz.U. C 69 z 4.3.2017, s. 6.
Dz.U. C 298 z 8.12.2009, s. 15.	Dz.U. C 94 z 25.3.2017, s. 3.
Dz.U. C 308 z 18.12.2009, s. 20.	Dz.U. C 297 z 8.9.2017, s. 3.
Dz.U. C 35 z 12.2.2010, s. 5.	Dz.U. C 343 z 13.10.2017, s. 12.
Dz.U. C 82 z 30.3.2010, s. 26.	Dz.U. C 100 z 16.3.2018, s. 25.
Dz.U. C 103 z 22.4.2010, s. 8.	Dz.U. C 144 z 25.4.2018, s. 8.
Dz.U. C 108 z 7.4.2011, s. 6.	Dz.U. C 173 z 22.5.2018, s. 6.
Dz.U. C 157 z 27.5.2011, s. 5.	Dz.U. C 222 z 26.6.2018, s. 12.
Dz.U. C 201 z 8.7.2011, s. 1.	Dz.U. C 248 z 16.7.2018, s. 4.
Dz.U. C 216 z 22.7.2011, s. 26.	Dz.U. C 269 z 31.7.2018, s. 27.
Dz.U. C 283 z 27.9.2011, s. 7.	Dz.U. C 345 z 27.9.2018, s. 5.
Dz.U. C 199 z 7.7.2012, s. 5.	Dz.U. C 27 z 22.1.2019, s. 8.
Dz.U. C 214 z 20.7.2012, s. 7.	Dz.U. C 34 z 28.1.2019, s. 4.
Dz.U. C 298 z 4.10.2012, s. 4.	Dz.U. C 46 z 5.2.2019, s. 5.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.9939 — Sampo/RMI/Hastings)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 330/05)

1. W dniu 29 września 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Sampo plc („Sampo”, Finlandia),
- Rant Merchant Investment Holdings Limited („RMI”, Republika Południowej Afryki) oraz
- Hastings Group Holdings plc („Hastings”, Zjednoczone Królestwo).

Przedsiębiorstwa Sampo i RMI przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Hastings.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu akcji.

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

- Sampo jest firmą ubezpieczeniową prowadzącą działalność w Skandynawii i w krajach bałtyckich, oferującą ubezpieczenia na życie i inne, m.in. ubezpieczenia zysków i ubezpieczenia od ryzyka osobistego, a także usługi zarządzania majątkiem;
- RMI jest inwestycyjną spółką holdingową usług finansowych, która inwestuje w marki ubezpieczeniowe, spółki świadczące usługi finansowe i spółki zarządzające aktywami;
- Hastings prowadzi działalność w zakresie świadczenia i sprzedaży ubezpieczeń innych niż ubezpieczenia na życie, w szczególności ubezpieczeń samochodów, samochodów dostawczych, rowerów i mieszkań.

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 dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9939 — Sampo/RMI/Hastings

⁽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, 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

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.9871 — Telefónica/Liberty Global/JV)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 330/06)

1. W dniu 30 września 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Telefónica S.A. („Telefónica”, Hiszpania),
- Liberty Global PLC („Liberty Global”, Zjednoczone Królestwo),
- wspólne przedsiębiorstwo (zwane dalej „JV”, Zjednoczone Królestwo).

Telefónica i Liberty Global przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad nowo utworzoną spółką JV, łączącą działalność spółki Telefónica UK Limited („O2”) i działalność Liberty Global Virgin Media („Virgin Media”).

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

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

- w przypadku przedsiębiorstwa Telefónica: globalne przedsiębiorstwo telekomunikacyjne, które obsługuje sieci telefonii stacjonarnej i komórkowej. Oferuje ono usługi telefonii komórkowej i stacjonarnej, a także internetowe i telewizyjne, pod wieloma markami, w tym Movistar, O2 i Vivo. Telefónica jest notowana na giełdach papierów wartościowych w Madrycie, Nowym Jorku, Limie i Buenos Aires. W Zjednoczonym Królestwie Telefónica prowadzi działalność pod nazwą O2, która obejmuje usługi telefonii komórkowej, takie jak usługi połączeń głosowych, wiadomości SMS, MMS, mobilny internet, szerokopasmowy internet komórkowy, roaming i usługi zakańczania połączeń;
- w przypadku przedsiębiorstwa Liberty Global: międzynarodowa firma świadcząca usługi wideo i telekomunikacji, w tym szerokopasmowej, notowana na giełdzie NASDAQ, prowadząca skonsolidowaną działalność w Zjednoczonym Królestwie, Irlandii, Belgii, Polsce i na Słowacji. Należące do Liberty Global Virgin Media prowadzi działalność w Zjednoczonym Królestwie, a jego głównym przedmiotem działalności jest świadczenie usług szerokopasmowego dostępu do internetu stacjonarnego, telefonii i płatnej telewizji. Virgin Media świadczy również usługi łączności ruchomej jako wirtualny operator sieci ruchomej pod marką Virgin Mobile;
- w przypadku JV: operator sieci telefonii stacjonarnej i komórkowej działający w Zjednoczonym Królestwie, łączący działalność Telefóniki O2 z działalnością Liberty Global Virgin Media. Działalność JV obejmuje również udziały O2 we wspólnym przedsiębiorstwie Tesco Mobile, które prowadzi działalność jako wirtualny operator sieci ruchomej („MVNO”) w Zjednoczonym Królestwie, oraz we wspólnym przedsiębiorstwie sieci ruchomej CTIL (z Vodafone).

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.9871 — Telefónica/Liberty Global/JV

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

Uwagi można przysyłać 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

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 330/07)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE JEDNOLITEGO DOKUMENTU

„EGER/EGRI”

PDO-HU-A1328-AM05

Data przekazania informacji: 28.7.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Modyfikacja dat wprowadzenia do obrotu wina „classicus bikavér” [bycza krew] na dzień 1 września pierwszego roku następującego po roku zbiorów; w przypadku win typu superior i grand superior na dzień 1 listopada pierwszego roku następującego po roku zbiorów; a w przypadku wina „superior csillag” [gwiazda egeru] na dzień 15 marca pierwszego roku następującego po roku zbiorów.**

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:

— VIII. Warunki dodatkowe

- b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczy zmiana:

— Warunki dodatkowe – Najwcześniejsza data wprowadzenia do obrotu

- c) Uzasadnienie: Zniesienie okresów butelkowania oraz standaryzacja okresów dojrzewania wymagają ustanowienia wcześniejszych dat wprowadzenia do obrotu w celu umożliwienia winom „csillag” [gwiazda] oraz „bikavér” [bycza krew] o świeżym, owocowym charakterze wcześniejszego dotarcia do konsumentów.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Eger

Egri

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

Classicus bikavér (bycza krew)

Wino to jest wynikiem kupażu czerwonych win wytrawnych wyprodukowanych na bazie odmiany kékfrankos (blaufränkisch) o zabarwieniu od czerwonego przypominającego barwę owocu granatu po ciemnorubinowe, korzennych aromatach i owocowym smaku, bez wyraźnie wyczuwalnych tanin. Wino to charakteryzuje się aromatami dojrzałych i świeżych owoców, a jego złożoność wyraża się również w tym, że w charakterze tego wina nie może dominować żadna odmiana winorośli.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Classicus muskotály (wino muszkatarowe)

Jest to świeże wino białe o barwie od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą oraz o smaku i bukiecie typowych dla win muszkatarowych. Wino to występuje w wersji wytrawnej, półwytrawnej, półsłodkiej i słodkiej.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Classicus siller (wino clairet)

Jest to wino o barwie jasnoczerwonej na bazie czerwonych winogron, które zawiera więcej substancji nadających kolor niż wina różowe i które charakteryzuje się ciemniejszym zabarwieniem wynikającym z wykorzystanych do jego produkcji odmian. Jest to wino wytrawne o zamkniętej teksturze i bardziej cierpkim smaku oraz o wyczuwalnych aromatach i smakach owoców i przypraw, z pomarańczowymi refleksami.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Classicus rozé (wino różowe)

Jest to świeże wino na bazie czerwonych winogron o barwie od barwy łupiny cebuli po różową, o wyczuwalnym aromacie i smaku owoców (malina, brzoskwinia, wiśnia, czerwona porzeczka, czarna porzeczka, truskawka itp.), w stosownych przypadkach o zapachu kwiatów oraz o świeżej, lekkiej kwasowości.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Classicus fehér (wino białe)

Jest to wino białe o barwie od białozielonej poprzez żółtozieloną po żółtą charakteryzujące się świeżym i długo utrzymującym się smakiem. Wina odmianowe charakteryzują się owocowymi aromatami i smakami typowymi dla odmiany winorośli, z której je wytworzono. Wino białe może być produkowane jako wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Classicus csillag (gwiazda Egeru)

Jest to białe wino wytrawne o barwie od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą, o świeżym charakterze, wyczuwalnych aromatach owoców lub kwiatów oraz intensywnie owocowym smaku. Jego złożoność dobrze wyraża się również w tym, że w charakterze tego wina nie dominują ani odmiany winorośli, z których je wyprodukowano, ani właściwości wynikające z dojrzewania w beczkach.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Classicus vörös (wino czerwone)

Jest to wino czerwone o barwie owocu granatu po barwę ciemnorubinową. Wina odmianowe charakteryzują się niuansami i tonami kolorystycznymi typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. Aromat, smak oraz okrągła kwasowość i zawartość tanin w przypadku win uzyskanych poprzez kupażowanie zależą od proporcji zastosowanych odmian winorośli. Wina charakteryzują się aksamitnym smakiem i krągłością w ustach oraz aromatami owoców (wiśnia, malina, orzech, czerwona porzeczka, czarna porzeczka itp.) i przypraw (cynamon, wanilia, czekolada, tytoń itp.), przy czym mogą one występować w wersjach od wytrawnej po słodką.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Superior bikavér (bycza krew)

Wino to stanowi wysokiej jakości kupaż czerwonych win wytrawnych wyprodukowanych na bazie odmiany kékfrankos (blaufränkisch) o barwie ciemniejszej niż wina czerwone objęte nazwą Eger należące do kategorii classicus – od barwy owocu granatu po barwę ciemnorubinową – korzennych aromatach i owocowym smaku, które nie może jednak zawierać wyczuwalnych tanin. Charakteryzuje się aromatami zarówno dojrzałych, jak i świeżych owoców, lecz długie dojrzewanie w beczkach i butelkach czyni z niego wino cieliste, o wyraźnej strukturze. Jego złożoność wyraża się również w tym, że w charakterze tego wina nie może dominować żadna odmiana winorośli.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Superior fehér (wino białe)

Jest to wysokiej jakości dojrzałe i rozwinięte wino o długo utrzymującym się smaku, wyższej zawartości alkoholu oraz barwie od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą. Wina odmianowe charakteryzują się aromatami i smakami owoców typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. Wina uzyskane w wyniku kupażu rozwijają różne właściwości w zależności od proporcji odmian winorośli wykorzystanych w celu osiągnięcia wina dojrzałego o długo utrzymującym się smaku oraz przyjemnie okrągłym charakterze. Wina te występują w wersji wytrawnej, półwytrawnej, półsłodkiej i słodkiej.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Superior csillag (gwiazda Egeru)

Jest to złożone, intensywne, dojrzalsze i bardziej rozwinięte białe wino wytrawne o barwie od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą, o okrągłym, bogatym smaku i wyczuwalnych aromatach owoców lub kwiatów, w którym żadna odmiana nie może dominować w ramach mieszaniny. Wino to może niekiedy zyskiwać mineralny charakter (w zależności od siedliska) lub charakteryzować się innymi szczególnymi aromatami.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Superior vörös (wino czerwone)

Jest to wino czerwone o barwie ciemniejszej niż wina czerwone objęte nazwą Eger należące do kategorii classicus – od barwy owocu granatu po barwę ciemnorubinową. Wina odmianowe charakteryzują się niuansami i tonami kolorystycznymi typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. W przypadku win uzyskanych w wyniku kupażowania ich aromat, smak oraz ich okrągła kwasowość i zawartość tanin zależą od proporcji zastosowanych odmian winorośli. Są to wina o aksamitnym smaku, cieliste, o aromatach owoców (wiśnia, malina, orzech, czerwona porzeczka/czarna porzeczka itp.) i przypraw (cynamon, wanilia, czekolada, tytoń itp.) we wszystkich kategoriach, od win wytrawnych po wina słodkie.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Superior késői szüretelésű (późny zbiór)

Wina białe charakteryzują się szatą, która może przybierać barwę od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą, natomiast w przypadku win czerwonych barwa mieści się w zakresie od czerwonej przypominającej barwę owocu granatu po ciemnorubinową. W razie zastosowania tylko jednej odmiany winorośli intensywność i nuanse kolorystyczne, a także aromaty i smaki wina są typowe dla danej odmiany; w przypadku zastosowania kilku odmian winorośli uzyskane wino jest złożone, o dominujących zapachach i smakach przywodzących na myśl przejrzałe winogrono (np. rodzynki), a dodatkowo może się charakteryzować aromatami zbotrytyzowanych winogron, które zawdzięcza szlachetnej pleśni.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	33,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Grand superior bikavér (bycza krew)

Jest to rozwinięte wino czerwone o dobrej strukturze oraz okrągłym i bogatym smaku. Może mieć barwę od owocu granatu po barwę ciemnorubiniową. Ze względu na obowiązkowe wykorzystanie odmiany kékfrankos (blaufränkisch) mieszanka odmian winorośli stosowana do produkcji tego wytrawnego wina czerwonego różni się od mieszaniny stosowanej w przypadku pozostałych win czerwonych. Wino to charakteryzuje się również aromatami i smakami pełnymi korzennych i owocowych nut. Jego cechą charakterystyczną jest również długo utrzymujący się bukiet, bez wyraźnie wyczuwalnych tanin. Przeważnie wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu ze wskazaniem siedliska winnicy wyróżnia się przede wszystkim typowym charakterem (np. mineralnością). Długie dojrzewanie w beczkach i butelkach nadaje mu dodatkowo rześkie i dojrzałe aromaty. Jego złożoność wyraża się dobrze w tym, że w charakterze tego wina nie może dominować żadna odmiana winorośli.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Grand superior fehér (wino białe)

Jest to rozwinięte wino białe o wyraźnej strukturze oraz okrągłym i bogatym smaku, którego szata może mieć barwę od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą. To wysokiej jakości wino charakteryzuje się dobrą dojrzałością i długo utrzymującym się w ustach smakiem, a jego zawartość alkoholu jest stosunkowo wysoka. Wina odmianowe charakteryzują się aromatami i smakami owoców typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. Wina uzyskane w wyniku kupażu rozwijają różne właściwości w zależności od proporcji odmian winorośli wykorzystanych w celu osiągnięcia wina dojrzałego o długo utrzymującym się smaku oraz przyjemnie okrągłym charakterze. Wina te występują w wersji wytrawnej, półwytrawnej, półsłodkiej i słodkiej.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Grand superior csillag (gwiazda Egeru)

Jest to wytrawne białe wino o dobrej strukturze oraz okrągłym i bogatym smaku. Może ono przybierać barwę od białozielonej poprzez żółtozieloną po żółtą. Charakteryzuje się odpowiednio dojrzałymi smakami i aromatami wynikającymi z wykorzystania winogron zebranych po osiągnięciu dojrzałości oraz z długości dojrzewania. Jego złożoność wyraża się w tym, że w charakterze tego wina nie może dominować żadna odmiana winorośli. Ponadto w winie tym występują aromaty owoców, a niekiedy zyskują one mineralny charakter (w zależności od siedliska). Przedmiotowe wino charakteryzuje się okrągłym i długo utrzymującym się smakiem, a także właściwościami uzyskanymi podczas dojrzewania w beczkach.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Grand superior vörös (wino czerwone)

Jest to rozwinięte wino czerwone o dobrej strukturze oraz okrągłym i bogatym smaku. Może mieć barwę od owocu granatu po barwę ciemnorubinową. Wina odmianowe mogą charakteryzować się tonami i niuansami kolorystycznymi typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. Ze względu na szczególnie długi czas dojrzewania dla przedmiotowych win typowe są wynikające z tego procesu aromaty; charakteryzują się one dojrzałymi zapachami i smakami, dojrzałymi taninami oraz okrągłą kwasowością. W przypadku win uzyskanych poprzez kupażowanie ich zawartość tanin, aksamitny, szczególnie dojrzały smak oraz cielisty charakter zależą od proporcji zastosowanych odmian winorośli. Ponadto w profilu aromatycznym i smakowym win mogą występować zarówno nuty owocowe (wiśnia, malina, orzech, czerwona porzeczka, czarna porzeczka itp.), jak i korzenne (cynamon, palone drewno, wanilia, czekolada, tytoń itp.). Wino można wprowadzać do obrotu we wszystkich kategoriach, od wersji wytrawnej po słodką.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Obowiązkowe praktyki enologiczne (1)

Szczególne praktyki enologiczne

Classicus bikavér (bycza krew):

- moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami przez co najmniej 8 dni,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- wino musi dojrzewać w beczkach przez co najmniej 6 miesięcy, z wyjątkiem: win wyprodukowanych z następujących odmian: blauburger, kadarka, kékoportó i turán.

— Zasady dotyczące mieszania win:

- obowiązkowe wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszaniny,
- proporcja odmiany winorośli kékfrankos (blaufränkisch) musi mieścić się w zakresie 30–65 %, przy czym udział tej odmiany w mieszaninie musi być największy,
- udział win wytworzonych z odmian turán oraz bíborkadarka nie może przekraczać ani łącznie, ani osobno 10 %.

Classicus muskotály (wino muszkadowe):

- winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

Classicus siller (wino clairet):

- moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

Classicus rozé (wino różowe) i classicus fehér (wino białe):

- winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

Obowiązkowe praktyki enologiczne (2)

Szczególne praktyki enologiczne

Classicus csillag (gwiazda Egeru):

- winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.
- Zasady dotyczące mieszania win:
 - wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszaniny,
 - udział wina wyprodukowanego z danej odmiany nie może przekraczać 50 %,
 - należy zastosować co najmniej jedną z następujących odmian: cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, irsai olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai muskotály, mézes, olaszrizling (riesling włoski), zefír, zenit i zengő, a udział tych odmian powinien łącznie stanowić co najmniej 50 % mieszaniny,
 - udział win wytworzonych z następujących odmian: cserszegi fűszeres, gyöngyrizling, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty) i zefír nie może przekraczać ani łącznie, ani osobno 30 %.

Classicus vörös (wino czerwone):

- moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

Obowiązkowe praktyki enologiczne (3)

Szczególne praktyki enologiczne

Superior bikavér (bycza krew):

- moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami przez co najmniej 14 dni,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- wino musi dojrzewać w beczkach przez co najmniej 12 miesięcy.

- Zasady dotyczące mieszania win:
 - wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszaniny,
 - proporcja odmiany winorośli kékfrankos (blaufränkisch) musi mieścić się w zakresie 30–65 %, przy czym udział tej odmiany w mieszaninie musi być największy,
 - proporcja odmiany winorośli turán nie może przekraczać 10 %.

Superior fehér (wino białe):

- winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

Superior csillag (gwiazda Egeru):

- winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.
- Zasady dotyczące mieszania win:
 - wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszaniny,
 - udział wina wyprodukowanego z danej odmiany nie może przekraczać 50 %,
 - należy zastosować co najmniej jedną z następujących odmian: cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, gyöngyrisling, hárslevelű, irsai olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai muskotály, mézes, olaszrizling (riesling włoski), zefír, zenit i zengő, a udział tych odmian powinien łącznie stanowić co najmniej 50 % mieszaniny,
 - udział win wytworzonych z następujących odmian: cserszegi fűszeres, gyöngyrisling, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty) i zefír nie może przekraczać ani łącznie, ani osobno 30 %.

Obowiązkowe praktyki enologiczne (4)

Szczególne praktyki enologiczne

Superior vörös (wino czerwone):

- moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

Superior késői szüretelésű (późny zbiór):

- winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

Grand superior bikavér (bycza krew):

- moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami przez co najmniej 14 dni,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- wino musi dojrzewać w beczkach przez co najmniej 12 miesięcy.
- Zasady dotyczące mieszania win:
 - wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszaniny,
 - proporcja odmiany winorośli kékfrankos (blaufränkisch) musi mieścić się w zakresie 30–65 %, przy czym udział tej odmiany w mieszaninie musi być największy,
 - proporcja odmiany winorośli turán nie może przekraczać 10 %.

Grand superior fehér (wino białe):

- winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,

- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.
- wino musi dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy.

Grand superior vörös (wino czerwone):

- moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

Obowiązkowe praktyki enologiczne (5)

Szczególne praktyki enologiczne

Grand superior csillag (gwiazda Egeru):

- winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
 - tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
 - filtrowanie moszczu jest obowiązkowe,
 - wino musi dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy.
- Zasady dotyczące mieszania win:
- wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszanki,
 - udział wina wyprodukowanego z danej odmiany nie może przekraczać 50 %,
 - należy zastosować co najmniej jedną z następujących odmian: cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, irsai olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai muskotály, mézes, olaszrizling (riesling włoski), zefír, zenit i zengő, a udział tych odmian powinien łącznie stanowić co najmniej 50 % mieszanki,
 - udział win wytworzonych z następujących odmian: cserszegi fűszeres, gyöngyrizling, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty) i zefír nie może przekraczać ani łącznie, ani osobno 30 %.

Niedozwolone praktyki enologiczne (poza tymi wskazanymi w mających zastosowanie przepisach)

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Słodzenie wina:

- Classicus bikavér (bycza krew),
- Classicus csillag (gwiazda Egeru),
- wszystkie wina typu superior i grand superior.

Wina superior késői szüretelésű (późne zbiory) i grand superior csillag (gwiazda Egeru):

- stosowanie zrębków dębowych,
- osmoza odwrócona,
- częściowa dezalkoholizacja win.

Zasady dotyczące uprawy winorośli (1)

Praktyka uprawy

1. Zasady dotyczące formowania winorośli:

- dla plantacji istniejących na dzień 1 sierpnia 2010 r. (wina classicus, superior i grand superior): bez względu na zastosowaną technikę uprawy winogrona przeznaczone do produkcji win classicus, superior i grand superior objętych chronioną nazwą pochodzenia można zbierać na obszarze dowolnej plantacji przez cały okres jej istnienia;
- dla plantacji powstałych po dniu 1 sierpnia 2010 r. (wina classicus, superior i grand superior):
 - prowadzenie w formie sznura Guyota;
 - prowadzenie w formie kordonu średniopiennego;
 - prowadzenie w formie kordonu niskopiennego;
 - palikowanie w formie parasola;

- (v) palikowanie w formie wachlarza;
 - (vi) prowadzenie w formie kielicha;
 - (vii) prowadzenie w formie głowy.
2. Zasady dotyczące gęstości obsady:
- a) dla plantacji istniejących na dzień 1 sierpnia 2010 r.: bez względu na gęstość obsady winogrona przeznaczone do produkcji win classicus, superior i grand superior objętych chronioną nazwą pochodzenia można zbierać na obszarze dowolnej plantacji przez cały okres jej istnienia;
 - b) dla plantacji powstałych po dniu 1 sierpnia 2010 r. (wina classicus):
 - (i) gęstość obsady winorośli: minimum 3 700 roślin/ha;
 - (ii) odstęp między roślinami: co najmniej 0,8 m;
 - c) dla plantacji powstałych po dniu 1 sierpnia 2010 r. (wina superior i grand superior):
 - (i) gęstość obsady: minimum 4 000 roślin/ha;
 - (ii) odstęp między roślinami: co najmniej 0,8 m.
3. Metoda przeprowadzania zbiorów: mechanicznie lub ręcznie.
4. Określenie daty zbiorów: przewodniczący właściwego stowarzyszenia producentów winogron stwierdza dojrzałość winogron w odniesieniu do poszczególnych odmian, a następnie określa na tej podstawie dzień rozpoczęcia zbiorów dla każdej odmiany.

Jakość winogron (minimalna zawartość cukru wyrażona jako potencjalna zawartość alkoholu)
(1)

Praktyka uprawy

Classicus bikavér (bycza krew):

- 10,60 % obj. (17° MM): bíborkadarka, blauburger, kadarka, kékfrankos (blaufränkisch), kékoportó (oportó), turán, zweigelt,
- 12,08 % obj. (19° MM): cabernet franc, cabernet sauvignon, menoire, merlot, pinot noir, syrah.

Classicus muskotály (wino muszkatarowe):

- 9,83 % obj. (16° MM): chasselas, csaba gyöngye, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, hamburgi muskotály (muskat hamburski), irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty),
- 10,57 % obj. (17° MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyriszling, hárslevelű, juhfark, kabar, kerner, királyleányka, leányka, mézes, olaszrizling (riesling włoski), pinot blanc, rajnai rizling (riesling reński), rizlingszilváni (riesling x silvaner), sauvignon, szürkebarát (pinot gris), tramini, viognier, zefír, zenit, zengő, zöldszilváni (silvaner B), zöld veltelini (grüner veltliner).

Classicus siller (wino clairet):

- 10,60 % obj. (17° MM): alibernet, bíborkadarka, blauburger, cabernet dorsa, cabernet franc, cabernet sauvignon, csókaszőlő, kadarka, kármin, kékfrankos (blaufränkisch), kékoportó (oportó), merlot, pinot noir, syrah, turán, zweigelt.

Classicus rozé (wino różowe):

- 10,60 % obj. (17° MM): alibernet, bíborkadarka, blauburger, cabernet dorsa, cabernet franc, cabernet sauvignon, csókaszőlő, kadarka, kármin, kékfrankos (blaufränkisch), kékoportó (oportó), menoire, merlot, pinot noir, syrah, turán, zweigelt.

Jakość winogron (minimalna zawartość cukru wyrażona jako potencjalna zawartość alkoholu)
(2)

Praktyka uprawy

Classicus fehér (wino białe):

- 9,83 % obj. (16° MM): chasselas, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty), kadarka,
- 10,60 % obj. (17° MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyriszling, hárslevelű, juhfark, kabar, kerner, királyleányka, leányka, mézes, olaszrizling (riesling włoski), pinot blanc, rajnai rizling (riesling reński), rizlingszilváni (riesling x silvaner), sauvignon, szürkebarát (pinot gris), tramini, viognier, zefír, zenit, zengő, zöldszilváni (silvaner B), zöld veltelini (grüner veltliner).

Classicus csillag (gwiazda Egeru):

- 9,83 % obj. (16° MM): chasselas, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, chasselas, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty),
- 10,57 % obj. (17° MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyriszling, hárslevelű, juhfark, kabar, kerner, királyleányka, leányka, mézes, olaszrizling (riesling włoski), pinot blanc, rajnai rizling (riesling reński), rizlingszilváni (riesling x silvaner), sauvignon, szürkebarát (pinot gris), tramini, viognier, zefír, zenit, zengő, zöldszilváni (silvaner B), zöld veltelini (grüner veltliner).

Classicus vörös (wino czerwone):

- 10,60 % obj. (17° MM): alibernet, bíborkadarka, blauburger, csókaszőlő, kadarka, kármin, kékfrankos (blaufränkisch), kékoportó (oportó), turán, zweigelt,
- 12,08 % obj. (19° MM): cabernet franc, cabernet sauvignon, menoire, merlot, pinot noir, syrah.

Wszystkie wina gatunkowe należące do rodzaju superior i grand superior:

- 12,83 % obj. (20° MM) dla wszystkich odmian.

b) *Maksymalna wydajność*

Wina classicus

100 hektolitrow z hektara

Wina classicus – zbiór ręczny

13 600 kg winogron z hektara

Wina classicus – zbiór mechaniczny

13 100 kg winogron z hektara

Wina superior

60 hektolitrow z hektara

Wina superior – zbiór ręczny

8 100 kg winogron z hektara

Wina superior – zbiór mechaniczny

7 800 kg winogron z hektara

Wina grand superior

35 hektolitrow z hektara

Wina grand superior – zbiór ręczny

6 000 kg winogron z hektara

Wina grand superior – zbiór mechaniczny

5 600 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

1. WINA CLASSICUS

Zgodnie z rejestrem winnic gminy Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú i Verpelét stanowią obszary I i II klasy.

2. WINA SUPERIOR I GRAND SUPERIOR

Zgodnie z rejestrem winnic gminy Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú i Verpelét stanowią obszary I i II klasy.

7. **Główne odmiany winorośli**

alibernet

blauburger

bouvier

bíbor kadarka

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet
cabernet franc – gros vidur
cabernet franc – kaberne fran
cabernet sauvignon
chardonnay – chardonnay blanc
chardonnay – kereklevelű
chardonnay – morillon blanc
chardonnay – ronci bilé
chasselas – chasselas blanc
chasselas – chasselas dorato
chasselas – chasselas doré
chasselas – chrupka belia
chasselas – fehér fábiánszőlő
chasselas – fehér gyöngyszőlő
chasselas – fendant blanc
chasselas – sasza belaja
chasselas – weisser gutedel
cserszegi fűszeres
csókaszőlő
ezerfürtű
furmint – furmint bianco
furmint – moslavac bijeli
furmint – mosler
furmint – posipel
furmint – som
furmint – szigeti
furmint – zapfner
gyöngyrizling
hamburgi muskotály – mizket hamburgszki
hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo
hamburgi muskotály – muscat de hambourg
hamburgi muskotály – muscat de hamburg
hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij
hárslevelű – feuilles de tilleul
hárslevelű – garszleveljü
hárslevelű – lindeblättrige
hárslevelű – lipovina
irsai olivér – irsai
irsai olivér – muskat olivér
irsai olivér – zolotis
irsai olivér – zolotisztűj rannűj
juhfark – fehérboros
juhfark – lämmerschwantz

juh fark – mohácsi
juh fark – tarpai
kabar
kadarka – csetereska
kadarka – fekete budai
kadarka – gamza
kadarka – jenei fekete
kadarka – kádár
kadarka – kadarka negra
kadarka – negru moale
kadarka – szkadarka
kadarka – törökszőlő
kerner
királyleányka – dánosi leányka
királyleányka – erdei sárga
királyleányka – feteasca regale
királyleányka – galbena de ardeal
királyleányka – königliche mädchentraube
királyleányka – königstochter
királyleányka – little princess
kármin
kékfrankos – blauer lemlberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch
kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
kékoportó – blauer portugieser
kékoportó – modry portugal
kékoportó – portugais bleu
kékoportó – portugalske modré
kékoportó – portugizer
leányka – dievcenske hrozno
leányka – feteasca alba
leányka – leányszőlő
leányka – mädchentraube
menoire
merlot
mátrai muskotály
mézes
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszrizling
olasz rizling – riesling italien

olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschriesling
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muskat ottonel
ottonel muskotály – muskat ottonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot blanc – pinot beluj
pinot blanc – pinot bianco
pinot blanc – weissburgunder
pinot noir – blauer burgunder
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – kék burgundi
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – pignula
pinot noir – pino csernűj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinta
pinot noir – rulandski modre
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
rajnai rizling – johannisberger
rajnai rizling – rheinriesling
rajnai rizling – rhine riesling
rajnai rizling – riesling
rajnai rizling – riesling blanc
rajnai rizling – weisser riesling
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
syrah – blauer syrah
syrah – marsanne noir
syrah – serine noir
syrah – shiraz

syrah – sirac
szürkebarát – auvergans gris
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – graumönch
szürkebarát – pinot grigio
szürkebarát – pinot gris
szürkebarát – ruländer
sárga muskotály – moscato bianco
sárga muskotály – muscat blanc
sárga muskotály – muscat bélüj
sárga muskotály – muscat de frontignan
sárga muskotály – muscat de lunel
sárga muskotály – muscat lunel
sárga muskotály – muscat sylvaner
sárga muskotály – muscat zlty
sárga muskotály – muskat weisser
sárga muskotály – weiler
sárga muskotály – weisser
tramini – gewürtztraminer
tramini – roter traminer
tramini – savagnin rose
tramini – tramin červené
tramini – traminer
tramini – traminer rosso
viognier
zefír
zengő
zenit
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zweigelt – rotburger
zweigelt – zweigeltrebe
zöld szagos – decsi szagos
zöld szagos – zöld muskotály
zöld szilváni – grüner sylvaner
zöld szilváni – silvanec zeleni
zöld szilváni – sylvánske zelené
zöld veltelíni – grüner muskateller
zöld veltelíni – grüner veltliner
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. Opis związku lub związków

Wina (1)

1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Miasto Eger znajduje się na wysokości 160–180 m n.p.m. i jest położone między górami Mátra a Górami Bukowymi, w miejscu styku Średniogórza Północnowęgierskiego i Wielkiej Niziny Węgierskiej. Dolinę Eger otaczają od wschodu i zachodu pagórki o wysokości 200–300 m.

Na północny wschód od miasta znajduje się rozległy masyw góry Nagy-Eged (ponad 500 m n.p.m.). Góra ta rozciąga się od wschodu na zachód, a na jej południowym zboczu uprawiana jest winorośl.

Rodzaje gleb na obszarze uprawy winorośli objętych oznaczeniem Eger

Gleby występujące na obszarach upraw objętych oznaczeniem geograficznym Eger należą do leśnych gleb brunatnych (ramman, czarnoziem, gleby krzemowe i poerozyjne) tworzących warstwę ryolitycznego tufu wulkanicznego, z wyjątkiem nadrzecznych gleb piaszczystych, które znajdują się w okolicy Verpelét, Feldebrő, Aldebrő i Tófalú. Winnice zakładano – z kilkoma wyjątkami – na równinach i łagodnych zboczach o ekspozycji południowej, zachodniej i wschodniej wokół góry Nagy-Eged, na których występują leśne gleby brunatne, oraz na wzgórzu Mész, które cechuje się glebą andezytową.

Nie tylko gleba nadaje się do uprawy winorośli – sprzyjają jej również naturalne warunki panujące w okolicach miasta, a w szczególności nachylenie terenu. Winorośle sadzi się na nasłonecznionych „verő” południowych i południowo-zachodnich stokach wzgórz i wzniesień. Na przestrzeni ostatnich 47 lat zgromadzono następujące dane meteorologiczne: średnia temperatur rocznych: 10,65 °C; średnie roczne opady atmosferyczne: 592,6 mm; średnie roczne nasłonecznienie: 1 964 godziny. Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami tereny nadające się do uprawy winorośli rejestruje się i klasyfikuje w rejestrze winnic jako należące do obszarów I i II klasy. Ze wspomnianego rejestru wynika, że na obszarze uprawy winorośli objętych oznaczeniem Eger tereny nadające się do uprawy winorośli obejmują 18 431 hektarów terenów winnic I klasy i 3 914 hektarów terenów winnic II klasy, a więc łącznie 22 345 hektarów.

Czynnik ludzki

Początki uprawy winorośli w okolicach Egeru – uprawa winorośli w średniowieczu

Na zboczu wzgórza Kis-Eged dokonano bardzo ciekawego odkrycia archeologicznego – znaleziono skamieniałość liścia archaicznej winorośli sprzed 30 milionów lat, zwanej po łacinie „Vitis Hungarica” – nie ma to jednak nic wspólnego ze współczesną uprawą winorośli. Dzięki badaniom archeologicznym odkryto, że okolice Egeru były zamieszkane od X wieku i że na początku XI wieku miasto stało się dużą węgierską miejscowością. Jak głosi karta wydana w 1261 r. przez pierwszego króla Węgier, Belę IV, św. Szczepan podarował biskupstwu w Egerze dziesięcinę z wina produkowanego w dolinie Egeru. Wyludnienie państwa i brak siły roboczej, do których doprowadził najazd mongolski w 1241 r., zmusiły króla Belę IV do sprowadzenia osadników z zagranicy. Najprawdopodobniej właśnie wtedy na tereny te przybyli Walonowie – osadnicy z Walonii zamieszkiwali przede wszystkim ulicę Olasz (Olasz utca) w Egerze i okoliczną wieś Tállya, ucząc miejscową ludność francuskich technik uprawy winorośli i przechowywania wina w beczkach.

Pierwsze piwnice na wino wydrążono na polecenie organów kościelnych, a najstarsze z nich stanowiły piwnice przeznaczone na dziesięcinę.

Renoma upraw winorośli w regionie Egeru sięga kilkuset lat wstecz. Gáspár Boutatts, rysownik i rytownik z Niderlandów, stworzył wiele akwafort przedstawiających różne krajobrazy węgierskie, w szczególności widok na Eger („Erlau”), która znajduje się w albumie pt. „Description exacte des Royaumes de Hongrie et Dalmatie” („Dokładny opis królestw Węgier i Dalmacji”) opublikowanym w 1688 r. w Antwerpii. Wcześniej powstała również inna grafika pt. „Agria vulgo Erla”, opublikowana w 1617 r. przez G. Hoefnagela i przedstawiająca miasto o tradycjach winiarskich, które dzielnie opierało się wojskom osmańskim. Na obu grafikach przedstawiono dwa elementy, z których mieszkańcy są słusznie dumni, tj. fortecę górującą nad miastem i otaczające je pagórki porośnięte winoroślami.

Ze źródeł historycznych wynika, że w XVII wieku nastąpiły istotne zmiany w uprawie winorośli: poza odmianami przeznaczonymi do produkcji win białych, które jak dotąd dominowały w regionie, coraz większe obszary przeznaczano pod uprawę odmian nadających się do produkcji win czerwonych.

Należy zauważyć, że mieszkańcy Egeru opracowali szczególny rodzaj motyki, tzw. motykę egerską, do uprawy zwartej i twardej gleby w winnicach. Do mierzenia ilości wina posługiwali się tzw. korcem egerskim (którego objętość jest równa czterokrotności zwykłego korca i wynosi ok. 200 l). Z uwagi na kwasowość i w celu zapewnienia dużego potencjału starzenia konieczne było dłuższe przechowywanie wina w beczkach. Produkowane wino dojrzewało w dębowych beczkach poustawianych na całej długości piwnic lub w jaskiniach przeznaczonych do dojrzewania, które wydrążono pod miastem w tufie ryolitycznym i które naturalnie zapewniały stałe warunki klimatyczne charakteryzujące piwnice (przeznaczone do dojrzewania).

Klasyfikacja winnic w przeszłości

Okres świetności, jeżeli chodzi o produkcję win Eger, przypadł na XV i XVI wiek. Renesans w produkcji tych win miał natomiast miejsce w XVIII wieku. Do czasów obecnych przetrwały księgi katastralne z 1760 r. i z 1789 r., które zawierają informacje na temat cech charakterystycznych winnic. W 1760 r. dzielono je na trzy kategorie w zależności od jakości gleby, nachylenia terenu, godzin nasłonecznienia itd. Blisko 50 % winnic należało do kategorii pierwszej.

W 1789 r. winnice dzielono na sześć kategorii (na szczeblu krajowym funkcjonowało osiem kategorii, ale żadnej z winnic w okolicach Egeru nie zaklasyfikowano do dwóch ostatnich klas). Zasady klasyfikacji były zbliżone do tych stosowanych w 1760 r., z tą różnicą, że najlepsze winnice odpowiednie do produkcji win likierowych („aszúbor”) również zaliczano do kategorii pierwszej.

Od XVIII wieku mieszkańcy Egeru stosowali określone zasady uprawy winorośli, a nad ich przestrzeganiem czuwali przewodniczący stowarzyszeń producentów rolnych. W późniejszym czasie zasady te kontrolowały organy gminne.

Wina (2)

1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego (cd.)

Uprawiane odmiany winorośli i wytwarzane z nich wina

W przedmiotowym regionie przed pojawieniem się odmiany kadarka, wprowadzonej w XV wieku w okolicach Egeru przez serbskich uchodźców, którzy musieli opuścić swoje domy wskutek podboju przez Imperium Osmańskie, miejscowa ludność uprawiała wyłącznie odmiany białe. Serbowie nie tylko wprowadzili odmiany czerwone, ale nauczyli też mieszkańców technik produkcji wina czerwonego. W krajowej szkole enologicznej w Budzie zarejestrowano co najmniej 56 różnych odmian z komitatu Heves: wyższe liczby odnotowano wyłącznie w komitatach Pest i Baranya. Na krótko przed epidemią filoksery w większości winnic uprawiano odmiany lúdtalpú i kereklevelű. W 1859 r. w specjalistycznym czasopiśmie „Szőlészeti Lapok” („Przegląd enologiczny”) opublikowano artykuł, w którym stwierdzono konieczność rozwoju uprawy odmian innych niż kadarka na odpowiednio dużą skalę, proponując w szczególności odmiany oporto i fekete muskotály (muskat czarny) ze względu na ich wyjątkowo wysoką zawartość substancji nadających kolor.

W 1851 r. w księdze przysłów po raz pierwszy wspomniano o winie o ciemnoczerwonej szacie o nazwie bikavér: „Bikavér, tj. mocne wino czerwone, produkowane w szczególności w regionie Egeru”. Po spustoszeniach spowodowanych filokserą węgierski Królewski Instytut Ampelograficzny postanowił – w porozumieniu ze Szkołą Uprawy Winorośli i Enologii – założyć miejscowy oddział w Egerze, aby podkreślić znaczenie uprawy winorośli i produkcji win w regionie Egeru. Funkcjonując jako ośrodek badań naukowych, oddział ten stał się jednym z najważniejszych krajowych ośrodków specjalizujących się nie tylko w selekcji odpornych odmian i badaniach w zakresie selekcji odmianowej, ale również w ocenie miejsc produkcji (siedlisk winnic) i badaniach enologicznych, w szczególności w zakresie technik produkcji wina czerwonego.

Chroniona nazwa pochodzenia „Eger”

Renomę win z Egeru i znaczenie ochrony obrotu tymi winami podkreśla fakt, że w dniu 15 września 1970 r. na mocy Porozumienia lizbońskiego w sprawie ochrony nazw pochodzenia i ich rejestracji międzynarodowej zarejestrowano nazwę pochodzenia „EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER)” w kategorii towarów nr 33 (WINA).

2. Opis win

Obszar uprawy winorośli jest odpowiedni zarówno do produkcji lekkich win białych o długo utrzymującym się smaku, jak i do produkcji gęstych, mięsistych i cielistych win białych. Wina te charakteryzują się bogatym aromatem, dużą zawartością minerałów, a także naturalną kwasowością, która cechuje w szczególności wina produkowane na południe od Egeru.

Na obszarze tym produkowane są również wina różowe i wina siller, które są bogate w smak i dłużej przechowywane w beczkach niż wina produkowane w pozostałej części Węgier.

Dobrze wyczuwalne są w nich aromaty świeżych owoców, jak również owoców dojrzałych. Zawartość tanin w winach czerwonych jest zasadniczo niska, a ich stosunkowo duża kwasowość i trwałość smaku wynikają z uprawy winorośli i produkcji tych win w pobliżu północnej granicy obszaru upraw, a także z występowania wiatrów charakteryzujących ten region, w którym występują liczne wzniesienia i doliny.

Wina te cechują się wyraźnymi aromatami owoców i przypraw oraz również nadają się do długiego dojrzewania. W miejscowych winnicach od dawien dawna uprawia się wiele różnych odmian, w związku z czym w regionie dominuje produkcja win z mieszanek odmian, w szczególności wina bikavér (bycza krew).

3. Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie

Warunki klimatyczne panujące na obszarze uprawy winorośli wynikają w dużej mierze z bliskości Gór Bukowych. Zapewniają one ochronę przed zimowymi mrozami, a także obecność kwasów w nasionach winogron, które nadają winu finezję i elegancję, oraz pierwotnych aromatów owocowych – powstają one dzięki chłodnym nocom, podczas których po letnich i jesiennych ciepłych dniach wieje tzw. górską bryza. Można zatem ogólnie stwierdzić, że wina z regionu Egeru charakteryzują się żywą kwasowością i długo utrzymującym się w ustach smakiem. Zrównoważone właściwości wodne gleb na obszarze uprawy winorośli w regionie Egeru oraz opady atmosferyczne wynoszące średnio 600 mm rocznie sprawiają, że winorośle rozwijają się harmonijnie i bez zakłócających ich wzrost czynników zewnętrznych. Dzięki tej równowadze w winach nie występuje nieprzyjemna kwasowość, którą mogłyby spowodować niedobory wody.

Z uwagi na zróżnicowane warunki klimatyczne i zróżnicowany skład gleb na obszarze uprawy winorośli w regionie Egeru na terenie tym występują istotne różnice między poszczególnymi siedliskami – szczególnie w przypadku „gorszych” roczników – w zakresie zawartości alkoholu, kwasowości, a nawet aromatów win. Doświadczenia przeprowadzone w Instytucie Nauk o Winorośli i Winach w Egerze są dość jednoznaczne: potwierdzają, że położenie i ekspozycja siedlisk ma największy wpływ w szczególności na zawartość alkoholu i ogólny charakter win, a w tworzeniu aromatów istotną rolę odgrywa skład gleby. Z badań wynika, że w poszczególnych siedliskach można produkować wina o różnym charakterze. Przykładowo wina wytworzone z owoców uprawianych na glebach wulkanicznych o cieńszej warstwie uprawnej cechują się większą zawartością minerałów, wina produkowane z owoców uprawianych na glebach głębszych o dużej zawartości gliny są bardziej cieliste, zaś te wytwarzane z owoców uprawianych na glebach piaszczystych w regionie Debrő są bogatsze z uwagi na szybsze nagrzewanie się gleby.

Miejscowe tradycje i opisane powyżej zróżnicowanie klimatyczne wyjaśniają zatem i uzasadniają nie tylko istnienie wielu odmian w regionie, ale również produkcję wielu różnych rodzajów win. Dzięki warunkom klimatycznym i właściwościom fizycznym gleb na wyznaczonym obszarze produkcji w okolicach Egeru miejscowi producenci win mogą wykorzystywać cechy tego regionu, który w przeciwieństwie do pozostałych obszarów uprawy winorośli na Węgrzech nadaje się do produkcji szerokiego wachlarza win najwyższej jakości.

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

Zasady ogólne dotyczące nazwy (1)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Opis wymogu:

- a) zamiast określenia „chroniona nazwa pochodzenia” można używać również tradycyjnych oznaczeń takich jak „wino classicus objęte chronioną nazwą pochodzenia”, „wino superior objęte chronioną nazwą pochodzenia” lub „wino grand superior objęte chronioną nazwą pochodzenia”;
- b) na etykiecie można umieścić nazwę odmiany, tradycyjne określenie, dowolne określenie o ograniczonym stosowaniu lub określenie odnoszące się do koloru wina wyłącznie pod warunkiem, że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia;
- c) w przypadku win superior lub grand superior nazwę wina należy uzupełnić określeniem „superior” lub „grand superior”. Napis ten należy umieścić po nazwie pochodzenia i zastosować do niego taki sam format. Jeżeli wskazano nazwę siedliska, na etykiecie w tym samym polu widzenia co nazwa siedliska należy obowiązkowo wskazać klasę, do której należy to siedlisko, oraz nazwę gminy;
- d) określenie tradycyjne „bikavér” (bycza krew) można umieścić wyłącznie na etykietach win, które produkuje się z odmian uprawianych na następujących obszarach uprawy winorośli: na obszarach stanowiących zgodnie z rejestrem winnic obszary I i II klasy w gminach Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros i Szomolya; w siedliskach Cinege, Kőzép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok i Szirák w gminie Verpelét; oraz w siedlisku Dobi tető w gminie Tarnaszentmária.

Zasady ogólne dotyczące nazwy (2)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- e) tradycyjna nazwa „bikavér” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna;
- f) na etykiecie oraz butelce można umieścić rysunek lub grafikę przedstawiające lub przypominające sylwetkę byka lub głowę byka, tłumaczenie nazwy „bikavér” (bycza krew) na język obcy lub dowolne wyrażenie w języku węgierskim lub języku obcym odnoszące się do byczej krwi wyłącznie w przypadku wina „Egri” bikavér, „Egri” bikavér superior i „Egri” bikavér grand superior. Wyjątkiem od tej reguły jest jednak rysunek przedstawiający głowę byka, który znajduje się w logo obszaru uprawy winorośli Egeru;
- g) na etykiecie można umieścić rysunek lub grafikę przedstawiające lub przypominające gwiazdę, bez względu na jej rozmiar lub formę, tłumaczenie nazwy „csillag” (gwiazda) na język obcy lub dowolne wyrażenie w języku węgierskim lub języku obcym odnoszące się do gwiazdy wyłącznie w przypadku win „Egri” csillag, „Egri” csillag superior i „Egri” csillag grand superior;
- h) w przypadku win wyprodukowanych w wyniku kupażu można wskazać wyłącznie te odmiany, których indywidualny udział w mieszaninie wynosi co najmniej 5 %. W takim przypadku nazwę odmiany winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza jednej piątej rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia;
- i) należy obowiązkowo podać rocznik;
- j) w przypadku win grand superior należy obowiązkowo podać nazwę siedliska.

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania (1)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) gminy:
 - (i) również na etykietach win classicus, superior i grand superior każdego rodzaju;
 - (ii) jednakowe pochodzenie: co najmniej 85 %;
 - (iii) nazwy gmin, które można umieścić na etykiecie, są następujące: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét;
- b) związek między mniejszymi jednostkami geograficznymi a znakami towarowymi: zasady dotyczące wskazywania pochodzenia winogron wykorzystywanych do produkcji win nie mają zastosowania do produktów winiarskich opatrzonych zarejestrowanymi znakami towarowymi ani znakami towarowymi ustanowionymi przez stosowanie przed dniem 11 maja 2002 r., które zawierają wyłącznie nazwę mniejszej jednostki geograficznej lub odniesienie do krajowego regionu geograficznego bądź składają się wyłącznie z tej nazwy lub tego odniesienia;
- c) siedliska:
 - (i) wyłącznie na etykietach win grand superior;
 - (ii) jednakowe pochodzenie: co najmniej 95 %;
 - (iii) nazwę odnośnej gminy na obszarze uprawy winorośli również należy umieścić na etykiecie;
 - (iv) nazwy siedlisk:
 - Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké,
 - Andornaktálya: Bánya-tető, Cserje, Cserjés-lápa, Dezerta, Felső-rétre járó, Felső-tábla, Gesztenyési-dűlő, Kerek-szilvás, Kétágú-dűlő, Kis-hegy, Málnás, Marinka, Mocsáry, Nagy-parlag, Nagy-völgy, Parti-dűlő, Pesti, Pünkösöd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part,
 - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösöd-tető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő.

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania (2)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

(iv) nazwy siedlisk (cd.):

- Eger: Eger Almagyar, Áfrika, Agárdi, Almár-völgy, Bajusz, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Birka, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gőzmalmos, Gróber, Gróber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergymó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy,
- Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes, Zsebelápa,
- Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás,
- Egerszólát: Alsó-hegy, Birka-tető, Boldogságos, Csutaj-tető, Felső-hegy, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas, Tó-bérc,
- Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta,
- Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja.

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania (3)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

(iv) nazwy siedlisk (cd.):

- Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy, Tardi-dűlő,
- Maklár: Nagy-aszó, Öreg-hegy,
- Nagytálya: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis, Vitis-dűlő,
- Noszvaj: Csókás, Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőköttő, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekető-hát, Zsidó-szél,
- Novaj: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagygyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-tető, Vitéz,
- Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Verem-part,
- Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy,
- Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy,
- Tófalu: Bogár-hát, Petes alja,
- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.

Zasady dotyczące oznaczania rodzaju wina (1)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Classicus bikavér (bycza krew):

- tradycyjna nazwa „bikavér” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „ó” (dojrzałe), „muzeális bor” (wino muzealne).

Classicus muskotály (wino muszkatowe):

- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „cuvée”, „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji),
- na etykiecie można umieścić nazwę „Muskotály” (wino muszkatowe) wyłącznie pod warunkiem, że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takiego napisu nie sprawiają, że dominuje on nad nazwą pochodzenia.

Classicus siller i classicus rozé:

- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „cuvée”, „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

Classicus fehér (wino białe):

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem, że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „ó” (dojrzałe), „muzeális bor” (wino muzealne).

Zasady dotyczące oznaczania rodzaju wina (2)**Ramy prawne:****przepisy krajowe****Rodzaj wymogów dodatkowych:****przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania****Opis wymogu:****Classicus csillag (gwiazda Egeru):**

- nazwa „csillag” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

Classicus vörös (wino czerwone):

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem, że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „ó” (dojrzałe), „muzeális bor” (wino muzealne).

Superior bikavér (bycza krew):

- tradycyjna nazwa „bikavér” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

Superior fehér (wino białe):

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem, że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,

- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „főbor” (wino podstawowe).

Zasady dotyczące oznaczania rodzaju wina (3)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Superior csillag (gwiazda Egeru):

- nazwa „csillag” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

Superior vörös (wino czerwone):

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem, że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „főbor” (wino podstawowe).

Superior késői szüretelésű (późny zbiór):

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem, że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

Grand superior bikavér (bycza krew):

- tradycyjna nazwa „bikavér” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

Zasady dotyczące oznaczania rodzaju wina (4)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Grand superior fehér (wino białe):

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem, że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

Grand superior csillag (gwiazda Egeru):

- nazwa „csillag” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

Grand superior vörös (wino czerwone):

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem, że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

Zasady dotyczące pakowania produktów

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

- a) wina typu superior i grand superior (wszystkie rodzaje) oraz wina bikavér i csillag typu classicus można sprzedawać wyłącznie w szklanych butelkach. Pozostałe typy win można sprzedawać wyłącznie w szklanych butelkach lub w opakowaniach typu *bag-in-box*;
- b) butelkowanie musi odbywać się wyłącznie w zakładzie butelkującym zatwierdzonym przez organ ds. produkcji wina zarejestrowany przez Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Rada Stowarzyszeń Producentów Wina na Obszarze Uprawy Winorośli Eger). Obowiązek dotyczący butelkowania nie ma zastosowania do win wytwarzanych przez producenta wina w obrębie obszaru produkcji do użytku własnego i w celu spożycia we własnej wytwórni wina;
- c) butelkowanie poza wyznaczonym obszarem jest możliwe wyłącznie pod warunkiem wystosowania powiadomienia na co najmniej 48 godzin przed planowanym rozpoczęciem czynności. Aby zachować właściwości organoleptyczne wina, butelkowanie należy przeprowadzić w ciągu 90 dni od dnia przywiezienia wina z miejsca produkcji.

Pierwsza data wprowadzenia do obrotu

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

- a) wina classicus:
 - (i) bikavér (bycza krew): dnia 1 września pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
 - (ii) csillag (gwiazda Egeru): dnia 15 marca pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
 - (iii) w przypadku pozostałych rodzajów wina: daty nie ustala się;
- b) wina superior:
 - (i) bikavér (bycza krew): dnia 1 listopada pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
 - (ii) csillag (gwiazda Egeru): dnia 15 marca pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
 - (iii) w przypadku pozostałych rodzajów wina: daty nie ustala się;
- c) wina grand superior:
 - (i) bikavér (bycza krew): dnia 1 listopada pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
 - (ii) csillag (gwiazda Egeru): dnia 1 lipca pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
 - (iii) w przypadku pozostałych rodzajów wina: daty nie ustala się.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem geograficznym

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Na terytorium gminy Kompolt; oraz – w przypadku winorośli uprawianych w siedlisku Dóc dűlő położonym na terytorium gminy Noszvaj – na terytorium gmin Bogács, Bükkzsérc i Cserépfalu.

Zasady przejściowe

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) wszyscy producenci, którzy wprowadzili do obrotu wino objęte nazwą „Egri Bikavér” wraz z nazwą siedliska wytworzone z winogron wyprodukowanych przed dniem 31 grudnia 2009 r. oraz którzy dopełnili obowiązków przewidzianych w art. 20 dekretu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (FMV) nr 102/2009 z dnia 5 sierpnia 2009 r., muszą – na przestrzeni kolejnych lat – stosować wcześniejsze zasady mieszania ustalone w odniesieniu do wina „Egri Bikavér” w drodze dekretu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (FMV) nr 103/2003 z dnia 31 grudnia 2003 r. w sprawie win objętych chronioną nazwą pochodzenia pochodzących z obszaru uprawy winorośli Eger w zakresie mieszania odmian do produkcji win „Egri Bikavér” opatrzonych nazwą siedliska, które pochodzą z tej samej plantacji i tego samego siedliska, przez cały okres użytkowania plantacji, a przynajmniej do czasu zmiany składu odmianowego na plantacji;
- b) producenci win „Classicus Egri Bikavér” spełniających kryteria produktu ekologicznego pochodzącego z uprawy ekologicznej, którzy poprzez odpowiednie dokumenty wykazali, że w danym roku nie byli w stanie dokonać kupażu odmian do produkcji wina z uwzględnieniem czterech odmian przewidzianych w pkt III, mogą w przedmiotowym roku dokonać kupażu trzech odmian w celu produkcji wina ekologicznego „Classicus Egri Bikavér”, przestrzegając zasad dotyczących mieszania win;
- c) zasad przejściowych nie stosuje się, począwszy od roku gospodarczego 2021/2022.

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/f/5d/82000/Eger_OEM_v4_boraszat_200215.pdf

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