



Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 296/01	Rata de schimb a monedei euro	1
2017/C 296/02	Decizia de punere în aplicare a Comisiei din 28 august 2017 privind publicarea în <i>Jurnalul Oficial al Uniunii Europene</i> a documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol [Mergelland (DOP)]	2
2017/C 296/03	Rezumatul deciziilor Comisiei Europene privind autorizațiile de introducere pe piață în vederea utilizării și/sau autorizațiile de utilizare a substanțelor enumerate în anexa XIV la Regulamentul (CE) nr. 1907/2006 al Parlamentului European și al Consiliului privind înregistrarea, evaluarea, autorizarea și restricționarea substanțelor chimice (REACH) [publicat în temeiul articolului 64 alineatul (9) din Regulamentul (CE) nr. 1907/2006] ⁽¹⁾	15

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII COMERCIALE COMUNE

Comisia Europeană

2017/C 296/04	Aviz privind hotărârea din 1 iunie 2017 în cauza T-442/12 referitoare la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 626/2012 al Consiliului de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 349/2012 de instituire a unei taxe antidumping definitive la importurile de acid tartric originar din Republica Populară Chineză	16
---------------	---	----

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2017/C 296/05	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	20
2017/C 296/06	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului	23

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

6 septembrie 2017

(2017/C 296/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1931	CAD	dolar canadian	1,4787
JPY	yen japonez	129,92	HKD	dolar Hong Kong	9,3362
DKK	coroana daneză	7,4393	NZD	dolar neozeelandez	1,6528
GBP	lira sterlină	0,91428	SGD	dolar Singapore	1,6133
SEK	coroana suedeză	9,5010	KRW	won sud-coreean	1 353,94
CHF	franc elvețian	1,1399	ZAR	rand sud-african	15,3965
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,7850
NOK	coroana norvegiană	9,2765	HRK	kuna croată	7,4277
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 902,83
CZK	coroana cehă	26,112	MYR	ringgit Malaiezia	5,0570
HUF	forint maghiar	306,17	PHP	peso Filipine	60,908
PLN	zlot polonez	4,2415	RUB	rubla rusească	68,4889
RON	leu românesc nou	4,5986	THB	baht thailandez	39,563
TRY	lira turcească	4,1045	BRL	real brazilian	3,7145
AUD	dolar australian	1,4961	MXN	peso mexican	21,2936
			INR	rupie indiană	76,4925

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI**din 28 august 2017****privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol****[Mergelland (DOP)]**

(2017/C 296/02)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului ⁽¹⁾, în special articolul 97 alineatul (3),

întrucât:

- (1) Țările de Jos au depus o cerere de protecție a denumirii „Mergelland” în conformitate cu partea II titlul II capitolul I secțiunea 2 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
- (2) În conformitate cu articolul 97 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că sunt îndeplinite condițiile prevăzute la articolele 93-96, la articolul 97 alineatul (1) și la articolele 100, 101 și 102 din regulamentul menționat.
- (3) Pentru a permite prezentarea de declarații de opoziție în conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, documentul unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din regulamentul citat, precum și trimiterea la publicarea caietului de sarcini făcută pe parcursul procedurii naționale preliminare de examinare a cererii de protecție a denumirii „Mergelland” ar trebui să fie publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

Articol unic

Documentul unic întocmit în conformitate cu articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și trimiterea la publicarea caietului de sarcini al denumirii „Mergelland” (DOP) sunt incluse în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, publicarea prezentei decizii conferă dreptul de manifestare a opoziției față de protecția denumirii menționate la primul paragraf al prezentului articol în termen de două luni de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 28 august 2017.

Pentru Comisie

Phil HOGAN

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANEXĂ

DOCUMENT UNIC

„MERGELLAND”

PDO-NL-02114

Data cererii: 26.1.2016

1. Denumirea (denumirile) propusă (propușe) pentru înregistrare

Mergelland

2. Tip de indicație geografică

DOP – denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

4. Descrierea vinului (vinurilor)*Categoria vin 1 Vin: Auxerrois alb*

Soiurile de struguri: Auxerrois

Coacere timpurie, aciditate scăzută, densitate redusă a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: mere galbene coapte, pere, ușoară aciditate, lejer, fructuos

Caracteristici analitice: următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinea ministeriale neerlandeze:

— tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);

— aciditatea volatilă maximă;

— conținutul maxim total de dioxid de sulf;

— conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Chardonnay alb

Struguri: Chardonnay

Coacere tardivă, aciditate ridicată, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu până la galben-auriu

Gust: lămâie, unt, pâine prăjită, vanilie, corp mediu

Caracteristici analitice: următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinea ministeriale neerlandeze:

— tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);

— aciditatea volatilă maximă;

— conținutul maxim total de dioxid de sulf;

— conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Dornfelder roșu

Struguri: Dornfelder

Timp de coacere mediu, aciditate scăzută, densitate medie a mustului

Caracteristici organoleptice

Culoare: roșu rubiniu intens până la violaceu

Gust: cireșe, mure, boabe de soc

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Gewürztraminer alb

Struguri: Gewürztraminer

Timp de coacere mediu, aciditate scăzută, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: fructe exotice (de exemplu, litchi), flori, citrice, mirodenii

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă;
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Rivaner alb/Müller-Thurgau

Struguri: Rivaner/Müller-Thurgau

Coacere foarte timpurie, aciditate scăzută, densitate redusă a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: mere, fructe sâmburoase, muscat

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Pinot Blanc alb

Struguri: Pinot Blanc

Coacere semitardivă, aciditate medie, densitate ridicată a mustului, randament mediu

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: fructe galbene, pere, pepeni galbeni, tei

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tări alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Pinot Gris alb

Struguri: Pinot Gris

Coacere semitardivă, aciditate medie, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu până la galben-auriu

Gust: pere, miere, fructe cu coajă lemnoasă

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tări alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Pinot Noir roșu

Struguri: Pinot Noir

Coacere semitardivă, aciditate medie, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: culoare între culoarea rodiei, deschisă și roșu rubiniu

Gust: fructe roșii, zmeură, căpșuni, vanilie și alte tonuri lemnoase, deschis la culoare

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tări alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Pinot Noir rosé

Struguri: Pinot Noir

Coacere semitardivă, aciditate medie, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: roz-somon

Gust: zmeură, căpșuni, uneori tomate coapte, culoare deschisă

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Pinot Noir alb

Struguri: Pinot Noir

Coacere semitardivă, aciditate medie, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu până la galben-auriu

Gust: pere, fructe galbene, uneori cu aromă de căpșuni și zmeură

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Riesling alb

Struguri: Riesling

Coacere tardivă, aciditate ridicată, densitate redusă-medie a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: fructe cu sâmbure alb (piersici) mere, pere

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 1 Vin: Dornfelder Rosé

Struguri: Dornfelder

Timp de coacere mediu, aciditate scăzută, densitate medie a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: roz închis

Gust: cireșe, mure, zmeură

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Auxerrois alb

Soiurile de struguri: Auxerrois

Coacere timpurie, aciditate scăzută, densitate redusă a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: mere galbene coapte, pere, ușoară aciditate, lejer, fructuos

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Chardonnay alb

Struguri: Chardonnay

Coacere tardivă, aciditate ridicată, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu până la galben-auriu

Gust: lămâie, unt, pâine prăjită, vanilie, corp mediu

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Gewürztraminer alb

Struguri: Gewürztraminer

Timp de coacere mediu, aciditate scăzută, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: fructe exotice (de exemplu, litchi), flori, citrice, mirodenii

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Rivaner alb/Müller-Thurgau

Struguri: Rivaner/Müller-Thurgau

Coacere foarte timpurie, aciditate scăzută, densitate redusă a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: mere, fructe sâmburoase, muscat

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă (în % din volum);
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Pinot Blanc alb

Struguri: Pinot Blanc

Coacere semitardivă, aciditate medie, densitate ridicată a mustului, randament mediu

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: fructe galbene, pere, pepeni galbeni, tei

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă;
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Pinot Gris alb

Struguri: Pinot Gris

Coacere semitardivă, aciditate medie, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu până la galben-auriu

Gust: pere, miere, fructe cu coajă lemnoasă

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă;
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Pinot Noir rosé

Struguri: Pinot Noir

Coacere semitardivă, aciditate medie, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: roz-somon

Gust: zmeură, căpșuni, uneori tomate coapte, culoare deschisă

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă;
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Pinot Noir alb

Struguri: Pinot Noir

Coacere semitardivă, aciditate medie, densitate ridicată a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu până la galben-auriu

Gust: pere, fructe galbene, uneori cu aromă de căpșuni și zmeură

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă;
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Riesling alb

Struguri: Riesling

Coacere tardivă, aciditate ridicată, densitate redusă-medie a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: galben-limoniu, strălucitoare

Gust: fructe cu sâmbure alb (piersici) mere, pere

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă;
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

Categoria vin 5 Vin spumant de calitate: Dornfelder Rosé

Struguri: Dornfelder

Timp de coacere mediu, aciditate scăzută, densitate medie a mustului

Caracteristici organoleptice:

Culoare: roz închis

Gust: cireșe, mure, zmeură

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile în vigoare în reglementările UE/ordinele ministeriale neerlandeze:

- tăria alcoolică totală maximă;
- aciditatea volatilă maximă;
- conținutul maxim total de dioxid de sulf;
- conținutul maxim de îmbogățire și dezacidificare, sub rezerva aprobării, acidificare.

Densitatea minimă a mustului trebuie să fie de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), corespunzând unei tării alcoolice naturale în volum de 9 %.

5. Practici vitivinicole

(a) *Practici oenologice esențiale*

Auxerrois alb

Practica enologică specifică

Aromă conferită de fermentarea la rece în recipiente de oțel

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

Chardonnay alb

Practica enologică specifică

Arome secundare, adesea prin fermentație malolactică și învechire în butoaie de lemn

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

Dornfelder roșu

Practica enologică specifică

Uneori, învechire în butoaie de lemn

Gewürztraminer alb

Practica enologică specifică

Aromă conferită de fermentarea la rece în recipiente de oțel

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

Rivaner alb/Müller-Thurgau

Practica enologică specifică

Aromă conferită de fermentarea la rece în recipiente de oțel

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

Pinot Blanc alb

Practica enologică specifică

Aromă conferită de fermentarea la rece în recipiente de oțel

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

Pinot Gris alb

Practica enologică specifică

Aromă conferită de fermentarea la rece în recipiente de oțel; uneori, învechire în butoaie de lemn

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

Pinot Noir roșu

Practica enologică specifică

Pentru a păstra aroma fructată, fermentarea nu are loc la temperaturi foarte mari și este adesea prelungită în butoaie de lemn.

Pinot Noir rosé

Practica enologică specifică

Aromă conferită de fermentarea la rece în recipiente de oțel

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

Pinot Noir alb

Practica enologică specifică

Aromă conferită de fermentarea la rece în recipiente de oțel

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

Riesling alb

Practica enologică specifică

Aromă conferită de fermentarea la rece în recipiente de oțel

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

Dornfelder Rosé

Practica enologică specifică

Aromă conferită de fermentarea la rece în recipiente de oțel

Pentru vinul spumant de calitate:

o a doua fermentare și maturare în conformitate cu normele privind vinul spumant de calitate folosind metoda tradițională.

(b) Producții maxime*Auxerrois alb*

80 de hectolitri pe hectar

Chardonnay alb

80 de hectolitri pe hectar

Dornfelder roșu

85 de hectolitri pe hectar

Gewürztraminer alb

80 de hectolitri pe hectar

Rivaner alb/Müller-Thurgau

85 de hectolitri pe hectar

Pinot Blanc alb

80 de hectolitri pe hectar

Pinot Gris alb

80 de hectolitri pe hectar

Pinot Noir roșu

60 de hectolitri pe hectar

Pinot Noir rosé

75 de hectolitri pe hectar

Pinot Noir alb

75 de hectolitri pe hectar

Riesling alb

80 de hectolitri pe hectar

Dornfelder Rosé

85 de hectolitri pe hectar

6. Aria delimitată

Teritoriul localităților neerlandeze Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten și Valkenburg aan de Geul.

Suprafața totală a teritoriului, cu excepția solurilor argiloase, este de aproximativ 250 km².

Suprafața plantată care respectă cerințele este de 70 ha.

Aria geografică delimitată include numai viile situate pe terenuri formate din sol arabil de loess.

7. Soiurile principale de struguri de vin

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

Definirea ariei geografice

Compoziția solului, situația geografică și clima, unice în Țările de Jos, fac din Mergelland o regiune extrem de potrivită pentru cultivarea viței de vie. Vița de vie a fost cultivată efectiv în această regiune pe scară largă în Evul Mediu timpuriu. Primele dovezi ale viticulturii în Mergelland datează din 968 d.Ch. Vița de vie a continuat să fie cultivată aici chiar și în timpul micii ere glaciare (secolele XV-XIX), datorită condițiilor favorabile. În cursul perioadei de conducere franceză în perioada lui Napoleon, cultivarea viței de vie a încetat din motive politice. Cultivarea comercială a viței de vie în regiune a reînceput în 1970 și Mergelland este considerat leagănul viticulturii neerlandeze moderne. Ceea ce este tipic pentru regiune – și diferit față de restul teritoriului Țărilor de Jos – este predominanța soiurilor de struguri clasice din nordul Franței (Pinot Noir, Pinot Gris și Pinot Blanc, Chardonnay și Auxerrois) și din Germania (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer și Dornfelder).

Compoziția solului

Solul este compus dintr-un strat de sol arabil de loess, cu substrat de marnă (formațiunile de la Maastricht și Gulpen) și, local, formațiuni din Pleistocen și Terțiar, precum pietrișul vechi din regiunea Maas și formațiunile din Rupel, Tongeren, Holset și Hoogcruts.

Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinului sunt dominate de loess, și, într-o măsură mai mică, de marnă și pietriș. Loessul este un tip de sol ușor; fracția de măr este, de regulă, cuprinsă între 50 și 60 %, fracția de nisip, între 20 și 30 %, iar fracția de argilă este mai mică de 20 %. Datorită structurii aerate, loessul se încălzește rapid, dar se și răcește rapid. Acest lucru amplifică diferențele de temperatură între zi și noapte, care sunt deja mai mari în interiorul Mergelland datorită localizării în interiorul teritoriului. Acest lucru contribuie la dezvoltarea gustului fructat.

Legătura causală

Loessul este în principal bogat în calcar, iar substratul de marnă în aria delimitată este aproape exclusiv calcar. Solurile bogate în calcar păstrează aciditatea proaspătă în struguri și, adesea, imprimă vinului o ușoară strălucire. Studiile arată că, din cele nouă tipuri de soluri de loess, combinația de loess și calcar reprezintă în mod clar cea mai bună opțiune pentru rubrica „Fructe”: gust fructat.

Loessul și substratul de marnă rețin apa și sunt rezistente la ariditate, astfel încât diminuarea gustului fructat și a acidității sunt, prin urmare, rare.

Panta și pietrișul asigură un drenaj adecvat. Împreună cu o reducere medie de 100 mm de precipitații potențiale în sezonul de creștere, această structură a solurilor garantează o ușoară reducere a cantității de apă în general. Diverse studii au arătat că acest lucru este optim pentru calitatea vinului.

Climă și topologie

În pofida localizării nordice a regiunii Mergelland, aceasta este suficient de caldă pentru a permite strugurilor să se coacă bine, datorită geografiei sale și a solului. Clima relativ răcoroasă este mai degrabă favorabilă. Strugurii din Mergelland pot ajunge la maturitate fiziologică deplină, fără o creștere prea rapidă a conținutului de zahăr, care ar determina o recoltare prea timpurie. Conținutul excesiv de alcool – o problemă din ce în ce mai mare în regiunile vitivinicole din sud – nu este o problemă. Perioada lungă de maturare (de la pârgă la recoltare) permite suficient timp strugurilor pentru a-și dezvolta aroma, conținutul de minerale și extractul.

Pentru ca strugurii să se coacă la timp, au nevoie de soare și căldură adecvate în timpul zilei, în timp ce nopțile reci sunt foarte importante pentru gustul tipic al vinului. Dacă nopțile sunt calde, metabolismul este rapid. Când nu există lumină solară, strugurii utilizează acidul malic ca sursă de energie. Dacă nopțile sunt răcoroase, acidul malic este ars mai încet, astfel încât strugurii vor avea suficientă aciditate atunci când ajung la maturitate. Acidul adaugă vinului proapețime și joacă un rol esențial în formarea de arome (esteri) în timpul fermentării.

În concluzie: Vinurile care provin din Mergelland sunt caracterizate de o combinație tipică de gust fructat, eleganță proaspătă și conținut de minerale. Acest lucru rezultă din interacțiunea dintre soiurile de struguri selecționați, sol, climă și geografie, interacțiune care este unică pentru Țările de Jos.

9. Condiții suplimentare esențiale

—

Link către caietul de sarcini

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

Rezumatul deciziilor Comisiei Europene privind autorizațiile de introducere pe piață în vederea utilizării și/sau autorizațiile de utilizare a substanțelor enumerate în anexa XIV la Regulamentul (CE) nr. 1907/2006 al Parlamentului European și al Consiliului privind înregistrarea, evaluarea, autorizarea și restricționarea substanțelor chimice (REACH)

[publicat în temeiul articolului 64 alineatul (9) din Regulamentul (CE) nr. 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2017/C 296/03)

Decizii de acordare a unei autorizații

Referința deciziei ⁽¹⁾	Data deciziei	Denumirea substanței	Titularul autorizației	Numărul autorizației	Utilizarea autorizată	Data expirării perioadei de reexaminare	Motivele care au stat la baza deciziei
C(2017) 5880	31 august 2017	Trioxid de crom Nr. CE 215-607-8 Nr. CAS 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Germania	REACH/17/20/0	Pulverizare industrială sau aplicare cu pensula a amestecurilor de trioxid de crom pentru acoperirea articolelor metalice expuse unor medii dificile, pentru a asigura o rezistență la coroziune și la oxidare la temperaturi ridicate, precum și în scopul de a conferi suprafeței proprietăți anti-depunere sau de a asigura lubrifierea la temperaturi înalte, pentru industria automobilelor, pentru sectorul aviației, pentru utilaje folosite în centrale electrice, pentru industria petrolului și gazelor și în aplicații maritime	21 septembrie 2024	În conformitate cu articolul 60 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1907/2006, beneficiile socioeconomice depășesc riscurile pentru sănătatea umană și pentru mediu care decurg din utilizările substanței și nu există substanțe sau tehnologii alternative adecvate din punctul de vedere al fezabilității tehnice și economice.
				REACH/17/20/1	Pulverizare industrială a amestecurilor de trioxid de crom pentru acoperirea articolelor metalice expuse unor medii dificile, în scopul de a asigura fie o acoperire la temperaturi joase pentru protecția împotriva coroziunii, fie o rezistență la coroziune și la oxidare la temperaturi înalte cu reducerea rugozității suprafeței, fie o aderență la temperaturi ridicate, pentru sectorul aviației, pentru utilaje folosite în centrale electrice, pentru industria petrolului și gazelor și în aplicații maritime	21 septembrie 2029	

⁽¹⁾ Decizia este disponibilă pe site-ul internet al Comisiei Europene, la adresa: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm

⁽¹⁾ JO L 396, 30.12.2006, p. 1.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII
COMERCIALE COMUNE

COMISIA EUROPEANĂ

Aviz privind hotărârea din 1 iunie 2017 în cauza T-442/12 referitoare la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 626/2012 al Consiliului de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 349/2012 de instituire a unei taxe antidumping definitive la importurile de acid tartric originar din Republica Populară Chineză

(2017/C 296/04)

Hotărâre

În hotărârea sa din 1 iunie 2017 în cauza T-442/12 Changmao Biochemical Engineering Co Ltd/Consiliul ⁽¹⁾ (denumită în continuare „hotărârea”), Tribunalul Uniunii Europene (denumit în continuare „Tribunalul”) a anulat Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 626/2012 al Consiliului din 26 iunie 2012 de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 349/2012 de instituire a unei taxe antidumping definitive la importurile de acid tartric originar din Republica Populară Chineză ⁽²⁾ (denumit în continuare „regulamentul de punere în aplicare”), în măsura în care acesta se aplică producătorului-exportator chinez Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd. (denumit în continuare „producătorul-exportator în cauză”).

Tribunalul a hotărât că dreptul la apărare al producătorului-exportator în cauză a fost încălcat prin respingerea cererii sale de divulgare a informațiilor cu privire la diferența de preț între acidul tartric DL și acidul tartric L+ în contextul calculării valorii normale, fără ca vreo justificare valabilă să fie furnizată în timp util. Tribunalul a susținut că nu s-a putut exclude faptul că, în cazul în care cererea ar fi fost acceptată, rezultatul anchetei ar fi putut fi diferit.

Consecințe

În conformitate cu articolul 266 din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, instituțiile Uniunii trebuie să ia măsurile necesare pentru a se conforma hotărârii.

Atunci când se iau aceste măsuri necesare pentru a se conforma unei hotărâri de anulare a unei măsuri și pentru a o pune în aplicare în întregime, procedura care stă la baza unei astfel de măsuri poate fi reluată chiar din punctul în care a apărut ilegalitatea ⁽³⁾.

În consecință, Comisia, respectând hotărârea Tribunalului din 1 iunie 2017, are posibilitatea de a remedia aspectele procedurii care au dus la anulare, lăsând în același timp neschimbate părțile care nu sunt afectate de hotărâre ⁽⁴⁾.

Anularea regulamentului de punere în aplicare a fost cauzată de nerespectarea dreptului la apărare în cursul unei etape a procedurii administrative care stă la baza regulamentului de punere în aplicare; și anume divulgarea anumitor informații către producătorul-exportator respectiv în cadrul calculării valorii normale.

Cererea producătorului-exportator în cauză de a se divulga informațiile referitoare la diferența de preț între acidul tartric DL și acidul tartric L+ în contextul calculării valorii normale ar trebui să fie reexaminată având în vedere circumstanțele specifice ale cauzei.

Constatărilor regulamentului de punere în aplicare care nu au fost contestate sau care au fost contestate dar au fost respinse de hotărârea Tribunalului sau care nu au fost examinate de Tribunal și, ca atare, nu au dus la anularea regulamentului de punere în aplicare rămân valabile.

⁽¹⁾ Hotărârea Tribunalului din 1 iunie 2017, Changmao Biochemical Engineering/Consiliu, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

⁽²⁾ JO L 182, 13.7.2012, p. 1.

⁽³⁾ Hotărârile Curții de Justiție din 3 octombrie 2000, Industrie des poudres sphériques/Consiliu, C-458/98 P, EU:C:2000:531, punctele 80 și 85, precum și din 28 ianuarie 2016, CM Eurologistik, C-283/14 și C-284/14, EU:C:2016:57, punctele 48-55.

⁽⁴⁾ Hotărârea Curții de Justiție din 14 iunie 2016, Commission/McBride, cauza C-361/14 P, EU:C:2016:434, punctul 56; a se vedea de asemenea, în materie de dumping, hotărârea Curții de Justiție din 3 octombrie 2000, Industrie des poudres sphériques/Consiliu, cauza C-458/98 P, EU:C:2000:531, punctul 84.

Redeschiderea procedurii

Având în vedere cele de mai sus, Comisia a decis să redeschidă ancheta antidumping privind importurile de acid tartric originar din Republica Populară Chineză care a condus la adoptarea Regulamentului (UE) nr. 626/2012 în măsura în care se referă la producătorul-exportator în cauză și să o reia din punctul în care s-a produs neregula.

Sfera de cuprindere a redeschiderii este limitată la punerea în aplicare a hotărârii pronunțate de Tribunal în ceea ce privește Changmao Biochemical Engineering Co Ltd.. Redeschiderea nu afectează alte anchete. Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 349/2012 al Consiliului din 16 aprilie 2012 de instituire a unei taxe antidumping definitive la importurile de acid tartric originar din Republica Populară Chineză, în urma unei reexaminări efectuate în perspectiva expirării măsurilor în conformitate cu articolul 11 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1225/2009 ⁽¹⁾ continuă, prin urmare, să se aplice în ceea ce privește producătorul-exportator în cauză.

Părțile interesate sunt informate cu privire la această reexaminare prin publicarea prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Informații comunicate în scris

Toate părțile interesate și, în special, producătorul-exportator în cauză și industria din Uniune sunt invitate să își facă cunoscute punctele de vedere, să transmită informații și să furnizeze elemente de probă justificative privind aspectele legate de redeschiderea anchetei. Cu excepția cazului în care se prevede altfel, informațiile respective și elementele de probă în sprijinul acestora trebuie să parvină Comisiei în termen de 20 de zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Posibilitatea audierii de către serviciile Comisiei responsabile cu ancheta

Producătorul-exportator în cauză și industria din Uniune pot solicita să fie audiați de serviciile Comisiei responsabile de anchetă. Orice cerere de audiere trebuie să fie formulată în scris și să precizeze motivele care stau la baza sa. În cazul audierilor privind aspecte legate de redeschiderea anchetei, cererea trebuie transmisă în termen de 15 zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*. Ulterior, orice solicitare de audiere trebuie transmisă în termenele specifice stabilite de Comisie în comunicarea sa cu aceste părți.

Instrucțiuni de transmitere a informațiilor prezentate în scris și a corespondenței

Informațiile transmise Comisiei în scopul desfășurării anchetelor de apărare comercială trebuie să nu facă obiectul unor drepturi de autor. Înainte de transmiterea către Comisie a informațiilor și/sau a datelor care fac obiectul drepturilor de autor ale unor părți terțe, părțile interesate trebuie să solicite autorizarea specifică din partea deținătorului drepturilor de autor care să permită în mod explicit Comisiei a) să utilizeze informațiile și datele în scopul desfășurării prezentei proceduri de apărare comercială și b) să furnizeze părților interesate din prezenta anchetă informațiile și/sau datele sub o formă care să le permită să își exercite dreptul la apărare.

Toate informațiile prezentate în scris și corespondența transmise de părțile interesate pentru care se solicită un tratament confidențial trebuie să poarte mențiunea „*Limited*” ⁽²⁾ (acces limitat).

Părțile interesate care transmit informații purtând mențiunea „*Limited*” trebuie să furnizeze rezumate cu caracter neconfidențial ale acestora, în temeiul articolului 19 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2016/1036 al Parlamentului European și al Consiliului din 8 iunie 2016 privind protecția împotriva importurilor care fac obiectul unui dumping din partea țărilor care nu sunt membre ale Uniunii Europene ⁽³⁾ (denumit în continuare „regulamentul de bază”), care vor purta mențiunea „*For inspection by interested parties*” (versiune destinată consultării de către părțile interesate). Aceste rezumate trebuie să fie suficient de detaliate pentru a permite o înțelegere rezonabilă a substanței informațiilor transmise cu titlu confidențial.

Dacă o parte interesată care transmite informații confidențiale nu furnizează un rezumat neconfidențial al acestora în formatul și la calitatea solicitate, informațiile respective pot să nu fie luate în considerare.

Părțile interesate sunt invitate să transmită toate documentele și cererile prin e-mail, inclusiv înputernicirile și fișele de certificare scanate. Prin utilizarea e-mailului, părțile interesate își exprimă acordul cu normele aplicabile transmiterii informațiilor pe cale electronică, conținute în documentul intitulat „CORESPONDENȚA CU COMISIA EUROPEANĂ ÎN CAZURILE DE APĂRARE COMERCIALĂ”, care este publicat pe site-ul de internet al Direcției Generale Comerț: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152581.pdf

⁽¹⁾ JO L 110, 24.4.2012, p. 3.

⁽²⁾ Un document cu mențiunea „*Limited*” este un document considerat confidențial în temeiul Regulamentului (UE) 2016/1036 al Parlamentului European și al Consiliului din 8 iunie 2016 privind protecția împotriva importurilor care fac obiectul unui dumping din partea țărilor care nu sunt membre ale Uniunii Europene (JO L 176, 30.6.2016, p. 21) și al articolului 6 din Acordul OMC privind punerea în aplicare a articolului VI din GATT 1994 (Acordul antidumping). El este, de asemenea, un document protejat în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 1049/2001 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 145, 31.5.2001, p. 43).

⁽³⁾ JO L 176, 30.6.2016, p. 21.

Părțile interesate trebuie să își indice numele, adresa, numărul de telefon și o adresă de e-mail valabilă și trebuie să se asigure că adresa de e-mail furnizată este o adresă de e-mail oficială funcțională, care este verificată zilnic.

După furnizarea datelor de contact, Comisia va comunica cu părțile interesate doar prin e-mail, cu excepția cazului în care acestea solicită în mod explicit să primească toate documentele din partea Comisiei prin alte mijloace de comunicare sau a cazului în care natura documentului care trebuie trimis impune utilizarea unei scrisori recomandate.

Pentru norme și informații suplimentare privind corespondența cu Comisia, inclusiv principiile care se aplică transmisiilor prin e-mail, părțile interesate trebuie să consulte instrucțiunile privind comunicarea cu părțile interesate menționată anterior.

Adresa Comisiei pentru corespondență este următoarea:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Lipsa cooperării

În cazul în care o parte interesată nu permite accesul la informațiile necesare, nu le furnizează în termenele prevăzute sau obstrucționează în mod semnificativ ancheta, se pot stabili constatări pozitive sau negative, pe baza datelor disponibile, în conformitate cu articolul 18 din regulamentul de bază.

În cazul în care se constată că o parte interesată a furnizat informații false sau înșelătoare, informațiile pot să nu fie luate în considerare și se pot utiliza datele disponibile.

Dacă o parte interesată nu cooperează sau cooperează doar parțial și, prin urmare, constatările sunt stabilite pe baza datelor disponibile, în conformitate cu articolul 18 din regulamentul de bază, rezultatul anchetei ar putea fi mai puțin favorabil respectivei părți decât dacă ar fi cooperat.

Faptul că nu se oferă un răspuns pe suport electronic nu va fi considerat un refuz de a coopera, cu condiția ca partea interesată respectivă să demonstreze că prezentarea unui răspuns în forma cerută ar antrena sarcini sau costuri suplimentare nerezonabile. Partea interesată ar trebui să contacteze imediat Comisia în acest sens.

Consilierul-auditor

Producătorul-exportator în cauză și industria din Uniune pot solicita intervenția consilierului-auditor pentru proceduri comerciale. Consilierul-auditor acționează drept intermediar între părțile interesate și serviciile Comisiei responsabile cu ancheta. Consilierul-auditor examinează cererile de acces la dosar, litigiile privind confidențialitatea documentelor, cererile de amânare a termenelor și cererile terților de a fi audiați. Consilierul-auditor poate organiza o audiere cu o anumită parte interesată și poate acționa ca mediator pentru a asigura exercitarea deplină a dreptului la apărare ale părților interesate.

Orice cerere de audiere de către consilierul-auditor trebuie formulată în scris și motivată corespunzător. În cazul audierilor privind aspecte care țin de stadiul inițial al anchetei, cererea trebuie transmisă în termen de 15 zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*. Ulterior, orice solicitare de audiere trebuie transmisă în termenele specifice stabilite de Comisie în comunicarea sa cu părțile.

Consilierul-auditor va oferi, de asemenea, posibilitatea de a organiza o audiere cu participarea părților implicate, permițând prezentarea unor puncte de vedere diferite și a contraargumentelor referitoare la aspecte privind, printre altele, punerea în aplicare a hotărârii.

Pentru mai multe informații și date de contact, părțile interesate pot consulta paginile dedicate consilierului-auditor de pe site-ul de internet al DG Comerț: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

Prelucrarea datelor cu caracter personal

Toate datele cu caracter personal colectate pe parcursul prezentei anchete vor fi tratate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului din 18 decembrie 2000 privind protecția persoanelor fizice cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal de către instituțiile și organele comunitare și privind libera circulație a acestor date ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ JO L 8, 12.1.2001, p. 1.

Informații pentru autoritățile vamale

Taxele antidumping plătite în temeiul Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 626/2012 pentru importurile de acid tartric, încadrat în prezent la codul NC ex 2918 12 00 (cod TARIC 2918 12 00 90), și originar din Republica Populară Chineză, fabricat de Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd. (cod adițional TARIC A688), în plus față de taxele antidumping instituite prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 349/2012 cu privire la aceleași importuri, ar trebui să fie rambursate sau remise. Rambursarea sau remiterea trebuie să fie solicitată autorităților vamale naționale în conformitate cu legislația vamală aplicabilă.

Comunicarea informațiilor

Ulterior, producătorul-exportator în cauză și industria din Uniune vor fi informați cu privire la faptele și considerentele esențiale pe baza cărora se intenționează să se pună în aplicare hotărârea și vor avea posibilitatea să prezinte observații.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 296/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

DOCUMENT UNIC

„JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN”**Nr. EU: PGI-SI-02112 – 4.11.2015****DOP () IGP (X)****1. Denumire (denumiri)**

„Jajca izpod Kamniških planin”

2. Țara (țările) solicitantă (solicitanți)

Slovenia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, diverse produse lactate, cu excepția untului, etc.)

3.2. Descrierea produsului cărui a i se aplică denumirea de la punctul 1

Ouăle „Jajca izpod Kamniških planin” au o coajă netedă cu grosime uniformă și un lustru mat care oferă impresia unei proapețimi durabile. Coaja este tare. Forța distructivă medie necesară deformării cojii este de minimum 32 N. Gălbenușul prezintă o culoare galbenă uniformă, distinctivă, cu o valoare a pigmentării de cel puțin 11 pe scara DSM La Roche. În ceea ce privește greutatea, ouăle pot fi comercializate ca ouă de diferite dimensiuni, cu indicarea greutății nete minime a cutiei, sau pot fi clasificate în clasele de greutate S, M, L și XL. Caracterul distinctiv al „Jajca izpod Kamniških planin” este conținutul ridicat de acizi grași polinesaturați, în special de acid alfa-linolenic. Ouăle conțin minimum 2,5 % în greutate acizi grași omega-3 totali, iar raportul cel mai mare dintre acizii grași omega-6 și omega-3 este de 8:1. Acest raport oferă mari beneficii nutriționale și de sănătate și este în conformitate cu recomandările Organizației Mondiale a Sănătății (OMS).

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Carbonatul de calciu din cariera Stahovica de lângă orașul Kamnik este utilizat ca supliment mineral în alimentația găinilor ouătoare. Doar apa provenită din două acvifere superioare ale râurilor Kamniška Bistrica și Savinja poate fi utilizată ca apă de băut pentru găinile ouătoare. Sămânța de in, tratată corespunzător, oferă o sursă de acizi grași omega-3.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Înmulțirea și creșterea puilor și găinilor, precum și producția de ouă, trebuie să aibă loc în aria geografică.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică se întinde în jurul Alpilor Kamnik-Savinja și este demarcată de granița dintre Slovenia și Austria și următoarele șosele:

- autostrada Šentrupert – Domžale
- drumul local Domžale – Zaboršt pri Dobu
- drumul principal Zaboršt pri Dobu – Brod
- autostrada Brod – Kranj vzhod
- drumul regional Kranj – Zgornje Jezersko
- granița cu Austria
- drumul regional Pavličevo sedlo – Šentrupert.

Toate orașele/localitățile legate de drumurile de mai sus sunt incluse în aria geografică.

5. Legătura cu aria geografică

Produsul „Jajca izpod Kamniških planin” și-a câștigat renumele la sfârșitul secolului al XIX-lea, atunci când soțiile fermierilor din zona Kamnik aprovizionau cu această marfă prețioasă bucătăriile din Ljubljana și piața orașului. La vremea respectivă, aria geografică a Munților Kamnik (Kamniške planine) oferea deja un mediu excelent pentru producția de ouă datorită apei de foarte bună calitate, deoarece în această regiune foarte puțin populată și caracterizată printr-o natură neatinsă se găsește o apă de băut de cea mai bună calitate. Mai mult, cariera de calcar de la Stahovica nad Kamnikom a avut dintotdeauna un efect favorabil asupra producției de ouă (piatra calcaroasă extrasă este de origine sedimentară și are o vechime de peste 200 de milioane de ani și o puritate chimică excepțională datorită metamorfismului termic). Caracteristicile microclimatului subalpin și temperaturile moderate au jucat în trecut, de asemenea, un rol semnificativ în dezvoltarea producției de ouă din aria geografică.

Aceste condiții naturale au oferit o bază excelentă pentru dezvoltarea producției de ouă de masă în numeroase ferme. Cultivarea inului, care s-a dezvoltat în aria geografică pentru a asigura aprovizionarea producției de pânză de in, a dus la dezvoltarea industriei de filare a fibrelor textile în Mengeš. Deși inul era cultivat pentru fibre, semințele de in erau un produs secundar utilizat în hrana pentru animale, în special a păsărilor de curte. În aria de producție a „Jajca izpod Kamniških planin” există o literatură vastă dedicată creșterii inului. Cea mai veche este o mențiune din cartea funciară din 1493 prin care nobilul de Jablje enumeră inul printre dările care trebuiau plătite de supușii săi, iar cea mai recentă este o prezentare din 1953 a dezvoltării fabricii Induplati Jarše.

Deoarece semințele de in conțin 40 % grăsimi, iar acizii grași omega-3 (acidul alfa-linolenic) reprezintă jumătate din aceste grăsimi, ouăle erau sănătoase și de o foarte bună calitate. Prin urmare, tradiția de a include semințele de in în alimentația găinilor ouătoare continuă în prezent cu „Jajca izpod Kamniških planin”. În consecință, „Jajca izpod Kamniških planin” sunt diferite de ouăle altor producători, care utilizează materii prime mai puțin tradiționale, cum ar fi uleiul de pește denaturat și algele, pentru îmbogățirea ouălor cu acizi grași omega-3.

Ouăle „Jajca izpod Kamniških planin” conțin cel puțin de două ori mai mulți acizi grași omega-3 decât alte ouă îmbogățite cu acizi grași omega-3 și se caracterizează prin conținutul ridicat de acid alfa-linolenic.

Producătorii de ouă și soțiile fermierilor din regiunea Kamnik au aprovizionat Ljubljana cu ouă de masă până în perioada celui de-al Doilea Război Mondial, când comerțul înfloritor de odinioară a fost blocat de o graniță și de un rând dublu de sârmă ghimpată cu care forțele de ocupație au înconjurat capitala. În cântecul popular „Katarina Barbara”, scris în 1895 de Dr. Karel Štrekelj, slavist și colecționar de cântece populare, este vorba de o găină furată destinată aprovizionării Ljubljanei. După război, a urmat o perioadă în care tradiția creșterii găinilor la poalele Munților Kamnik a revenit. De atunci această tradiție s-a consolidat și s-a dezvoltat în continuare. De-a lungul anilor, ouăle produse la poalele Munților Kamnik s-au bucurat de o bună reputație. Însă doar la sfârșitul anilor 1990 producătorii au început să-și promoveze ouăle în mod activ. Reputația actuală a „Jajca izpod Kamniških planin” este evidențiată de numeroase articole de ziar, articole din reviste culinare și de pe site-urile web, precum și de emisiuni TV, documentații comerciale și numeroase pliante. De exemplu, în cartea intitulată *Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava* (2005), Boštjan Šaver citează „Jajca izpod Kamniških planin” ca exemplu de denumire de produs care dovedește legătura strânsă dintre locuitorii Sloveniei și munții săi. „Jajca izpod Kamniških planin” sunt prezentate în *Okusiti Slovenijo*, o broșură publicată de Oficiul de Turism din Slovenia, cu scopul de a descrie tradiția gastronomică bogată a Sloveniei. Ele sunt menționate în numeroase alte publicații (reviste, almanahuri) cum ar fi *Gorenjska hrana* (2011) și *Slovenska kulinarika*, în articole publicate, de exemplu, de Asociația Consumatorilor din Slovenia (ZPS), care printre altele prezintă „Jajca izpod Kamniških planin” în broșura sa *Slovenska tradicionalna živila*, precum și într-un articol intitulat *To so dobra jajca* etc.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din regulament]

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului

(2017/C 296/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 17 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

SPECIFICAȚII DE BAZĂ DIN DOSARUL TEHNIC

Rachiu de vin cu indicația geografică

„КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ”/„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ”/„KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA”/„GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT”

Nr. UE: PGI-BG-01865 – 7.1.2014

1. Indicația geografică de înregistrat

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat”

2. Categoria băuturii spirtoase

Винена дестилатна спиртна напитка/Rachiu de vin

3. Descrierea băuturii spirtoase

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” este un rachiu de vin având o concentrație alcoolică minimă de 40 % vol., care:

- este obținut prin distilare simplă sau dublă la mai puțin de 65 % vol. din vinul produs din struguri, în cazul în care se poate obține o cantitate maximă de 75 de litri de vin din 100 kg de struguri, și care
- sub aspectul compoziției și al caracteristicilor organoleptice, îndeplinește cerințele pentru producerea de rachiu de vin.

3.1. Caracteristici fizice

Un lichid transparent caracterizat printr-un luciu, fără sedimente și fără particule în suspensie. Acesta prezintă o nuanță pală de galben ca urmare a maturării în butoaie de stejar sau a adăugării de caramel și o aromă caracteristică materiilor prime utilizate și dezvoltată ulterior prin maturare.

3.2. Caracteristici chimice

Rachiul de vin are o concentrație alcoolică minimă de 40 % vol. și este produs sub rezerva conformității cu cerința de a nu se produce mai mult de 75 de litri de vin din 100 kg de struguri, vinul fiind ulterior distilat la mai puțin de 65 % vol. de alcool.

Concentrația alcoolică – 40 % vol.; conținut de metanol – 11 g/hl la alcool 100 % vol.; substanțe volatile – 140-200 g/hl la alcool 100 % vol.

Substanțele volatile constituie o altă particularitate-cheie care influențează proprietățile organoleptice ale băuturii. Acestea reprezintă un amestec de alcooluri superioare, acizi totali, esterii și aldehide. Aroma băuturii este determinată de cantitatea de esterii (14-30 g/hl la alcool 100 % vol.) și aldehide (7-9 g/hl la alcool 100 % vol.), iar gustul acesteia este determinat de cantitatea de alcooluri superioare pe care le conține (120-150 g/hl la alcool 100 % vol.).

3.3. Caracteristici organoleptice

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” are un gust bogat, puternic și intens de struguri copti, cu nuanțe de măr verde și smochină, un gust ulterior echilibrat de vanilie și o aromă imperceptibilă de lemn.

(¹) JO L 39, 13.2.2008, p. 16.

3.4. Caracteristici specifice (comparativ cu alte băuturi spirtoase din aceeași categorie)

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” este un produs obținut prin distilarea vinului produs din soiul de viță-de-vie Cherven Misket (20 %) și a vinurilor produse din orice combinație a următoarelor soiuri albe și roșii de viță-de-vie (80 %):

- albe: Chardonnay, Muscat Ottonel, Muscat à Petit Grains, Viognier, Ugni Blanc, Traminer, Rkatsiteli, Cherven Misket, Riesling, Sauvignon Blanc, Victoria, Chasselas;
- roșii: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mavrud, Primitivo, Pamid, Alicante Bouschet, Gamay de Bouze, Pinot Noir, Cabernet Franc, Muscat of Hamburg, Rubin.

Cherven Misket este un soi aromatic și produce nuanțele bogate de măr verde și smochină în aroma rachiului de vin.

Fermentarea la rece a strugurilor, care are loc la temperaturi controlate de maximum 22 °C, asigură păstrarea între-gii arome. Aroma și buchetul potențial al produsului „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” sunt îmbogățite și concentrate prin utilizarea unei metode de producție bazate pe distilarea continuă a vinului având mai puțin de 65 % vol. obținut din struguri.

Pentru a dobândi echilibrul și armonia, distilatele sunt maturate în butoaie de stejar în care acestea își dezvoltă și mai mult potențialul. Astfel se dobândește culoarea aurie caracteristică și gustul bogat, puternic și intens al strugurilor copți cu o aromă imperceptibilă de lemn.

Băutura se amestecă prin combinarea distilatelor având diferite vârste și caracteristici organoleptice și apoi prin adăugarea cantității necesare de apă dedurizată pentru a produce o concentrație alcoolică a băuturii de 40 % vol. Apoi, aceasta este tratată pentru a împiedica tulburarea și stabilizată conform practicilor enologice admise. Dacă este cazul, se folosește caramelul pentru ajustarea culorii.

4. Aria geografică vizată

Aria include următoarele localități (*zemlishta*):

- Municipiul Karnobat – șase localități (microregiuni): Venets, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuhovo și Raklitsa;
- Municipiul Sungurlare – o localitate (microregiune): Terziysko;
- Municipiul Aytos – patru localități (microregiuni): Karageorgievo, Pirne, Topolitsa și Chernograd;
- Municipiul Tsarevo – o localitate (microregiune): Lozenets;
- Municipiul Straldzha – o localitate (microregiune): Straldzha.

Băutura poate fi îmbuteliată în afara ariei geografice definite.

5. Metoda de obținere a rachiului de vin

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” este produs printr-o tehnică clasică de origine bulgară. Strugurii sunt recoltați prin culegerea fiecărui soi de struguri separat după ce s-a atins gradul de coacere tehnică; aceștia sunt desprinși de pe peduncul și, dacă este cazul, pulpa obținută din struguri este lăsată să se răcească. Condițiile de fermentare și drojdia utilizată se află printre sursele esențiale ale compuşilor aromatici.

Fermentarea la rece a strugurilor asigură păstrarea între-gii arome. După încheierea procesului de fermentare, vinul este limpezit, dacă este necesar, și transferat pentru distilare. O distilare controlată cu strictețe la un vin de mai puțin de 65 % vol. obținut din struguri, în cazul în care se poate obține o cantitate maximă de 75 de litri de vin din 100 kg de struguri, asigură în mod consecvent calitatea superioară a produsului „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” și are un efect semnificativ asupra conținutului aromatic al distilatului rezultat. În timpul distilării, ca urmare a procesării termice, se formează noi compuși precum esteri, aldehide, acetali etc. Pentru a asigura precizia optimă în captarea profilului aromatic, se folosește o metodă diferită de producere a distilatelor pentru realizarea băuturii: se recurge la proprietățile unui metal prețios sub forma unor filtre speciale din argint care sunt montate pe recipientele utilizate pentru distilarea băuturii.

Distilatele rezultate sunt adunate în loturi în funcție de analiza fizico-chimică și organoleptică și sunt maturate timp de cel puțin șase luni în butoaie de stejar având o capacitate maximă de 500 de litri.

Băutura se amestecă prin combinarea distilatelor având diferite vârste și caracteristici organoleptice și apoi prin adăugarea cantității necesare de apă dedurizată pentru a produce o concentrație alcoolică a băuturii de 40 % vol. Apoi, aceasta este tratată pentru a împiedica tulburarea și stabilizată conform practicilor enologice admise. Aceasta are o culoare galben pal ca urmare a maturării în butoaie de stejar sau a adăugării de caramel pentru a obține culoarea dorită.

6. Legătura cu mediul geografic sau originea

6.1. Detalii privind aria geografică sau originea, relevante pentru legătură

Clima din municipiul Karnobat este tranzițional continentală, cu o puternică influență maritimă în zona de coastă care se întinde pe o distanță de 20-30 km față de coastă. Sezonul de creștere a viței-de-vie în această zonă este de 205 zile. Suma medie a temperaturilor active din punct de vedere biologic este de 3 911 °C, având un interval de încredere de 3 713 °C-4 109 °C. Aceste sume corespund condițiilor necesare pentru soiuri cu coacere timpurie, mediu timpurie și, respectiv, târzie.

Suprafața plantată cu viță-de-vie pe rod este de 2 766,56 ha. Viile din care se obține materia primă folosită pentru a produce „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” se află în regiunea viticolă a sub-Balcanilor (Valea Trandafirilor/Rozova dolina) (municipiile Karnobat și Sungurlare), partea de vest a regiunii viticole estice (Marea Neagră/Chernomorski) (municipiile Aytos și Tsarevo) și regiunea viticolă de sud (Câmpiile Trace/Trakiyska nizina) (municipiul Straldzha). Aria geografică include subregiunea Tundzha–Straldzha și cuprinde versanții de sud ai lanțului estic al munților Balcani din jurul Karnobat și Aytos și o parte din Câmpiile Burgas.

Crestele înalte și bazinele joase cu suprafață plană, care sunt, de asemenea, o caracteristică a terenului din municipiul Karnobat, sunt favorabile pentru cultivarea viței-de-vie, inclusiv a soiului Cherven Misket. Acesta este un soi vechi autohton din Bulgaria cu o creștere medie, fertilitate bună și producție medie. Din punctul de vedere al rezistenței la îngheț, acesta este cel mai bun dintre soiurile locale și întrece multe soiuri de struguri din afara Bulgariei. Misket este un soi aromat și îmbină nuanțe bogate de măr verde și smochină cu aroma produsului „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat”.

6.2. Caracteristicile specifice ale băuturii spirtoase care se pot datora ariei geografice

Condițiile naturale și climatice favorabile, care constituie o condiție prealabilă pentru struguri copti de bună calitate și bine copti, în combinație cu o recoltare nocturnă a strugurilor pentru a păstra aroma acestora, precum și fermentarea la o temperatură joasă și tehnicile de distilare continuă, ajută la concentrarea aromei delicate din struguri, iar maturarea distilatului în butoaie de stejar ajută la dezvoltarea continuă a potențialului buchetului și gustului băuturii. Astfel se dobândește culoarea aurie caracteristică și gustul bogat, puternic și intens al strugurilor copti cu o aromă imperceptibilă de lemn.

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” are un gust bogat, puternic și intens de struguri copti, cu nuanțe de măr verde și smochină, un gust ulterior echilibrat de vanilie și o aromă imperceptibilă de lemn pe baza cărora produsul este recunoscut, foarte apreciat și căutat de consumatori. Băutura ocupă o poziție stabilă pe piață și combină tradiția cu inovația.

Documentele care constituie dosarul pentru această băutură sunt ținute la Direcția de Înregistrare, Licențiere și Control din cadrul Ministerului Bulgar al Economiei.

7. Dispozițiile Uniunii Europene sau dispozițiile naționale/regionale

Procedura națională de aprobare a băuturii spirtoase cu indicație geografică este prevăzută la secțiunea VII, „Producția băuturilor spirtoase cu indicație geografică”, din capitolul 9 intitulat „Băuturi spirtoase” din Actul privind vinurile și băuturile spirtoase (ZVSN), (SG nr. 45 din 15 iunie 2012, în vigoare de la 16 septembrie 2012).

Indicația geografică „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” a fost aprobată conform ordinului nr. T-RD-27-21 al Ministerului Economiei și al Energiei din 27 noiembrie 2013. Acest ordin a fost publicat pe site-ul Ministerului Economiei: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarj-davane-na-vinena-destilatna-spiritna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

8. Solicitant

— Statul membru

Bulgaria

— Adresa completă (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara)

ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria

— Numele persoanei fizice sau juridice

Министерство на икономиката/Ministerul Economiei

9. Completare a indicației geografice

Nu există.

10. Norme specifice privind etichetarea

În ceea ce privește produsul „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat”, nu se aplică reguli specifice obligatorii privind etichetarea (cu excepția regulilor orizontale).

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO