

# Úradný vestník

## Európskej únie

# C 123



Slovenské vydanie

## Informácie a oznámenia

Ročník 66

5. apríla 2023

Obsah

### II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

#### Európska komisia

|               |                                                                                                                                                 |   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2023/C 123/01 | Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10997 – NB / ARDIAN / MEDIOLANUM / NEOPHARMED) <sup>(1)</sup> .....                     | 1 |
| 2023/C 123/02 | Stiahnutie oznámenia o koncentrácii (Vec M.11085 – FRASERS / GO SPORT) <sup>(1)</sup> .....                                                     | 2 |
| 2023/C 123/03 | Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.11028 – THE HANWHA GROUP / DAEWOO SHIPBUILDING MARINE ENGINEERING) <sup>(1)</sup> ..... | 3 |

### IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

#### Európska komisia

|               |                                               |   |
|---------------|-----------------------------------------------|---|
| 2023/C 123/04 | Výmenný kurz eura – 4. apríla 2023 .....      | 4 |
| 2023/C 123/05 | Nová národná strana obehových euromincí ..... | 5 |
| 2023/C 123/06 | Nová národná strana obehových euromincí ..... | 6 |
| 2023/C 123/07 | Nová národná strana obehových euromincí ..... | 7 |

#### Európsky úrad pre bezpečnosť potravín

|               |                                                                                                                                        |   |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2023/C 123/08 | Nadväzovanie kontaktov s organizáciami pôsobiacimi v oblastiach v rámci poslanca Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA) ..... | 8 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

# SK

<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

## **Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2023/C 123/09 | Zhrnutie stanoviska európskeho dozorného úradníka pre ochranu údajov k návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady o európskej štatistike obyvateľov, domov a bytov ( <i>Úplné znenie stanoviska je k dispozícii v anglickom, francúzskom a nemeckom jazyku na webovom sídle európskeho dozorného úradníka pre ochranu údajov <a href="https://edps.europa.eu">https://edps.europa.eu</a></i> ) ..... | 9 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

## **INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU**

### **Dozorný výbor EZVO**

|               |                                                        |    |
|---------------|--------------------------------------------------------|----|
| 2023/C 123/10 | Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok ..... | 12 |
| 2023/C 123/11 | Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok ..... | 13 |
| 2023/C 123/12 | Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok ..... | 14 |

## **V Oznamy**

## **KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE**

### **Európska komisia**

|               |                                                                                                                                                                       |    |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2023/C 123/13 | Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu <sup>(1)</sup> ..... | 15 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## **INÉ AKTY**

### **Európska komisia**

|               |                                                                                                                                                                                                           |    |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2023/C 123/14 | Uverejnenie schválenej štandardnej zmeny špecifikácie výrobku so zemepisným označením v sektore liehovín v zmysle článku 8 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2021/1235 .....                | 17 |
| 2023/C 123/15 | Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ... | 32 |

---

<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

## II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

## Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.10997 – NB / ARDIAN / MEDIOLANUM / NEOPHARMED)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 123/01)

Dňa 27. februára 2023 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32023M10997. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Stiahnutie oznámenia o koncentrácii**  
**(Vec M.11085 – FRASERS / GO SPORT)**

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 123/02)

Európskej komisii bolo 21. marca 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie <sup>(2)</sup> o zamýšľanej koncentrácii („nariadenie o fúziách“).

Oznamujúca strana 30. marca 2023 informovala Komisiu, že stiahla svoje oznámenie.

\_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 14, 29.3.2023, s. 8.

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec M.11028 – THE HANWHA GROUP / DAEWOO SHIPBUILDING MARINE ENGINEERING)****(Text s významom pre EHP)**

(2023/C 123/03)

Dňa 31. marca 2023 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32023M11028. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

4. apríla 2023

(2023/C 123/04)

1 euro =

| Mena |                   |  | Výmenný kurz | Mena |                     |  | Výmenný kurz |
|------|-------------------|--|--------------|------|---------------------|--|--------------|
| USD  | Americký dolár    |  | 1,0901       | CAD  | Kanadský dolár      |  | 1,4641       |
| JPY  | Japonský jen      |  | 144,94       | HKD  | Hongkongský dolár   |  | 8,5569       |
| DKK  | Dánska koruna     |  | 7,4513       | NZD  | Novozélandský dolár |  | 1,7336       |
| GBP  | Britská libra     |  | 0,87333      | SGD  | Singapurský dolár   |  | 1,4467       |
| SEK  | Švédská koruna    |  | 11,2525      | KRW  | Juhokórejský won    |  | 1 434,69     |
| CHF  | Švajčiarsky frank |  | 0,9954       | ZAR  | Juhoafrický rand    |  | 19,4414      |
| ISK  | Islandská koruna  |  | 149,30       | CNY  | Čínsky juan         |  | 7,5034       |
| NOK  | Nórska koruna     |  | 11,2345      | IDR  | Indonézska rupia    |  | 16 251,48    |
| BGN  | Bulharský lev     |  | 1,9558       | MYR  | Malajzijský ringgit |  | 4,8030       |
| CZK  | Česká koruna      |  | 23,418       | PHP  | Filipínske peso     |  | 59,436       |
| HUF  | Maďarský forint   |  | 376,83       | RUB  | Ruský rubel         |  |              |
| PLN  | Poľský zlotý      |  | 4,6718       | THB  | Thajský baht        |  | 37,314       |
| RON  | Rumunský lei      |  | 4,9330       | BRL  | Brazílsky real      |  | 5,5121       |
| TRY  | Turecká líra      |  | 20,9609      | MXN  | Mexické peso        |  | 19,6561      |
| AUD  | Austrálsky dolár  |  | 1,6154       | INR  | Indická rupia       |  | 89,5900      |

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

**Nová národná strana obehových euromincí**

(2023/C 123/05)



*Národná strana novej obehovej pamätnej mince v hodnote 2 EUR vydanej Luxemburskom*

Obehové euromince majú v celej eurozóne postavenie zákonného platidla. Komisia zverejňuje opis vzorov všetkých nových euromincí s cieľom informovať každého, kto prichádza s mincami do kontaktu, ako aj širokú verejnosť <sup>(1)</sup>. V súlade so závermi Rady z 10. februára 2009 <sup>(2)</sup> môžu členské štáty eurozóny a krajiny, ktoré s Európskou úniou uzavreli menovú dohodu ustanovujúcu vydávanie obehových euromincí, vydať do obehu pamätne euromince za určitých podmienok, predovšetkým musia mať len nominálnu hodnotu 2 EUR. Tieto mince majú rovnaké technické parametre ako ostatné mince v hodnote 2 EUR, na národnej strane je však vyobrazený pamätný motív, ktorý má veľkú symbolickú hodnotu z národného alebo európskeho hľadiska.

**Vydávajúca krajina:** Luxembursko

**Motív:** 175. výročie vzniku luxemburskej Poslaneckej snemovne (parlamentu)

**Vecný opis vzoru:** Vľavo je vyobrazená podobizeň veľkvojvodu Henricha a vpravo budova Poslaneckej snemovne. Vpravo hore je uvedený rok „1848“ a nápis „Chambre des députés“ (Poslanecká snemovňa), ktorý sa tiahne po pravej strane budovy. V strede dole sa nachádza názov vydávajúcej krajiny „LUXEMBOURG“ (Luxembursko) a rok vydania „2023“.

Vo vonkajšom prstenci mince je vyobrazených dvanásť hviezd vlajky Európskej únie.

**Odhadovaný náklad:** 500 000 mincí

**Dátum vydania:** február 2023

<sup>(1)</sup> Pozri Ú. v. ES C 373, 28.12.2001, s. 1 o národných stranách všetkých mincí, ktoré boli vydané v roku 2002.

<sup>(2)</sup> Pozri závery Rady pre hospodárske a finančné záležitosti z 10. februára 2009 a odporúčanie Komisie z 19. decembra 2008 o spoločných usmerneniach pre národné strany a vydávanie euromincí určených do obehu (Ú. v. EÚ L 9, 14.1.2009, s. 52).

**Nová národná strana obehových euromincí**

(2023/C 123/06)



*Národná strana novej obehovej pamätnej mince v hodnote 2 EUR vydané Nemeckom*

Obehové euromince majú v celej eurozóne postavenie zákonného platidla. Komisia zverejňuje opis vzorov všetkých nových euromincí s cieľom informovať každého, kto prichádza s mincami do kontaktu, ako aj širokú verejnosť <sup>(1)</sup>. V súlade so závermi Rady z 10. februára 2009 <sup>(2)</sup> môžu členské štáty eurozóny a krajiny, ktoré s Európskou úniou uzavreli menovú dohodu ustanovujúcu vydávanie obehových euromincí, vydať do obehu pamätne euromince za určitých podmienok, predovšetkým musia mať len nominálnu hodnotu 2 EUR. Tieto mince majú rovnaké technické parametre ako ostatné mince v hodnote 2 EUR, na národnej strane je však vyobrazený pamätný motív, ktorý má veľkú symbolickú hodnotu z národného alebo európskeho hľadiska.

**Vydávajúca krajina:** Nemecko

Motív: Sériá spolkových krajín – Hamburg

Vecný opis vzoru: Na vzore je znázornená koncertná budova Elbphilharmonie – najnovší symbol mesta Hamburg. Pôsobivé a podrobné zobrazenie koncertnej budovy na pozadí prímorskej mestskej krajiny mimoriadne výstižným spôsobom znázorňuje spolkovú krajinu Hamburg. Na ľavej polovici vnútornej časti mince je uvedený kód Nemecka ako vydávajúcej krajiny „D“, rok „2023“ a značka príslušnej mincovne („A“, „D“, „F“, „G“ alebo „J“). Na pravej polovici sú uvedené iniciály umelca a dolná časť obsahuje nápis „HAMBURG“.

Vo vonkajšom prstenci mince je vyobrazených dvanásť hviezd vlajky Európskej únie.

**Odhadovaný náklad:** 30 000 000

Dátum vydania: január 2023

<sup>(1)</sup> Pozri Ú. v. ES C 373, 28.12.2001, s. 1 o národných stranách všetkých mincí, ktoré boli vydané v roku 2002.

<sup>(2)</sup> Pozri závery Rady pre hospodárske a finančné záležitosti z 10. februára 2009 a odporúčanie Komisie z 19. decembra 2008 o spoločných usmerneniach pre národné strany a vydávanie euromincí určených do obehu (Ú. v. EÚ L 9, 14.1.2009, s. 52).



**Nová národná strana obehových euromincí**

(2023/C 123/07)



*Národná strana novej obehovej pamätnej mince v hodnote 2 EUR vydanej Nemeckom*

Obehové euromince majú v celej eurozóne postavenie zákonného platidla. Komisia zverejňuje opis vzorov všetkých nových euromincí s cieľom informovať každého, kto prichádza s mincami do kontaktu, ako aj širokú verejnosť <sup>(1)</sup>. V súlade so závermi Rady z 10. februára 2009 <sup>(2)</sup> môžu členské štáty eurozóny a krajiny, ktoré s Európskou úniou uzavreli menovú dohodu ustanovujúcu vydávanie obehových euromincí, vydať do obehu pamätne euromince za určitých podmienok, predovšetkým musia mať len nominálnu hodnotu 2 EUR. Tieto mince majú rovnaké technické parametre ako ostatné mince v hodnote 2 EUR, na národnej strane je však vyobrazený pamätný motív, ktorý má veľkú symbolickú hodnotu z národného alebo európskeho hľadiska.

**Vydávajúca krajina:** Nemecko

Motív: 1275. výročie narodenia Karola Veľkého (748 – 814), kráľa Frankov a rímskeho cisára

Vecný opis vzoru: Vzor kombinuje dva súčasné prvky: osobný monogram Karola Veľkého a oktogón katedrály v Aachene. Obidva motívy sú obratne spojené do jedného umeleckého celku. Sila motívu spočíva v jeho dynamickej a trojdimensionálnej povahe. Celkovo ide o inovatívne vzdanie pocty významnej osobnosti európskych dejín. Na vnútornom prstenci mince sa v hornej časti nachádza nápis „KARL DER GROßE“ (Karol Veľký) a v dolnej polovici je uvedený rok vydania „2023“, dátumy „748 – 814“, kód Nemecka ako vydávajúcej krajiny „D“, značka príslušnej mincovne („A“, „D“, „F“, „G“ alebo „J“) a iniciály umelca („TW“).

Vo vonkajšom prstenci mince je vyobrazených dvanásť hviezd vlajky Európskej únie.

**Odhadovaný náklad:** 20 000 000

Dátum vydania: marec 2023

<sup>(1)</sup> Pozri Ú. v. ES C 373, 28.12.2001, s. 1 o národných stranách všetkých mincí, ktoré boli vydané v roku 2002.

<sup>(2)</sup> Pozri závery Rady pre hospodárske a finančné záležitosti z 10. februára 2009 a odporúčanie Komisie z 19. decembra 2008 o spoločných usmerneniach pre národné strany a vydávanie euromincí určených do obehu (Ú. v. EÚ L 9, 14.1.2009, s. 52).

# EURÓPSKY ÚRAD PRE BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

## Nadväzovanie kontaktov s organizáciami pôsobiacimi v oblastiach v rámci poslania Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA)

(2023/C 123/08)

V nariadení (ES) č. 178/2002 <sup>(1)</sup> v článku 36 ods. 2 sa uvádza v súvislosti s Európskym úradom pre bezpečnosť potravín, že „Správna rada na návrh výkonného riaditeľa vypracuje zoznam príslušných organizácií určených členskými štátmi, ktoré môžu pomáhať úradu, buď individuálne, alebo spolupracovať v jeho poslaní.“

Zoznam prvýkrát vypracovala správna rada úradu EFSA 19. decembra 2006 a odvtedy sa:

- i. pravidelne aktualizuje na základe návrhov výkonného riaditeľa úradu EFSA, pričom sa zohľadňujú kontroly a nové návrhy členských štátov na určenie organizácií (v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 2230/2004, článok 2 ods. 4 <sup>(2)</sup>) a
- ii. zverejňuje na webovej lokalite Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA), kde je uverejnený najnovší aktualizovaný zoznam príslušných organizácií.

Tieto príslušné informácie sú k dispozícii na webovej lokalite úradu EFSA na týchto odkazoch:

- i. posledná zmena zoznamu príslušných organizácií, ktorú uskutočnila správna rada úradu EFSA 23 marca 2023 – [<https://www.efsa.europa.eu/en/events/94th-management-board-web-meeting>] a
- ii. aktualizovaný zoznam príslušných organizácií – <http://www.efsa.europa.eu/en/partnersnetworks/scorg>.

Úrad EFSA toto oznámenie aktualizuje konkrétne v súvislosti s uvedenými odkazmi na webové stránky.

V prípade záujmu o ďalšie informácie kontaktujte: [Cooperation.Article36@efsa.europa.eu](mailto:Cooperation.Article36@efsa.europa.eu).

---

<sup>(1)</sup> Nariadenie (ES) č. 178/2002 Európskeho parlamentu a Rady z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1).

<sup>(2)</sup> Nariadenie Komisie (ES) č. 2230/2004 z 23. decembra 2004, ktorým sa ustanovujú spôsoby uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 o sieti organizácií pôsobiacich v oblastiach podliehajúcich Európskemu úradu pre bezpečnosť potravín (Ú. v. EÚ L 379, 24.12.2004, s. 64), v znení najnovších zmien.

# EURÓPSKY DOZORNÝ ÚRADNÍK PRE OCHRANU ÚDAJOV

## Zhrnutie stanoviska európskeho dozorného úradníka pre ochranu údajov k návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady o európskej štatistike obyvateľov, domov a bytov

(2023/C 123/09)

*(Úplné znenie stanoviska je k dispozícii v anglickom, francúzskom a nemeckom jazyku na webovom sídle európskeho dozorného úradníka pre ochranu údajov <https://edps.europa.eu>)*

Európska komisia 20. januára 2023 vydala návrh nariadenia Európskeho parlamentu a Rady o európskej štatistike obyvateľov, domov a bytov, ktorým sa mení nariadenie (ES) č. 862/2007 a ktorým sa zrušujú nariadenia (ES) č. 763/2008 a (EÚ) č. 1260/2013 <sup>(1)</sup>.

Návrh obsahuje ustanovenia zamerané na uľahčenie prístupu k zdrojom údajov, ktoré sú k dispozícii, a zlepšenie procesov tvorby a celkovej kvality sociálnej štatistiky. V tejto súvislosti sa európsky dozorný úradník pre ochranu údajov domnieva, že v odôvodneniach návrhu by sa mal osobitne uviesť odkaz na dodržiavanie záruk týkajúcich sa spracovania na štatistické účely podľa článku 89 všeobecného nariadenia o ochrane údajov <sup>(2)</sup> a článku 13 nariadenia o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov <sup>(3)</sup> inštitúciami, orgánmi, úradmi a agentúrami Únie a o voľnom pohybe takýchto údajov. Okrem toho by sa v návrhu malo objasniť, že na štatistické účely sa budú v zásade používať a vymieňať len anonymizované alebo pseudonymizované údaje.

Vysokokvalitná štatistika je potrebná na účely navrhovania, vykonávania a hodnotenia politík Únie vrátane politík v oblasti základných práv. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov tiež uznáva, že nové inovačné prístupy môžu byť sľubné pre štatistiku a výskum. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov má však vážne obavy, pokiaľ ide o uvedenie toho, že informácie týkajúce sa daných osôb je možné získať z akéhokoľvek zdroja vrátane digitálnych stôp, ktoré sa týkajú daných osôb. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov sa preto domnieva, že posledná veta článku 2 ods. 3 návrhu, ktorá sa týka použitia akéhokoľvek vhodného zdroja alebo ich kombinácie vrátane digitálnych stôp, ktoré sa týkajú danej osoby, by sa mala vypustiť.

Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov sa okrem toho domnieva, že je potrebné ďalšie objasnenie, pokiaľ ide o zdroje a kategórie údajov, ku ktorým budú mať členské štáty a Komisia (Eurostat) prístup a ktoré budú používať, najmä pokiaľ ide o administratívne zdroje údajov a údaje v súkromnej držbe. Údaje v súkromnej držbe môžu byť rôznorodé, keďže sa chápu tak, že zahŕňajú obrovské množstvo údajov v držbe podnikov vrátane údajov zhromaždených prostredníctvom záznamov o mobilných telefónoch, lokalizačných údajov, údajov zo sociálnych médií, ale aj prostredníctvom internetu vecí a poskytovania digitálnych služieb. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov sa domnieva, že získavanie osobných údajov z takýchto zdrojov nemusí byť primerané vzhľadom na sledované ciele, so zreteľom na možné riziká pre práva a slobody dotknutých osôb. Vzhľadom na to, že cieľom návrhu je poskytnúť právny základ pre spracúvanie osobných údajov členskými štátmi alebo Komisiou, je potrebné poskytnúť jasný a ucelený prehľad kategórií osobných údajov, ktoré sa môžu spracúvať podľa návrhu, pričom sa zohľadnia požiadavky nutnosti a primeranosti. Okrem toho by sa v samotnom návrhu mali jasne stanoviť zdroje, z ktorých možno tieto kategórie osobných údajov získať.

Pokiaľ ide o získavanie štatistických údajov z rozsiahlych informačných systémov v priestore slobody, bezpečnosti a spravodlivosti, EDPS uviedol, že by sa mal zmeniť článok 10 návrhu. V návrhu by sa malo objasniť najmä to, že štatistiky týkajúce sa rozsiahlych informačných systémov sa zhromažďujú (výlučne) z centrálného úložiska na účely podávania správ a štatistiky (CRRS). V prípade, že by Komisia do obdobia, kým CRRS nebude plne funkčné, chcela prijať prechodné opatrenia, mali by sa zaviesť osobitné prechodné opatrenia.

<sup>(1)</sup> COM(2023) 31 final.

<sup>(2)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/679 z 27. apríla 2016 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje smernica 95/46/ES (všeobecné nariadenie o ochrane údajov) (Ú. v. EÚ L 119, 4.5.2016, s. 1).

<sup>(3)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/1725 z 23. októbra 2018 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov inštitúciami, orgánmi, úradmi a agentúrami Únie a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 45/2001 a rozhodnutie č. 1247/2002/ES (Ú. v. EÚ L 295, 21.11.2018, s. 39).

Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov víta skutočnosť, že v návrhu sa predpokladá testovanie a používanie technológií na zvyšovanie súkromia, ktorými sa vykonáva minimalizácia údajov už v štádiu návrhu. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov si uvedomuje potenciál technológií na zvyšovanie súkromia ako nástrojov umožňujúcich výmenu údajov, ktorá zohľadňuje súkromie, je sociálne prospešná, a v tomto kontexte v plnej miere podporuje používanie technológií na zvyšovanie súkromia. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov zároveň pripomína, že akékoľvek zdieľanie osobných údajov musí byť v každom prípade v súlade so všetkými príslušnými ustanoveniami všeobecného nariadenia o ochrane údajov a nariadenia o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov inštitúciami, orgánmi, úradmi a agentúrami Únie a o voľnom pohybe takýchto údajov vrátane článku 89 ods. 1 všeobecného nariadenia o ochrane údajov a článku 13 nariadenia o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov inštitúciami, orgánmi, úradmi a agentúrami Únie a o voľnom pohybe takýchto údajov.

Napokon, pokiaľ ide o zriadenie bezpečnej infraštruktúry na uľahčenie takéhoto spoločného využívania údajov, európsky dozorný úradník pre ochranu údajov poznamenáva, že v návrhu sa nešpecifikujú úlohy a povinnosti Komisie (Eurostatu) a príslušných vnútroštátnych orgánov v zmysle právnych predpisov o ochrane osobných údajov. Hoci podrobné opatrenia na zabezpečenie súladu s požiadavkami na ochranu údajov možno stanoviť prostredníctvom vykonávacieho aktu, európsky dozorný úradník na ochranu údajov sa domnieva, že v normatívnych ustanoveniach návrhu by mali byť jasne vymedzené úlohy rôznych zúčastnených subjektov, ako sú prevádzkovateľ, spoloční prevádzkovatelia alebo sprostredkovatelia.

## 1. ÚVOD

1. Európska komisia (ďalej len „Komisia“) 20. januára 2023 vydala návrh nariadenia o európskej štatistike o európskej štatistike obyvateľov, domov a bytov, ktorým sa mení nariadenie (ES) č. 862/2007 <sup>(4)</sup> a ktorým sa zrušujú nariadenia (ES) č. 763/2008 <sup>(5)</sup> a (EÚ) č. 1260/2013 <sup>(6)</sup> (ďalej len „návrh“).
2. Cieľom návrhu je uľahčiť prístup k zdrojom údajov, ktoré sú k dispozícii a zlepšiť procesy tvorby a celkovú kvalitu sociálnej štatistiky. Obsahuje aj ustanovenia na posilnenie prepojení a všeobecného súladu všetkých sociálnych štatistík EÚ založených na osobách a domácnostiach, ako aj ustanovenia zamerané na vypracovanie harmonizovanej definície obyvateľstva založenej na spoľahlivých štatistických pojmoch pre všetky výstupy. Návrh obsahuje aj ustanovenia na lepšie zosúladenie štatistiky obyvateľstva a štatistiky o medzinárodnej migrácii so štatistikou o administratívnych a súdnych udalostiach súvisiacich s azylom a legálnou a nelegálnou migráciou podľa článkov 4, 5, 6 a 7 nariadenia (ES) č. 862/2007 <sup>(7)</sup>.
3. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov vydáva toto stanovisko v reakcii na konzultácie s Európskou komisiou z 20. januára 2023 podľa článku 42 ods. 1 nariadenia o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov inštitúciami, orgánmi, úradmi a agentúrami Únie a o voľnom pohybe takýchto údajov. Európsky dozorný úradník pre ochranu údajov víta odkaz na tieto konzultácie v odôvodnení 40 návrhu.

## 5. ZÁVERY

V kontexte uvedeného európsky dozorný úradník pre ochranu údajov uvádza tieto odporúčania:

- (1) zahrnúť do odôvodnenia návrhu odkaz na dodržiavanie záruk týkajúcich sa spracovania na štatistické účely podľa článku 89 všeobecného nariadenia o ochrane údajov a článku 13 nariadenia o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov inštitúciami, orgánmi, úradmi a agentúrami Únie a o voľnom pohybe takýchto údajov,
- (2) objasniť v návrhu, že na štatistické účely sa v zásade budú používať a vymieňať len anonymizované alebo pseudonymizované údaje,
- (3) vypustiť poslednú vetu článku 2 ods. 3 návrhu, v ktorej sa odkazuje na používanie akéhokoľvek vhodného zdroja alebo ich kombinácie vrátane digitálnych stôp, ktoré sa týkajú danej osoby,
- (4) v rozsahu, v akom je cieľom návrhu poskytnúť právny základ pre spracúvanie osobných údajov, poskytnúť jasný a ucelený prehľad kategórií osobných údajov, ktoré sa môžu spracúvať, ako aj zdroje, z ktorých možno tieto kategórie osobných údajov získať,

<sup>(4)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 862/2007 z 11. júla 2007 o štatistike Spoločenstva o migrácii a medzinárodnej ochrane, ktorým sa zrušuje nariadenie Rady (EHS) č. 311/76 o zostavovaní štatistík zahraničných pracovníkov (Ú. v. EÚ L 199, 31.7.2007, s. 23).

<sup>(5)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 763/2008 z 9. júla 2008 o sčítaní obyvateľov, domov a bytov (Ú. v. EÚ L 218, 13.8.2008, s. 14).

<sup>(6)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1260/2013 z 20. novembra 2013 o európskej demografickej štatistike (Ú. v. EÚ L 330, 10.12.2013, s. 39).

<sup>(7)</sup> COM(2022) 31 final, s. 3.

- (5) zmeniť článok 10 návrhu a objasniť, že štatistické údaje týkajúce sa štatistických údajov z rozsiahlych informačných systémov sa zhromažďujú výlučne z centrálného úložiska na účely podávania správ a štatistiky (CRRS) zriadeného príslušnými nástrojmi. V prípade, že by Komisia do obdobia, kým CRRS nebude plne funkčné, chcela prijať prechodné opatrenia, mali by sa zaviesť osobitné prechodné opatrenia.
- (6) špecifikovať úlohy Komisie a členských štátov v zmysle právnych predpisov o ochrane osobných údajov v súvislosti s bezpečnou infraštruktúrou, ktorá sa má vytvoriť v súlade s článkom 13 ods. 2 návrhu.

V Bruseli 16. marca 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

---

## INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU

## DOZORNÝ VÝBOR EZVO

## Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok

(2023/C 123/10)

Dozorný úrad EZVO nemá námietky proti tomuto opatreniu štátnej pomoci:

|                                           |                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dátum prijatia rozhodnutia                | 7. decembra 2022                                                                                                                                                                                                       |
| Vec č.                                    | 89612                                                                                                                                                                                                                  |
| Rozhodnutie č.                            | 224/22/COL                                                                                                                                                                                                             |
| Štát EZVO                                 | Nórsko                                                                                                                                                                                                                 |
| Názov (a/alebo meno príjemcu)             | dočasný krízový rámec – zmena grantovej schémy v súvislosti s mimoriadne prudkým zvýšením cien energií                                                                                                                 |
| Právny základ                             | rozhodnutie parlamentu, ktorým sa schvaľuje dané opatrenie a jeho rozpočet, ako sa uvádza v <i>Innst. 34 S (2022 – 2023)</i> , a nariadenie o jeho správe, ktoré má prijať ministerstvo pre klímu a životné prostredie |
| Typ opatrenia                             | schéma                                                                                                                                                                                                                 |
| Účel                                      | podporovať podniky pri prispôbovaní sa vyšším nákladom na energiu a podnecovať ich k tomu, aby investovali do úspor energie a výroby energie                                                                           |
| Forma pomoci                              | granty                                                                                                                                                                                                                 |
| Rozpočet                                  | 2,8 mld. NOK                                                                                                                                                                                                           |
| Intenzita                                 | max. 50 %                                                                                                                                                                                                              |
| Trvanie                                   | 1. október 2022 – 31. december 2023                                                                                                                                                                                    |
| Odvetvia hospodárstva                     | všetky odvetvia okrem odvetvia ťažby ropy, energeticky náročných odvetví a podnikov vykonávajúcich činnosti patriace pod kódy 35.1 a 35.3 klasifikácie SN z roku 2007                                                  |
| Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc | Enova SF<br>Poštová adresa:<br>Postboks 5700 Torgarden<br>7437 Trondheim<br>NORWAY                                                                                                                                     |

Autentické znenie rozhodnutia, ktoré neobsahuje dôverné informácie, možno nájsť na webovom sídle Dozorného úradu EZVO: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok**

(2023/C 123/11)

Dozorný úrad EZVO nemá námietky proti tomuto opatreniu štátnej pomoci:

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dátum prijatia rozhodnutia                | 7. decembra 2022                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Vec č.                                    | 89590                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rozhodnutie č.                            | 219/22/COL                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Štát EZVO                                 | Nórsko                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Názov (a/alebo meno príjemcu)             | predĺženie a zmeny nórskej schémy pre inovácie a rozvoj spravodajských a informačných médií                                                                                                                                                                                         |
| Právny základ                             | zmenené nariadenie o pomoci určenej na inovácie a rozvoj spravodajských a informačných médií                                                                                                                                                                                        |
| Typ opatrenia                             | schéma                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Účel                                      | podpora tvorby redakčného obsahu a rozvoja alebo zavádzania nových riešení na tvorbu, uverejňovanie alebo šírenie redakčného obsahu vrátane projektov s cieľom zvýšiť sledovanosť takéhoto obsahu u širokej verejnosti alebo v konkrétnych skupinách obyvateľstva                   |
| Forma pomoci                              | grant                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rozpočet                                  | 30 mil. NOK                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Intenzita                                 | 40 % (75 % pre malé miestne spravodajské a informačné médiá)                                                                                                                                                                                                                        |
| Trvanie                                   | 1. január 2023 – 31. december 2028                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Odvetvia hospodárstva                     | úrovne skupín podľa klasifikácie NACE:<br>J58.1 – Vydávanie kníh, periodík a iné nakladateľské činnosti<br>J58.1.3 – Vydávanie novín<br>J60.1 – Rozhlasové vysielanie<br>J60.2 – Vysielanie televízie a predplatené programy televízie<br>J63.9.9 – Ostatné informačné služby i. n. |
| Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc | The Norwegian Media Authority, Nygata 4,<br>NO-1607 Fredrikstad<br>NORWAY                                                                                                                                                                                                           |

Autentické znenie rozhodnutia, ktoré neobsahuje dôverné informácie, možno nájsť na webovom sídle Dozorného úradu EZVO:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok**

(2023/C 123/12)

Dozorný úrad EZVO nemá námietky proti tomuto opatreniu štátnej pomoci:

|                                           |                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dátum prijatia rozhodnutia                | 7. decembra 2022                                                                                                                           |
| Vec č.                                    | 89585                                                                                                                                      |
| Rozhodnutie č.                            | 220/22/COL                                                                                                                                 |
| Štát EZVO                                 | Nórsko                                                                                                                                     |
| Názov (a/alebo meno príjemcu)             | grantová schéma na produkciu spravodajských a informačných médií na roky 2023 – 2029                                                       |
| Právny základ                             | zákon č. 153 z 18. decembra 2020 o finančnej podpore pre médiá a novom nariadení o grante na produkciu spravodajských a informačných médií |
| Typ opatrenia                             | schéma                                                                                                                                     |
| Účel                                      | rozmanitosť a pluralita médií                                                                                                              |
| Forma pomoci                              | grant                                                                                                                                      |
| Rozpočet                                  | 400 mil. NOK ročne                                                                                                                         |
| Trvanie                                   | 1. januára 2023 – 31. decembra 2028                                                                                                        |
| Odvetvia hospodárstva                     | úroveň skupiny podľa klasifikácie NACE: J58.1.3 – Vydávanie novín                                                                          |
| Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc | Norwegian Media Authority<br>Nygata 4<br>NO-1607 Fredrikstad<br>NORWAY                                                                     |

Autentické znenie rozhodnutia, ktoré neobsahuje dôverné informácie, možno nájsť na webovom sídle Dozorného úradu EZVO:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>



## V

(Oznamy)

## KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Predbežné oznámenie o koncentrácii****(Vec M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2023/C 123/13)

1. Komisii bolo 28. marca 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- HSBC Bank plc („HSBC“, Spojené kráľovstvo),
- AXA S.A. („AXA“, Francúzsko),
- intu Milton Keynes Limited („intu MK“, Spojené kráľovstvo), pod kontrolou podniku intu Shopping Centres plc (v konkurze, „ISC“).

Podniky AXA a HSBC získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom intu MK.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- HSBC, súčasť celosvetovo aktívnej skupiny HSBC group, poskytuje bankovnícke a finančné služby,
- AXA je globálna poisťovňa, ktorá pôsobí v sektore životného, zdravotného a iného poistenia, ako aj v oblasti správy investícií,
- intu MK vlastní a spravuje nákupné centrum Midsummer Place v Milton Keynes v Spojenom kráľovstve. Podnik intu MK bude pôsobiť len v Spojenom kráľovstve a nebude vykonávať žiadne činnosti v EHP.

3. Na základe predbežného posúdenia sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. Tým však nie je dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(2)</sup> treba uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť túto referenčnú značku:

M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Poštová adresa:

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

---

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie schválenej štandardnej zmeny špecifikácie výrobku so zemepisným označením  
v sektore liehovín v zmysle článku 8 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2021/1235**

(2023/C 123/14)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 8 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2021/1235 <sup>(1)</sup>.

**„Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac“****EÚ č.: PGI-FR-02043-AM01****Odoslané 10. 1. 2023.****1. Zmena****1.1. Vysvetlenie, prečo zmena (zmeny) zodpovedá (zodpovedajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 31 nariadenia (EÚ) 2019/787**

Vykonané zmeny nezahŕňajú zmenu názvu, nemení sa nimi zákonný názov ani kategória liehoviny, nepredstavujú riziko zhoršenia kvality, dobrej povesti alebo iných vlastností liehoviny a nevedú k novým obmedzeniam pri uvádzaní výrobku na trh.

**1.2. Opis a dôvody zmeny****1. Odkaz na nariadenie**

Opis

Odkaz na nariadenie (ES) č. 110/2008 sa zmenil na odkaz na nariadenie (EÚ) 2019/787.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Došlo k zmene nariadenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu

**2. Zemepisná oblasť**

Opis

Zemepisná oblasť sa upravila tak, že sa na jej opis používajú kantóny a nie obce (pri ktorých je vyššia pravdepodobnosť, že sa časom môžu zmeniť). Táto aktualizácia je čisto formálna a nijako sa ňou nemenia hranice oblasti výroby.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Zmena bola vykonaná preto, že novozvolená metóda opisu oblasti je stabilnejšia v čase pri opise zemepisnej oblasti podľa kantónov je menej pravdepodobné, že sa časom zmení.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu

**3. Agroenvironmentálne opatrenia**

Opis

Dopĺňajú sa tieto agroenvironmentálne opatrenia:

Používanie neselektívnych herbicídov na pozemkoch je zakázané.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 270, 29.7.2021, s. 1.

Spontánne rastúca alebo zasiata vegetácia medzi radmi sa udržiava mechanicky alebo manuálne.

Chemické ničenie buriny na úvratiach je zakázané.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Snaha obmedziť používanie chemických herbicídov s cieľom zlepšiť biodiverzitu na pozemkoch viedla organizáciu výrobcov k zavedeniu týchto agroenvironmentálnych opatrení, ktoré zodpovedajú očakávaniam spoločnosti na väčšiu ohľaduplnosť k životnému prostrediu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu

#### 4. Prechodné opatrenia

Opis

Vypúšťajú sa prechodné opatrenia, ktorých platnosť uplynula.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Návrh zmeny

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu

#### 5. Odkaz na vnútroštátne právne predpisy

Opis

Vypúšťajú sa tieto neplatné právne predpisy:

— zákon z 20. februára 1928, ktorý upravuje slovo „fine“ v obchode s liehovinami,

— zákon zo 4. júla 1934, ktorým sa zabezpečuje ochrana označení pôvodu „Cognac“ a „Armagnac“.

Pridáva sa odkaz na dekrét zo 16. decembra 2016 o označovaní liehovín, ich zložení a podmienkach ich výroby.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Aktualizácia právnych predpisov

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu

#### 6. Vyzrievanie

Opis

Pridáva sa veková kategória: „XXO“ („Extra Old“), ktorá zodpovedá vínnym destilátom, ktoré vyzrievali aspoň 14 rokov.

Táto zmena má za dôsledok zmenu pravidiel označovania.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Pridanie kategórie „XXO“ pri vínnych destilátoch vyzrievajúcich dlhšie než 14 rokov zodpovedá prirodzenej segmentácii trhu s vínnymi destilátmi „Cognac“, ako sa stále viac rozvíja ich najvyššia trieda.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu

#### 7. Klimatická rezerva

Opis

Špecifikácia sa mení na účely vymedzenia pojmu „individuálna klimatická rezerva“, jej riadenia a vykonávania jej monitorovania.

Táto zmena zahŕňa aj zmenu požiadaviek na podávanie správ.

Táto rezerva sa odchyľuje od zásady, že vyzrievanie alkoholu začína najviac jeden mesiac od konca destilačnej sezóny.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

„Individuálna klimatická rezerva“ je rezerva za celý hospodársky sektor, ktorá v prípade klimatických rizík, ktoré sú v posledných rokoch čoraz častejšie, umožňuje vytvárať a používať zásoby alkoholu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu

## 8. Obsah alkoholu

Opis

Maximálny obsah alkoholu sa pri vínnych destilátoch po destilácii bol upravený zo 72,4 obj. % na 73,7 obj. %.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Táto zmena bola vykonaná v kontexte zvyšujúcich sa teplôt spôsobených zmenou klímy, ktoré pri vínach vedú k zvyšovaniu obsahu alkoholu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu

## 9. Hlavné body kontroly

Opis

Hlavné body kontroly sa zosúladi v nadväznosti na zmenu týkajúcu sa klimatickej rezervy.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Návrh zmeny

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu

## 2. Jednotný dokument

### 2.1. Názov (názvy)

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac“

### 2.2. Kategória alebo kategórie liehoviny

## 4. Vínny destilát

### 2.3. Krajina, ktorá predložila žiadosť

Francúzsko

### 2.4. Jazyk žiadosti:

francúzština

### 2.5. Opis liehoviny

Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, ako aj špecifické vlastnosti výrobku, ktorými sa odlišuje od iných liehovín rovnakej kategórie

1. Fyzikálne a chemické vlastnosti:

Vínne destiláty majú pri uvedení na spotrebiteľský trh minimálny obsah alkoholu 40 obj. %, minimálny obsah prchavých látok 200 g/hl čistého alkoholu a maximálny obsah metanolu menší ako 100 g/hl čistého alkoholu.

Ich farba zodpovedá pri 420 nm minimálnej absorbancii 0,1 pre optickú dráhu 10 mm.

2. Organoleptické vlastnosti:

Vínne destiláty „Cognac“ sa vyznačujú jedinečnou vyváženosťou a typickou aromatickosťou. Ich komplexný a jemný senzorický profil sa vyvíja vyzrievaním.

Najmladšie vínne destiláty sa vyznačujú kvetinovými a ovocnými tónmi, ako sú kvety viniča či agátu, hrozno, hrušky alebo niektoré druhy exotického ovocia. Pri kontakte s dubovým drevom získavajú charakteristické tóny, medzi ktoré patrí vanilka, kokos alebo tóny praženia.

Vyzrievaním sa ich aromatický profil stáva bohatším a komplexnejším, a nadobúda tóny kandizovaného ovocia, korenia, dreva, tabaku a sušeného ovocia. Tieto tóny vytvárajú komplexný a špecifický aromatický profil, ktorý sa v literatúre opisuje ako *rancio Charentais* (Flanzy, 1998).

Tento aromatický vývoj je sprevádzaný vývojom chuti. To sa prejavuje zjemnením vnemu v ústach, rozvojom charakteristickej guľatosti a objemu, ako aj výrazne dlhšou dochuťou.

Medzi jednotlivými oblasťami výroby (*crus*) existujú určité nuansy, ktoré poslúžili ako základ vymedzenia oblasti, ktoré na konci 19. storočia zaviedol Coquand:

- „Grande Champagne“ produkuje veľmi jemné vínne destiláty, ktoré sa vyznačujú širokou škálou výrazných znakov a dlhou dochuťou s prevažne kvetinovým buketom. Tieto vínne destiláty vyzrievajú pomaly a na dosiahnutie úplnej zrelosti potrebujú dlhé vyzrievanie v dubových sudoch.
- Vínne destiláty „Petite Champagne“ majú v podstate rovnaké vlastnosti ako „Grande Champagne“, ale optimálnu kvalitu dosahujú po kratšom zrení.
- „Cognac“ predávaný s doplňujúcim zemepisným označením „Fine Champagne“ má organoleptické vlastnosti, ktoré sú výsledkom zmiešavania vínnych destilátov „Grande Champagne“ (najmenej 50 %) s „Petite Champagne“.
- Vinohrady v oblasti *cru* „Borderies“ produkujú plné, aromatické a sladké vínne destiláty s nádychom fialkových kvetov. Sú známe tým, že optimálnu kvalitu dosahujú po kratšej dobe zrenia ako vínne destiláty „Champagne“.
- „Fins Bois“ je najväčšou oblasťou *cru*, ktorá produkuje plné, jemné vínne destiláty, ktoré vyzrievajú pomerne rýchlo a majú ovocný buket, ktorý pripomína lisované hrozno.
- V oblasti „Bois“ („Bons Bois“, „Bois ordinaires“ a „Bois à terroirs“) sa produkujú vínne destiláty s ovocnými vôňami, ktoré vyzrievajú rýchlo.

S dĺžkou vyzrievania sa vyvíja aj farba vínnych destilátov. Od bledožltej postupne prechádza do zlatožltých odtieňov, a v prípade najstarších vínnych destilátov nadobúda jantárové a mahagónové odtiene.

Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, ako aj špecifické vlastnosti výrobku, ktorými sa odlišuje od iných liehovín rovnakej kategórie

Obsah alkoholu „Esprit de Cognac“ sa pohybuje od 80 obj. % až 85 obj. %.

2.6. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Na získanie chráneného označenia pôvodu „Cognac“, „Eau-de-vie de Cognac“ alebo „Eau-de-vie des Charentes“ sa všetky fázy výroby musia uskutočňovať na území zemepisnej oblasti, ktorá bola pôvodne vymedzená v novele dekrétu z 1. mája 1909 a podľa úradného zemepisného kódexu z 1. januára 2020 zahŕňa územie týchto obcí:

departement Charente, obce:

Agris, Aigre, Ambérac, Ambleville, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezieux, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisé-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton of Tude-et-Lavalette), Bors (Canton of Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Cherves-Richemont, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulouges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontclaireau, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juigné, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Sonneville, Linars, Longré, Lannes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médiac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluau, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochefoucauld-en-Angoumois, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simeux, Saint-Simon, Sainte-Souligne, Saint-Sulpice-de-Cognac, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Toverac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Moulins-sur-Tardoire, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers,

departement Charente-Maritime, obce:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezac, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillères, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beuray, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscammant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelailon-Plage, Chatenet, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevancaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulouges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devisse, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoveux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémocac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourville, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Maraix, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozac, Luchac, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-

Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Méridnac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soullignonne, Soumèras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénéfrand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vêrines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé, Yves,

departement Dordogne, obce:

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou,

departement Deux-Sèvres, obce:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.

Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO, Institut national de l'origine et de la qualité).

## 2.7. Oblasť NUTS

1. FR531 – Charente
2. FR532 – Charente-Maritime
3. FR53 – Poitou-Charentes
4. FR533 – Deux-Sèvres
5. FR6 – SUD-OUEST
6. FR5 – OUEST
7. FR611 – Dordogne
8. FR – FRANCE



## 2.8. Spôsob výroby liehoviny

Vína určené na výrobu vínnych destilátov sa získavajú z týchto odrôd viniča:

- Colombard B, Folle Blanche B, Montils B, Sémillon B, Ugni Blanc B;
- Folignan B, ktorý predstavuje maximálne 10 % odrodovej skladby.

### a) Hustota výsadby

Minimálna hustota výsadby je 2 200 krov na hektár.

### b) Vzdialenosť medzi radmi

Maximálna vzdialenosť medzi radmi je 3,5 m.

### c) Rez

Rez sa musí vykonávať každý rok. Povolené sú všetky metódy rezu.

### d) Počet očiek na hektár

Počet očiek je obmedzený na 80 000 na hektár.

### e) Prvá úroda mladých vinohradov

Chránené označenie pôvodu „Cognac“ možno udeliť len destilátom, na ktorých výrobu boli použité vína z mladých vinohradov od druhého roku nasledujúceho po roku výsadby, ktorá sa musí uskutočniť pred 31. júlom.

### f) Vyhynuté alebo chýbajúce kry

- V prípade vinohradov s hustotou počiatočnej výsadby alebo hustotou po ukončení premeny pozemku najviac 2 500 krov na hektár je percentuálny podiel vyhynutých alebo chýbajúcich krov podľa článku D.645-4 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu stanovený na 20 %.
- V prípade vinohradov s hustotou počiatočnej výsadby alebo hustotou po ukončení premeny pozemku viac než 2 500 krov na hektár, ale menej ako 2 900 krov na hektár je percentuálny podiel vyhynutých alebo chýbajúcich krov uvedený v článku D.645-4 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu stanovený na 25 %.
- V prípade vinohradov s hustotou počiatočnej výsadby alebo hustotou po ukončení premeny pozemku viac ako 2 900 krov na hektár je percentuálny podiel vyhynutých alebo chýbajúcich krov uvedený v článku D.645-4 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu stanovený na 35 %.

### g) Agroenvironmentálne opatrenia

Používanie neselektívnych herbicídov na pozemkoch je zakázané.

Spontánne rastúca alebo zasiať vegetácia medzi radmi sa udržiava mechanicky alebo manuálne.

Maximálny povolený ročný výnos zodpovedá maximálnemu množstvu hrozna alebo ekvivalentnému objemu vína alebo muštu zozberaného na hektár, vyjadrenému v hektolitroch vína na hektár pri referenčnom obsahu alkoholu 10 obj. %. Nesmie prekročiť maximálny povolený výnos 160 hektolitrov vína na hektár pri referenčnom obsahu alkoholu 10 obj. %.

Na prepravu hrozna sa nesmú používať odstredivé čerpadlá.

Používanie kontinuálneho skrutkového lisu je zakázané.

Zakázané sú všetky metódy obohacovania.

Používanie oxidu siričitého počas fermentácie je zakázané.

Pri destilácii musia mať vína minimálny obsah alkoholu 7 obj. % a maximálny obsah alkoholu 12 obj. %. Obsah prchavých kyselín nesmie prekročiť 12,25 miliekvivalentov na liter.

## a) Obdobie destilácie

Chránené označenie pôvodu „Cognac“ môžu získať len vínne destiláty získané destiláciou vín z aktuálneho vinárskeho roka.

Destilácia musí byť ukončená do 31. marca roka nasledujúceho po roku zberu.

## b) Princíp destilácie

Na destiláciu sa používa metóda jednoduchkej diskontinuálnej destilácie známej ako *repassé* alebo dvojité destilácie. Pri tejto metóde pozostáva destilácia z dvoch po sebe nasledujúcich fáz, ktoré sa nazývajú *chauffe*.

- počas prvej destilácie (*première chauffe*) prebieha destilácia vína, pri ktorej sa získava tzv. *brouillis* (surový destilát).
- počas druhej destilácie (*à repasse* alebo *bonne chauffe*) prebieha destilácia *brouillis*, a po vyradení frakcií zo začiatku a konca destilácie (predkvap a dokvap) sa ňou získava destilát „Cognac“.
- počas prvej a druhej destilácie sa k vínu alebo *brouillis* môže pridávať predkvap a dokvap z predchádzajúcich destilácií, ktoré neboli ponechané na vínný destilát „Cognac“..

## c) Opis destilačného zariadenia

Destilačný prístroj – tzv. *alambic charentais* (charentský alambik) – sa skladá z kotla ohrievaného na otvorenom plameni, šapitó, labutieho krku s predhrievačom alebo bez neho a chladiacej špirály.

Kotol, šapitó, labutí krk, chladiaca špirála a držiak otvoreného liehomeru musia byť vyrobené z medi.

Celkový objem kotla nesmie prekročiť 30 hektolitrov (s toleranciou 5 %) a objem dávky je obmedzený na 25 hektolitrov (s toleranciou 5 %) na jednu destiláciu.

Môžu sa používať aj kotly s vyššou kapacitou, pokiaľ sa použijú len na prvú destiláciu na získanie surového destilátu *brouillis* a pokiaľ celková kapacita kotla nie je vyššia ako 140 hektolitrov (s toleranciou 5 %) a objem destilovaného vína je obmedzený na 120 hektolitrov (s toleranciou 5 %) na jednu destiláciu.

## d) Obsah alkoholu vo vínnom destiláte

Po dvojitej destilácii nesmie obsah alkoholu vo vínnom destiláte prekročiť 73,7 obj. % pri 20 °C v nádobe, v ktorej sa uchováva vínný destilát vyrobený v daný deň.

## e) Výroba „Esprit de Cognac“

Tento produkt sa vyrába po dodatočnej destilácii produktu druhej destilácie v destilačnom prístroji opísanom vyššie v texte. Obsah alkoholu sa musí pohybovať od 80 obj. % do 85 obj. %.

f) Metóda destilácie pri zmene oblasti *cru*

Pojmom *cru* (oblasť *cru*) sa označuje doplňujúce zemepisné označenie. Zemepisná oblasť, na ktorú sa vzťahuje, je vymedzená v bode o doplňujúcich zemepisných označeniach.

Keď sa pri destilácii používajú vína pochádzajúce z rôznych oblastí *cru*, predkvap a dokvap z druhej destilácie možno pridať do surového destilátu *brouillis* alebo do vín z inej oblasti *cru* len za týchto podmienok:

- pred zmenou sa posledná druhá destilácia destilovanej odrody musí vykonať s použitím maximálne 33 % kapacity pálenice, ak má táto pálenica k dispozícii aspoň tri alambiky,
- predkvap a dokvap druhej zahrnutej destilácie nesmú prekročiť 8 % objemu dávky použitého alambiku.

Zmiešavanie vínných destilátov rôzneho veku a profilu je neodmysliteľnou praxou pri výrobe vínných destilátov „Cognac“. Umožňuje konzistentným spôsobom získavať výrobok s požadovanými presnými harmonickými organoleptickými vlastnosťami.

Povolené sú len tieto metódy:

- dofarbenie karamelom E150a (jednoduchý karamel),
- sladenie výrobkami vymedzenými v bode 3 písm. a) prílohy 1 k nariadeniu (ES) č. 110/2008 na účely dotvorenia konečnej chute,
- prídanie výluhu z dubových čipsov vylúhovaných v teplej vode.

Použitím týchto metód sa obsah alkoholu vo vínnom destiláte nesmie zvýšiť o viac ako 4 obj. %. Zvýšený obsah alkoholu vyjadrený v obj. % sa vypočítava ako rozdiel medzi skutočným obsahom alkoholu a surovým obsahom alkoholu v obj. %.

Pridávanie výluhu z dubových čipsov predstavuje tradičnú metódu. Druh použitého dreva musí zodpovedať druhu materiálu nádoby uvedeného v špecifikácii. V prípade potreby sa výluh stabilizuje prídáním vínného destilátu, ktorý zodpovedá cieľovému vínnemu destilátu.

Vínne destiláty „Cognac“ vyzrievajú kontinuálne výhradne v nádobách z dubového dreva.

Aby sa tieto vínne destiláty mohli uviesť na trh na účely priamej ľudskej spotreby, musia vyzrievať najmenej dva roky. Prvé dva roky musí vyzrievanie prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

## 2.9. Osobitné pravidlá označovania

### 2.9.1. Všeobecné pravidlá

Názov „Cognac“ sa môže používať bez slov *appellation contrôlée* (chránené označenie), pokiaľ nie je spojený so žiadnym doplňujúcim zemepisným označením.

### 2.9.2. Uvádzanie veku

Minimálny vek expedovaných vínných destilátov „Cognac“ musí zodpovedať:

- stupňu 2 v prípade označení „3 Etoiles“, „Sélection“, „VS“, „De Luxe“, „Very Special“ a „Millésime“,
- stupňu 3 v prípade označení „supérieur“, „Cuvée Supérieure“, „Qualité Supérieure“,
- stupňu 4 v prípade označení „V.S.O.P.“, „Réserve“, „Vieux“, „Rare“ a „Royal“,
- stupňu 5 v prípade označení „Vieille Réserve“, „Réserve Rare“ a „Réserve Royale“,
- stupňu 6 v prípade označení „Napoléon“, „Très Vieille Réserve“, „Très Vieux“, „Héritage“, „Très Rare“, „Excellence“ a „Suprême“,
- stupňu 10 v prípade označení „XO“, „Hors d'âge“, „Extra“, „Ancestral“, „Ancêtre“, „Or“, „Gold“ a „Impérial“ „Extra Old“, „XXO“, „Extra Extra Old“.
- Označenia „XXO“ a „Extra Extra Old“ sú špecifické pojmy označujúce vínne destiláty, ktoré vyzrievali aspoň 14 rokov.

S výnimkou uvedených zložených označení veku, ktoré zodpovedajú konkrétnemu vekovému stupňu (*compte*), nemení použitie viacerých označení veku patriacich k rovnakému vekovému stupňu na jednej etikete konečný vekový stupeň.

Ak sa na tej istej etikete použijú viaceré označenia veku, má prednosť najvyšší počet rokov.

Použitie údajov o vyzrievaní na etiketách a spôsob ich prezentácie nesmie kupujúceho ani spotrebiteľa uvádzať do omylu, pokiaľ ide o vek a podstatné vlastnosti vínného destilátu „Cognac“.

## 2.10. Opis súvislosti medzi liehovinou a jej zemepisným pôvodom a v relevantných prípadoch aj špecifické údaje týkajúce sa opisu výrobku alebo spôsobu výroby, ktoré súvislosť odôvodňujú

Vínne destiláty „Cognac“ sa vyznačujú jedinečnou vyváženosťou a aromatickým charakterom, ktoré sú prejavom súladu so všetkými časťami špecifikácie označenia z hľadiska zemepisného pôvodu, odrôd viniča, vinohradníckych postupov, vinárskych výrobných techník, destilácie a vyzrievania.

1. Opis prírodných a ľudských faktorov rozhodujúcich pre súvislosť s oblasťou

a) Podnebie

Vymedzená oblasť „Cognac“, ktorá pokrýva takmer celé územie departementu Charente-Maritime, väčšinu územia departementu Charente a niekoľko obcí na území departementov Dordogne a Deux-Sèvres, leží severne od Akvitánskej pánvy a pri pobreží Atlantického oceánu. Na západe ju ohraničuje estuár Gironde a ostrovy Ré a Oléron. Na východ smerom k Angoulême je ohraničená prvými úpäťami Centrálneho masívu. Oblasťou preteká rieka Charente s malými prítokmi vrátane riek Né, Antenne a Seugne.

Mierne oceánske podnebie je pomerne homogénne. Výnimku predstavujú pobrežné oblasti, ktoré sú slnečnejšie a majú menšie teplotné výkyvy. Vzhľadom na blízkosť oceánu sa môžu zrážky vyskytnúť kedykoľvek počas roka, hoci najčastejšie sú v zime. Suchá sú tu teda zriedkavé, a vďaka tomu má vinič zabezpečený pravidelný prísun vody. Priemerná ročná teplota je približne 13 °C s pomerne miernymi zimami. Teploty sú dostatočné na to, aby sa zaistilo optimálne dozrievanie hrozna, ale nie príliš vysoké, takže nedôjde k jeho spáleniu.

b) Vinohrady

Geológiu oblasti študoval v polovici 19. storočia profesor geológie Henri Coquand (1811 – 1881) a v spolupráci s degustátorom vytvoril klasifikáciu jednotlivých podoblastí na základe kvality vínnych destilátov, ktoré sa v nich vyrábajú.

Približne v roku 1860 ich práca vyústila do vymedzenia jednotlivých oblastí *cru* a poslúžila ako základ pre dekrét z 13. januára 1938 o ich vymedzení. Dopĺňujúce zemepisné označenia používané pre označenie „Cognac“ sa stále používajú pod svojimi historickými názvami: „Grande Champagne“, „Petite Champagne“, „Fine Champagne“, „Borderies“, „Fins bois“ a „Bons Bois“, ako aj „Bois ordinaires“ a „Bois à terroir“.

Treba uviesť, že dopĺňujúce zemepisné označenie „Fine Champagne“ ako také nezodpovedá žiadnemu územiu.

Jeho použitie sa vyhradene pre zmes vínnych destilátov pochádzajúcich výlučne z dvoch dopĺňujúcich zemepisných označení „Grande Champagne“ a „Petite Champagne“, ktorá obsahuje minimálne 50 % vínneho destilátu z oblasti „Grande Champagne“.

Podľa štúdií uskutočnených v tom čase možno prevládajúci pôdny typ, ktorý charakterizuje tieto označenia, zhrnúť takto:

- „Grande Champagne“ a „Petite Champagne“: pomerne plytké ílovito-vápencové pôdy na mäkkom kriedovom vápenci z obdobia kriedy,
- „Borderies“: kremičito-ílovité pôdy s prímесou kremeňa, ktorý vznikol dekarbonizáciou vápenca,
- „Fins Bois“: zväčša pozostávajúce z *groies* (plytké, červené, veľmi kamenisté ílovito-vápencové pôdy); zvyšok tvoria tvrdé jurské vápence a veľmi ílovité pôdy,
- „Bois“ („Bons Bois“, „Bois ordinaires“ a „Bois à terroirs“): piesčité pôdy v pobrežných oblastiach, v niektorých údoliach a v celej južnej časti vinohradníckej oblasti. Ide o piesky nanesené eróziou z Centrálneho masívu.

Vinohrady vyhradené na výrobu vínnych destilátov „Cognac“ dnes zaberajú približne 75 000 hektárov, čo je 95 % plochy vinohradov v oblasti (a približne 9 % poľnohospodárskej plochy vymedzenej oblasťou). Najrozšírenejšou odrodou viniča je Ugni Blanc, ktorý tvorí 98 % odrôd pestovaných v oblasti Cognac.

c) Ekonomika regiónu Cognac

Ekonomika regiónu je historicky spojená s prosperitou, ktorú priniesol obchod s výrobkami „Cognac“, okolo ktorého sa rozvinuli mnohé súvisiace profesie a odvetvia, čím vytvorili profesijnú komunitu zaoberajúcu sa výhradne výrobou a predajom vínnych destilátov „Cognac“.

Spoločnosti zapojené do výroby vínnych destilátov „Cognac“ (približne 5 500 vinohradníkov, 110 profesionálnych destilátorov a 300 obchodníkov) tvoria obrovskú profesijnú komunitu zahŕňajúcu približne 12 000 ľudí vrátane bednárov, kotlárov, sklárni, tlačiarň, kartonážiek a výrobcov zátok, prepravných firiem, enologických laboratórií a výrobcov poľnohospodárskej techniky.

## 2. Historické faktory týkajúce sa súvislosti s oblasťou

Archeologický výskum v oblasti Charentes priniesol dôkazy o tom, že prvé vinohrady tu boli vysadené už koncom 1. storočia nášho letopočtu. Vykopávky navyše preukázali, že v regióne sa nachádzalo veľa hospodárskych budov určených najmä na výrobu vína, čo potvrdzuje, že sa víno v regióne vyrábalo už vo vrcholnom období rímskej ríše.

Vďaka prítomnosti rieky Charente tu v období stredoveku nastal príklon k medzinárodnému obchodu. Mesto Cognac bolo už vtedy spájané s obchodom s vínom. Okrem toho tu fungoval aj sklad soli, ktorý bol známy už od 11. storočia. Vína z vinohradov v Poitou, ktoré odvážali holandské lode prichádzajúce po soľ z pobrežia Atlantiku, si získali popularitu v krajinách ležiacich pri Severnom mori.

V 15. storočí sa Holanďania rozhodli vína z tohto regiónu destilovať, aby lepšie vydržali. V časoch renesancie už obchod prekvital. Holandské plavidlá prichádzali do Cognac a prístavov na rieke Charente po preslávené vína z oblastí *cru „Champagne“* a *„Borderies“*.

Týmto vínam s nízkym obsahom alkoholu však nesvedčali dlhé plavby po mori. Holanďania ovládali umenie destilácie, takže si víno destilovali doma, aby vydržalo dlhšie. Nazývali ho *brandwijn* (doslova „pálené víno“), z čoho vznikol názov „brandy“, vínný destilát.

Začiatkom 15. storočia sa začala používať dvojité destilácie, vďaka ktorej sa výrobok prepravoval v podobe stabilného destilátu, ktorý bol oveľa koncentrovanejší ako víno. Prvé alambiky, ktoré do regiónu Charente priviezli Holanďania, sa postupne upravovali, a miestni obyvatelia si osvojili a zdokonalili techniku dvojitej destilácie.

V polovici 19. storočia bolo založených niekoľko obchodných spoločností, ktoré začali prepravovať vínný destilát vo fľašiach, a nie v sudoch.

Táto nová forma obchodu následne viedla k vzniku pridružených priemyselných odvetví: sklárstva (ktoré stojí za zrodom mechanizácie výroby fliaš v tejto oblasti), výrobe obalov a zátok a tlačiarenskeho odvetvia.

Okolo roku 1875 sa v oblasti Charente objavila fyloxéra viničová (*Phylloxera vastatrix*), hmyz radu polokrídlovce, ktorý napáda vinič a vysáva miazgu z koreňov. V roku 1893 zostalo len 40 600 hektárov vinohradov, v porovnaní s 280 000 hektármi pred epidémiou fyloxéry. Epidémia zničila väčšinu vinohradov, ktoré sa z tejto pohromy už nikdy nespamätali. Rovnako ako inde v Európe boli vinohrady v regióne Charente obnovené preštením na americké podpníky. Táto udalosť viedla v roku 1888 k vytvoreniu vinárskeho výboru, ktorý sa v roku 1892 stal vinárskou stanicou, medziodborovou štruktúrou na výskum kvality destilátov „Cognac“.

Organizácia investovala veľa úsilia do výskumu odrôd. Vďaka jej práci sa odroda Ugni Blanc stala v polovici 20. storočia najrozšírenejšou odrodou. Ugni Blanc sa ukázala byť odolnejšou ako tradičné odrody používané pred epidémiou fyloxéry (Colombard, Folle Blanche atď.), ktoré boli oslabené štepením.

Bola obľúbená aj pre svoju produktivitu (výnosy v objeme 120 až 130 hektolitrov na hektár), mieru kyslosti a nízky obsah cukru, ktorých výsledkom je víno s nízkym obsahom alkoholu. Ide o odrodu pochádzajúcu z Talianska (kde je známa ako Trebbiano Toscano). Región Cognac je vôbec najsevernejšou oblasťou, kde sa pestuje.

## 3. Historické faktory súvisiace s dobrou povestou výrobku

Od konca 17. storočia, a predovšetkým od nasledujúceho storočia, došlo k organizácii trhu, keď na účely uspokojenia dopytu vznikali obchodné spoločnosti. V najväčších mestách regiónu vznikali filiálky (*comptoirs*), niektoré anglosaského pôvodu: Martell v roku 1715, Rémy Martin v roku 1724, Delamain v roku 1759, Hennessy v roku 1765, Godet v roku 1782, Hine v roku 1791 a Otard v roku 1795.

Na podnet Napoleona III. bola 23. januára 1860 podpísaná obchodná dohoda medzi Francúzskom a Anglickom, ktorá viedla k výraznému nárastu predaja vínných destilátov „Cognac“, ktorý dosiahol vrchol v roku 1879. V tom čase boli založené okrem iného tieto obchodné spoločnosti: Bisquit (v roku 1819), Courvoisier (v roku 1843), Royer (v roku 1853), Meukow (v roku 1862) a Camus and Hardy (v roku 1863).

V prvej polovici 20. storočia boli prijaté zákony týkajúce sa vínnych destilátov „Cognac“, ktorými sa zakotvili miestne poctivé a stále postupy:

- 1909: vymedzenie zemepisnej oblasti výroby,
- 1936: uznanie názvu „Cognac“ ako chráneného označenia pôvodu,
- 1938: vymedzenie regionálnych označení (oblastí *cru* alebo zemepisných označení).

Počas 2. svetovej vojny bol zriadený orgán *Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie* (úrad pre distribúciu vína a vínnych destilátov), ktorý zabezpečoval ochranu zásob destilátov „Cognac“. Po oslobodení Francúzska ho v roku 1946 nahradil orgán *Bureau National Interprofessionnel du Cognac* (BNIC – Národný medziodborový úrad pre koňak), ku ktorému bola v roku 1948 pripojená aj vinohradnícka stanica. Vinohradníci a obchodníci s destilátmi „Cognac“ sa dohodli na vymedzení všeobecného posolania BNIC, ktorým je rozvoj destilátu „Cognac“ a zastupovanie a hájenie spoločných zájmov výrobcov. BNIC sa okrem iného venuje publikovaniu, ochrane a propagácii označenia pôvodu „Cognac“, ako aj podpore vzťahov medzi obchodníkmi a vinohradníkmi. Okrem toho je poverený výkonom verejnej služby, a z titulu tejto funkcie zabezpečuje monitorovanie vyzrievania, kontrolu veku a kontrolu kvality destilátov „Cognac“ a vydáva vývozné certifikáty.

Viac ako 95 % vínnych destilátov „Cognac“, ktoré boli historicky vývozným artiklom, sa spotrebuje mimo Francúzska v takmer 160 krajinách. Od Dalekého východu cez Európu po americký kontinent je „Cognac“ medzi znalcami synonymom veľmi kvalitného vínneho destilátu a symbolom francúzskeho spôsobu života.

#### 4. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku

Odrody viniča v tejto oblasti, predovšetkým Ugni Blanc, sa vyznačujú vysokou produktivitou a neskorým dozrievaním, čo má viacero výhod z hľadiska výroby destilovaných vín, ktoré majú nízky obsah alkoholu a vysokú mieru kyslosti. Tieto dve vlastnosti sú rozhodujúce pre konečnú kvalitu destilátov „Cognac“.

Vína, ktoré sa používajú na výrobu vínnych destilátov „Cognac“, sú výrazne špecifické, čo je už viac ako sto rokov opakovane opisované vo vedeckej a technickej literatúre.

Jedinečnou a nemennou vlastnosťou výroby vínnych destilátov „Cognac“ je snaha o výrobu kyslých vín s nízkym obsahom alkoholu [Ravaz (1900), Lafon et al (1964), Lurton et al (2011)].

Kyslosť totiž umožňuje prirodzenú konzerváciu vína počas zimných mesiacov až do destilácie a nízky obsah alkoholu umožňuje dosiahnuť požadovanú koncentráciu arómu.

Vinohrady s nízkymi výnosmi zvyčajne produkujú vína s vyšším obsahom alkoholu, nižšou kyslosťou a nižším obsahom dusíka v hrozne. Vyššie výnosy majú väčšiu opačný efekt, t. j. nižší obsah alkoholu a vyššiu kyslosť.

Na druhej strane nadmerné výnosy vedú k zhoršeniu iných parametrov, ako sú podiel kyseliny jablčnej, menej rozvinuté arómy a ich oslabenie, a vinič častejšie napáda plesň sívá (*Botrytis*), čo znižuje kvalitu vínnych destilátov.

Tento súbor parametrov preto viedol k vymedzeniu rozsahu optimálneho výnosu, ktorý sa každý rok mení v závislosti od vlastností úrody.

Stanovenie maximálneho hektárového výnosu založené na vývoji týchto parametrov preto umožňuje zabezpečiť, že produkcia zostáva v optimálnom rozsahu výnosov na výrobu vín s najlepšou rovnováhou medzi jednotlivými akostnými parametrami, ktoré sú potrebné na výrobu vínnych destilátov „Cognac“. Tento ročný výnos sa teda pohybuje v optimálnom rozsahu, do ktorého patrí aj klimatická rezerva.

Riziko zhoršenia kvality vyrábaných vín v prípade nadmerného zvýšenia výnosov viedlo k zavedeniu ďalších opatrení týkajúcich sa produktivity vinohradov vrátane stanovenia maximálneho povoleného výnosu.

Aromatická kvalita vínnych destilátov závisí do veľkej miery od vlastností použitých vín.

Výber odrôd viniča a dodržiavanie špecifických pravidiel výroby vína, ktoré sú stanovené v špecifikácii výrobku označenia „Cognac“, umožňujú vyrábať vína s jemnými a lahodnými arómami, ktoré sú nevyhnutným predpokladom výroby vínnych destilátov vysokej kvality. Tieto vína sa nesmú vyznačovať neželanými tónmi, ako rastlinné vlastnosti, nadmerné množstvo acetaldehydu (oxidovaný charakter), vyšších alkoholov (ťažkosť) alebo niektorých zlúčenín spôsobujúcich zmenu vína počas jeho uchovávania. Popri špecifikácii existuje aj viacero odporúčaní, ktoré obsahujú rady týkajúce sa zberu a lisovania, priebehu fermentácie a uchovávania vín čakajúcich na destiláciu. Tieto odporúčania sa pravidelne aktualizujú a šíria sa vo veľkom rozsahu vinárom v oblasti výroby.

Skúsenosti a znalosti týkajúce sa rezu a výroby vína:

Kyslosť a nízky obsah alkoholu podporuje spôsob rezu, ktorý si vinohradník zvolí na základe viacerých faktorov:

- vzdialenosť medzi radmi,
- výška kmienika a listovej steny,
- samotný systém vedenia viniča: tradičný dlhý rez na ťažň alebo kordónový rez (vrátane vysokých alebo nízkych kordónov).

Hrozno sa lisuje okamžite po zbere v tradičných mechanických horizontálnych lisoch alebo pneumatických lisoch. Používanie kontinuálneho skrutkového lisu je zakázané. Získaná šťava sa okamžite fermentuje. Chaptalizácia je zakázaná.

Lisovanie a fermentácia sa dôkladne monitorujú, pretože majú rozhodujúci vplyv na konečnú kvalitu vínného destilátu. Na účely zachovania kvality budúcich vínnych destilátov je počas fermentácie zakázané pridávať do vín určených na destiláciu oxid siričitý.

Z tohto dôvodu je konečným dátumom na destiláciu bielych vín použitých na výrobu vínného destilátu „Cognac“ 31. marec roka nasledujúceho po roku zberu, aby nedošlo k ohrozeniu uchovávaní vín.

Destilácia:

Na destiláciu v oblasti Cognac sa typicky používa jednoduchá diskontinuálna destilácia (dvojitá destilácia, *repassé*) a destilačný prístroj známy ako *alambic charentaise* (charentský alambik), ktorého tvar, konštrukčný materiál, objem a metóda ohrevu boli definované už od roku 1936 a sú rozhodujúce pre kvalitu vínnych destilátov.

Konkrétne:

- tvar destilačného prístroja pomáha vyberať prchavé látky,
- ohrevom nad otvoreným ohňom dochádza k syntéze doplnkových aróm, keď víno prichádza do kontaktu s dnom kotla (efekt varenia),
- časti alambiku, ktoré prichádzajú do kontaktu s vínom, parami alebo destilátmi, sú vyrobené výhradne z medi vzhľadom na jej fyzikálne vlastnosti (tvárnosť, dobrá tepelná vodivosť) a jej chemickej reaktivity na určité zložky vína.

Následne dochádza k rôznym fyzikálno-chemickým javom: „rezanie“, ktoré pozostáva z rozdelenia destilátu na základe jeho obsahu alkoholu a podielu prchavých látok, t. j. na oddelenie srdca destilátu od častí určených na ďalšie použitie pri následných destiláciách. Z tohto dôvodu, ako aj kvôli obmedzeniu objemu počas druhej destilácie, zostáva destilácia v oblasti Cognac tradičným úkonom, ktorý riadi destilátor na základe svojich skúseností. Na základe kvality vín (obsah kalov, obsah alkoholu, kyslosť atď.) a svojich kvalitatívnych cieľov destilátori posudzujú správny čas na rezanie a spôsoby ďalšieho použitia pri následných destiláciách.

Vlastnosti vínnych destilátov podľa zemepisného označenia:

Vínne destiláty sa pri výstupe z destilačného prístroja vyznačujú veľkou analytickou a organoleptickou rozmanitosťou, ktorá je daná najmä ich pôvodom. Táto rozmanitosť vyžaduje odlišné techniky vyzrievania s rôznou dĺžkou trvania.

„Grande Champagne“:

Vínne destiláty z „Grande Champagne“ sú mimoriadne jemné a vyznačujú sa mnohými výraznými znakmi a dlhou dochuťou s prevažne kvetinovým buketom. Tieto vínné destiláty vyzrievajú pomaly a na dosiahnutie úplnej zrelosti potrebujú dlhé vyzrievanie v dubových sudoch.

„Petite Champagne“:

Tieto vínné destiláty majú v podstate rovnaké vlastnosti ako „Grande Champagne“; chýba im však ich mimoriadna jemnosť.

„Fine Champagne“:

Vínny destilát „Cognac“ predávaný pod názvom „Fine Champagne“ má organoleptické vlastnosti vyplývajúce zo zmiešania „Grande Champagne“ (najmenej 50 %) s „Petite Champagne“.

„Borderies“:

V tejto oblasti *cru* sa produkujú plné, aromatické a sladké vínné destiláty s nádychom fialkových kvetov. Sú známe tým, že optimálnu kvalitu dosahujú po kratšej dobe zrenia ako vínné destiláty „Champagne“.

„Fins Bois“:

„Fins Bois“ je najväčšou oblasťou *cru*, ktorá produkuje plné, jemné vínné destiláty, ktoré vyzrievajú pomerne rýchlo a majú ovocný buket, ktorý pripomína lisované hrozno.

„Bois“ („Bons Bois“, „Bois ordinaires“ a „Bois à terroirs“):

V tejto oblasti *cru* sa produkujú vínné destiláty s ovocnými vôňami, ktoré vyzrievajú rýchlo.

Vyzrievanie:

Vínné destiláty, ktoré vychádzajú z destilačného prístroja, sú z veľkej časti odrazom kvality vín, z ktorých boli vyrobené.

Vyzrievanie je proces, ktorý umožňuje vínnym destilátom dosiahnuť zrelosť; inými slovami, fázu ich vývoja, pri ktorej sú ich organoleptické charakteristické vlastnosti najharmonickejšie.

Prebieha výhradne v nádobách z dubového dreva, ktoré ako jediné umožňujú vyzrievanie týchto produktov.

Dĺžka vyzrievania závisí od vlastností vyzrievajúceho vínného destilátu, požadovanej kvalite hotového výrobku a type a veku dubových nádob použitých na vyzrievanie.

Sem patrí aj aj extrakcia zlúčenín z dreva, ako aj oxidácia a ďalšie fyzikálno-chemické javy, ktoré sú nevyhnutné na získanie konkrétnych senzorických vlastností vyzretých vínných destilátov vrátane zafarbenia.

Vyzrievanie vínných destilátov „Cognac“ je proces, ktorý využíva nielen špecifické klimatické podmienky regiónu, ale aj know-how, ktoré sa v regióne v priebehu histórie vyvinulo. Ihneď po výstupe z destilačného prístroja sa nový vínný destilát necháva vyzrievať niekoľko rokov (niekedy dokonca desaťročí) v dubovej nádobe. Následne dochádza k rôznym fyzikálno-chemickým javom: vyparovaniu vody a alkoholu, koncentrácii rôznych látok, extrakcii zlúčenín z dreva, oxidácii atď. Priebeh týchto javov je daný prvotnými vlastnosťami vínného destilátu (obsah alkoholu a kyslosť), typom nádoby, v ktorej sa uchováva, a fyzikálnymi vlastnosťami pivnice, v ktorej je nádoba umiestnená (teplota, vlhkosť vzduchu a vetranie).

Pre proces vyzrievania v miernom oceánskom podnebí zemepisnej oblasti „Cognac“ je typické to, že destiláty sú vystavené stredne vlhkým podmienkam a striedaniu ročných období, ktoré nevykazujú žiadne extrémny. Umiestnenie a konštrukcia pivníc sú prispôbené tak, aby poskytovali vyvážené podmienky na zjemnenie a harmonické vyzrievanie vínného destilátu.

V závislosti od použitia bol vybraný dub s jemnozrnným drevom (dubový háj Tronçais) alebo dub s hrubozrnným drevom (kraj Limousin) – *Quercus petraea* (dub zimný) alebo *Quercus robur* (dub letný) – a to vzhľadom na jeho schopnosť umožniť vzájomné dlhodobé pôsobenie vínného destilátu, vonkajšieho prostredia a dubu. Množstvu debnárskych firiem, ktoré vznikli v zemepisnej oblasti, sa podarilo v úzkej spolupráci s pivničnými majstrami regiónu „Cognac“ získať know-how v oblasti výroby najvhodnejších nádob na vyzrievanie vínných destilátov „Cognac“. Je úlohou pivničného majstra vybrať tie najvhodnejšie nádoby v závislosti od prvotných vlastností nových destilátov, fázy vyzrievania a želaných kvalitatívnych cieľov.

Počas obdobia, keď je vínný destilát „Cognac“ v kontakte s dubovým drevom a vzduchom, postupne stráca odparovaním časť obsahu vody a alkoholu. Tieto alkoholové výpary (poeticky nazývané „anjelská daň“) predstavujú ekvivalent niekoľkých miliónov fliaš ročne a v blízkosti pivníc slúžia ako potrava pre mikroskopickú hubu *Torula compniacensis*, ktorá pokrýva kamene v oblasti a spôsobuje ich čierne sfarbenie.

Vyzrievanie vínných destilátov „Cognac“ je neoddeliteľne spojené s umením zmiešavania. Ide o najdôležitejšiu časť profesie pivničných majstrov vyrábajúcich vínný destilát „Cognac“. Tak ako maliar pracuje s farebnou paletou, tak aj pivničný majster vyberá rôzne šarže vínných destilátov „Cognac“ z viacerých zdrojov: rôzne oblasti *cru*, rôzne stupne zrenia, „Cognac“ vyzrievajúci v nových sudoch, starších sudoch (v ktorých už „Cognac“ vyzrieval) a sudoch rôzneho pôvodu a umiestnených v rôznych druhoch pivníc (vlhkých alebo suchých).



Každý vínny destilát má svoje vlastné organoleptické vlastnosti, ktoré zodpovedajú jeho procesu vyzrievania. Tieto vlastnosti sa zvyrazňujú vlastnosťami iných vínnych destilátov, s ktorými sa zmiešava.

Zmiešavanie predstavuje zložitú operáciu, ktorá sa nedá dosiahnuť iba použitím technických receptúr. Pivničný majster sa opiera o svoje empirické znalosti (znalosť rozmanitosti surovín a typických vlastností označenia, skúsenosti so vzájomným pôsobením medzi surovinami a faktormi vyzrievania, ovládanie požadovaných techník), pri ktorých je nutná stála kontrola formou ochutnávok a ktorá si vyžaduje vynikajúcu senzorickú pamäť vínnych destilátov v rôznych fázach výroby.

Toto know-how, ktoré si vyžaduje dlhoročnú prax u najskúsenejších majstrov odboru, sa podarilo diferencovať a odovzdávať ďalej vďaka hustej sieti podnikov v oblasti a spolupráci, ktorá prebieha v rámci profesijnej komunity v oblasti označenia medzi pivničnými majstrami, vinohradníkmi, obchodníkmi a sprostredkovateľmi.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-74d0b925-ab4b-432e-8c31-de7ab38499e9](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-74d0b925-ab4b-432e-8c31-de7ab38499e9).

---

**Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2023/C 123/15)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“**

**EÚ č.: PDO-BG-02657 – 4. 2. 2021**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Bulharská republika

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

**3.1. Druh výrobku**

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu (vajcia, med, rôzne mliečne výrobky okrem masla atď.)

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1**

„Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ je bulharský kyslomliečny výrobok vyrobený v Bulharsku zo surového ovčieho, kravského, byvolieho alebo kozieho mlieka alebo z ich zmesi a zo symbiotickej štartovacej kultúry z baktérií *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*, ktoré neboli geneticky modifikované. Vyznačuje sa špecifickou sviežou, kyslomliečnou chuťou a vôňou, a to vďaka 34 druhom aromatických látok (acetaldehyd, acetón, etanol, diacetyl, acetoín atď.), ktoré vznikajú pri fermentácii mlieka spoločným pôsobením oboch baktérií. Tie premieňajú laktózu na kyselinu mliečnu a malé množstvo acetaldehydu a diacetylu, ktoré patria medzi hlavné chuťové a aromatické zložky výrobku. Vedci sa domnievajú, že chuť a vôňa sú spôsobené tvorbou prchavých kyselín a neprchavých kyselín a karbonylových zlúčenín počas fermentácie. Vyvážená kombinácia týchto látok dodáva výrobku jeho typickú chuť a vôňu.

„Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ je kyslejšie ako iné podobné výrobky a má homogénnu a krémovú konzistenciu.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Hotový výrobok obsahuje živé baktérie mliečneho kvasenia:

— *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* –  $1,0 \times 10^7$  JTK/g (tolerancia –  $1,0 \times 10^6$  JTK/g);

— *Streptococcus thermophilus* –  $1,0 \times 10^8$  JTK/g (tolerancia –  $1,0 \times 10^7$  JTK/g).

Hodnoty predstavujú minimálny povinný obsah týchto dvoch baktérií do konca trvanlivosti výrobku. Vysoký obsah živých mliečnych baktérií ho odlišuje od iných podobných výrobkov.

#### Organoleptické a fyzikálno-chemické ukazovatele

| Ukazovatele                          | Charakteristika a požiadavky                                                                                                                                      |              |                |              |                                   |                                 |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|                                      | „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“                                                                                                                  |              |                |              |                                   |                                 |
|                                      | Kravske mlieko                                                                                                                                                    | Ovčie mlieko | Byvolie mlieko | Kozie mlieko | Zmes kravského a byvolieho mlieka | Zmes kravského a ovčieho mlieka |
| Organoleptické vlastnosti:           |                                                                                                                                                                   |              |                |              |                                   |                                 |
| Povrch                               | Hladký, lesklý s mierne viditeľnou vrstvou mliečneho tuku alebo bez nej                                                                                           |              |                |              |                                   |                                 |
| Farba                                | Biela s náznakmi krémových odtieňov v závislosti od typu mlieka                                                                                                   |              |                |              |                                   |                                 |
| Typ tvarohu                          | Telnatý a hladký; v závislosti od druhu mlieka a obsahu tuku je pri naklonení obalu povolené bočné trhanie                                                        |              |                |              |                                   |                                 |
| Textúra                              | Hladký povrch s výraznou zrnitou štruktúrou alebo bez nej v prípade ovčieho, byvolieho alebo zmiešaného mlieka, s miernou separáciou mliečneho séra alebo bez nej |              |                |              |                                   |                                 |
| Konzistencia po rozpade tvarohu      | Homogénna, smotanová, s mierne zrnitou štruktúrou pri ovčom, byvolom alebo zmiešanom mlieku                                                                       |              |                |              |                                   |                                 |
| Chuť a aróma                         | Výrazné, čerstvé kyslomliečne vlastnosti použitého druhu mlieka a aromatické vlastnosti štartovacích kultúr                                                       |              |                |              |                                   |                                 |
| Fyzikálno-chemické vlastnosti:       |                                                                                                                                                                   |              |                |              |                                   |                                 |
| Sušina (%)                           |                                                                                                                                                                   |              |                |              |                                   |                                 |
| Najmenej                             | 11,8                                                                                                                                                              | 16,5         | 16,0           | 11,0         | 13,75                             | 14,25                           |
| — v prípade plnotučného mlieka       | 10,3                                                                                                                                                              | –            | –              | –            | –                                 | –                               |
| — v prípade polotučného mlieka       |                                                                                                                                                                   |              |                |              |                                   |                                 |
| Obsah mliečnej bielkoviny (%)        |                                                                                                                                                                   |              |                |              |                                   |                                 |
| najmenej:                            | 3,2                                                                                                                                                               | 5,2          | 4,2            | 3,0          | 3,6                               | 4,10                            |
| Obsah tuku (%)                       |                                                                                                                                                                   |              |                |              |                                   |                                 |
| najmenej:                            | 4,5                                                                                                                                                               | 6,5          | 7,0            | 3,0          | 5,0                               | 5,0                             |
| — v prípade vysokotučného mlieka     | 3,6                                                                                                                                                               | –            | –              | –            | –                                 | –                               |
| — v prípade plnotučného mlieka       | 2,0                                                                                                                                                               |              |                |              |                                   |                                 |
| — v prípade polotučného mlieka       |                                                                                                                                                                   |              |                |              |                                   |                                 |
| Kyslosť v Thörnerových stupňoch (°T) | 90,0 až 150,0                                                                                                                                                     |              |                |              |                                   |                                 |

### 3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Ročne sa musí 80 % krmiva pre dojnice vyrobiť v Bulharskej republike. Krmivo z krajín mimo zemepisnej oblasti predstavuje najviac 20 % ročne. Pri nepriaznivých klimatických podmienkach v zemepisnej oblasti je potrebné doplnkové krmivo. Zvieratám sa podáva len malé množstvo krmiva pochádzajúceho z územia mimo zemepisnej oblasti, čo nemá vplyv na vlastnosti výrobku, ktoré sú spôsobené zemepisným prostredím.

Okrem krmiva sa zvieratá krmia aj na pastve. Pásienky sú rozmiestnené po celej krajine. Obdobie pastvy trvá od marca do novembra. Prírodné a klimatické podmienky v Bulharsku sú priaznivé pre chov hospodárskych zvierat a celoročné kŕmenie zmesou tráv, ktoré sa používajú čerstvé, ako aj vo forme sena a siláže. Dlhšie obdobie pastvy je dôvodom rozmanitosti minerálnych látok a vitamínov v zložení surového mlieka. Má špecifický vyvážený obsah hlavných zložiek, akými sú draslík, horčík, fosfor a vápnik, bielkoviny a vitamíny (A, B, E, D a kyselina listová). Obsah kyseliny listovej v hotovom výrobku sa v porovnaní s množstvom v surovom mlieku zvyšuje. Baktérie *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus* sú symbiotické, čo uľahčuje mliečnu fermentáciu a zvyšuje obsah kyseliny listovej.

Surové mlieko používané na výrobu výrobku „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ pochádza z Bulharskej republiky. Charakteristickým znakom surového mlieka je vysoký obsah baktérií *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

Symbiotické štartovacie kultúry nepodliehajú genetickej modifikácii a musia byť vyrobené v Bulharskej republike.

### 3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v identifikovanej zemepisnej oblasti

Všetky fázy výroby výrobku „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ sa uskutočňujú na území Bulharskej republiky.

1. fáza – Prijatie, klasifikácia, čistenie a skladovanie surového mlieka

2. fáza – Štandardizácia mlieka

3. fáza – Homogenizácia

4. fáza – Pasterizácia

5. fáza – Chladenie

6. fáza – Acidifikácia

7. fáza – Spracovanie a balenie – výrobok musí byť zabalený v zemepisnej oblasti, pretože fermentácia prebieha v samotnom obale. Balenie je súčasťou výrobného procesu a musí sa uskutočniť v mliekarenskom závode v Bulharskej republike, kde sa výrobok vyrába. V opačnom prípade existuje riziko zmeny fyzikálno-chemických, mikrobiologických a chuťových vlastností výrobku.

8. fáza – Fermentácia

9. fáza – Chladenie

### 3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Výrobok sa balí, ako sa opisuje pri 7. fáze, do nádob vyrobených z materiálov určených na styk s potravinami z hľadiska špecifickej a celkovej migrácie:

- do plastových nádob s kapacitou nepresahujúcou 2 kg,
- do sklenených nádob s kapacitou nepresahujúcou 1 kg,
- do keramických nádob s kapacitou nepresahujúcou 1 kg.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov zapísaný do registra

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť, v ktorej sa „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ vyrába, je Bulharská republika.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

„Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ je výrobok známy pod týmto názvom v Bulharsku a vo svete. Venuje sa mu mnoho vedeckých časopisov, podujatí a publikácií. Jogurt sa vyrába v celej krajine tradičnou bulharskou technikou, v domácnostiach aj v priemyselných podmienkach. Priaznivé prírodné a klimatické podmienky v Bulharsku prispievajú k rozvoju mliečnej baktérie *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, ktorá sa používa pri jeho výrobe. V roku 1905 objavil Dr. Stamen Grigorov zo Ženevskej univerzity v jogurte z Bulharska tyčinkovitú baktériu. V roku 1907 bol mikroorganizmus, ktorý objavil Dr. Grigorov, pomenovaný po ňom ako *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff) a podľa Bergeyho klasifikácie je známy ako *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* (názov zdôrazňuje súvislosť s územím). Prof. Ilja Mečnikov, laureát Nobelovej ceny, potvrdil objav Dr. Grigorova a vypracoval svoju teóriu zrenia spojenú s týmto výrobkom. Odvtedy si výrobok získal medzinárodné uznanie. V roku 2005 sa v Sofii konalo medzinárodné sympóziu o originálnom bulharskom jogurte.

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pre Bulharsko, zemepisnú oblasť, v ktorej sa vyrába „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“, je typické pomerne mierne podnebie s miernym množstvom tepla a vlhkosti. Priemerná ročná teplota v Bulharsku sa pohybuje medzi 10 °C a 14 °C, čo je typické pre mierne zemepisné šírky. Prírodné a klimatické podmienky podporujú výskyt pasienkov v nížinách aj v horských oblastiach, čo následne podporuje produkciu mlieka. Na pasienkoch a lúkach rastú tráv, strukoviny, obilniny a viac ako 2 000 druhov bylín, ako napríklad komonica, palina poľná, pastierska kapsička a iné. Poskytujú zvieratám vyváženú a pestrú stravu a ovplyvňujú kvalitu, vôňu a zloženie surového mlieka. Pasenie zvierat a ich doplnkové kŕmenie krmivom zo zemepisnej oblasti zvyšujú obsah minerálnych látok a vitamínov v surovine.

Klimatické podmienky prispievajú k rozvoju baktérií mliečneho kvasenia ako *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, ktorá bola izolovaná v rôznych častiach Bulharska. Dr. Todor Minkov vysvetľuje na stranách 9 – 10 svojej knihy *Българското кисело мляко по света* [Bulharský jogurt vo svete] (Sofia, 2002) špecifiká tejto oblasti: „Mikroflóra sa počas tisícročí svojej existencie v našich končinách výrazne nezmenila a do značnej miery si zachovala svoje genetické vlastnosti vďaka klimatickým podmienkam [...]. Tieto vlastnosti sú predpokladom pre úrodnú pôdu v regióne a tiež pre najaktívnejšie formy mliečnych mikroorganizmov, v tomto prípade *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.“ Baktéria je prirodzene dostupná v Bulharsku, kde sa vyskytuje vo veľkom množstve, v jeho flóre a faune a v rose tráv na lúkach a v pramenitých vodách. V odbornom vedeckom časopise *Scripta Scientifica Pharmaceutica* (zv. 1, 2014, s. 25) sa uvádza, že „*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* sa rozmnožuje len na území súčasného Bulharska [...]. V iných častiach sveta mutuje a prestáva sa rozmnožovať po 1 – 2 fermentáciách“. Táto baktéria ovplyvňuje špecifické vlastnosti výrobku.

5.2. Ľudské faktory

Výroba „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ má v Bulharsku stáročnú históriu a tradíciu.

Postupom času sa poľnohospodári zdokonaľovali vo výrobe jogurtu zohrievaním rôznych druhov surového mlieka a pridávaním štartovacej kultúry. Etnologička Maria Markova opisuje zvyky a tradičné technológie súvisiace s jogurtom v rôznych častiach Bulharska vo svojom článku *Традиционна технология на българското кисело мляко* [Tradičná technológia bulharského jogurtu] (Миналото [Minulosť], 2006, zv. 2, s. 48 – 56). Niektorí používali ako štartovaciu kultúru „kyslé trne“ (vetvičky uchovávané v mravenisku), iní používali rosu zozbieranú v deň svätého Juraja, keď bola koncentrácia bulharskej baktérie najvyššia, alebo aj kôru rôznych stromov a rozličné byliny. Najbežnejším spôsobom fermentácie, ktorý sa stále praktizuje, je použitie malého množstva jogurtu vyrobeného v predchádzajúcich dňoch, ktorý sa pridá do prevareného mlieka. Zručnosť vybrať vhodnú štartovaciu kultúru a vytvoriť podmienky na kvasenie sa dedí z generácie na generáciu. Podľa publikácie *Българско кисело мляко*

[Bulharský jogurt] (od vedúcej výskumnej inžinierky Marie Kondratenkovej a kol., Sofia, Zemizdat, 1985, s. 28 – 29): „V našej krajine pastieri, domácnosti a malí výrobcovia bulharského jogurtu po stáročia používali prirodzené kombinácie štartovacej kultúry, ktoré predstavujú dokonalosť vyplývajúcu z dlhodobého prírodného výberu. Najlepšie štartovacie kultúry, ktoré sa určovali najmä podľa chuti a vône, sa odovzdávali z pastiera na pastiera, z domácnosti do domácnosti a z výrobcu na výrobcu.“ Znalosti a zručnosti súvisiace so štarovacími kultúrami sú kľúčom k dosiahnutiu chuti, vône a konzistencie výrobku.

V druhej polovici dvadsiateho storočia sa v rámci prechodu na priemyselnú výrobu zavedenou technikou vytvorili pôvodné bulharské štartovacie kultúry. Vedecké oddelenie pod vedením vedúcej výskumnej inžinierky Marie Kondratenkovej vykonalo štúdie na stanovenie typickej chuti výrobku a vybralo mikroorganizmy, ktoré sa použijú pri výrobe „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“. Počas dvoch rokov zozbieral tím vzorky z domácich jogurtov, ako aj z prírodných zdrojov. Najlepšie kmene *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus* boli izolované, študované a vybrané v laboratórnych podmienkach. To bol začiatok priemyselnej výroby symbiotických štartovacích kultúr pre tento výrobok.

### 5.3. Charakteristické vlastnosti výrobku

Charakteristická svieža, kyslomliečna chuť a vôňa výrobku sú spôsobené metabolickými látkami vrátane 34 druhov vôní. Uvoľňujú sa počas mliečnej fermentácie v dôsledku symbiotickej aktivity baktérií *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*. Chuť a vôňu výrobku určuje zloženie štartovacej kultúry. Táto štartovacia kultúra je zodpovedná za rozdiel v chuti a vo vône výrobku „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ v porovnaní s jogurtom vyrobeným so štartovacími kultúrami izolovanými a vyrobenými mimo Bulharska.

Vedúca výskumná inžinierka M. Kondratenková a prof. Dr. Eng. J. Simov na strane 61 svojej knihy *Българско кисело мляко* [Bulharský jogurt] (Zväz výrobcov mlieka v Bulharsku, Sofia, 2003) uvádzajú, že bulharské symbiotické kvasinky „prispievajú k typickosti a individualite originálneho bulharského jogurtu. *Thermophyllous streptococcus* a bulharská tyčinkovitá baktéria (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*) vďaka svojmu vzťahu menia zloženie mlieka, zvyšujú jeho výživovú a biologickú hodnotu, budujú jeho chuť a vôňu a dodávajú mu charakteristický profil. Oba mikroorganizmy uvoľňujú aromatické látky, ktorých kvantitatívne kombinácie vytvárajú výnimočnú arómu originálneho bulharského jogurtu“.

Výrobok má vyššiu kyslosť a homogénnu a krémovú konzistenciu.

Výrobok vďaka za svoje špecifické vlastnosti aj surovému mlieku, ako je opísané v bode 3.3. Charakteristickou črtou výrobku „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ v porovnaní s inými podobnými výrobkami je veľký počet živých baktérií *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus* v konečnom výrobku, čo z neho robí prírodné probiotikum.

### 5.4. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, dobrým menom alebo inými vlastnosťami výrobku (pre CHZO)

Prírodné a klimatické podmienky zemepisnej oblasti, ktoré sa vyznačujú miernym teplom a vlhkosťou, podporujú rozvoj mliečnych baktérií typických pre regionálnu mikrofóru, ako sú baktérie *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Zdrojmi používanými na izoláciu baktérií sú flóra, fauna, trávna rosa a pramenité vody.

Počas mliečnej fermentácie dosahujú dve symbiotické baktérie v bulharských štartovacích kultúrach, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*, špecifickú sviežu, mliečnokyslú chuť a vôňu výrobku „Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“. Za svoje špecifické vlastnosti výrobok vďaka aj surovému mlieku, ktoré musí pochádzať z danej zemepisnej oblasti. Pásenie dojníc ovplyvňuje vôňu a chuť surového mlieka a vysoký obsah baktérií *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Dlhšie obdobie pastvy je dôvodom rozmanitosti minerálnych látok a vitamínov v zložení surového mlieka. Surové mlieko má špecifický vyvážený obsah hlavných zložiek, akými sú draslík, horčík, fosfor a vápnik, bielkoviny a vitamíny (A, B, E, D a kyselina listová). Postupom času sa v domácnostiach vyvinula a udržiavala tradícia kvasenia mlieka. Dr. K. Popdimitrov vo svojej knihe *Българското кисело мляко* [Bulharský jogurt] (1938) uvádza, že „[...] prednosti mikrofóry v bulharskom jogurte sú spôsobené hromadnou selekciou, ktorá sa uskutočňuje počas každodennej fermentácie mlieka. Štartovacia kultúra sa zvyčajne odoberie z najlepšie fermentovaného jogurtu, čím sa vytvára prirodzený výber mikrofóry“. Táto zručnosť sa odovzdáva z generácie na generáciu.

„Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako“ sa vyrába osvedčenou a štandardizovanou technikou pomocou symbiotických bulharských štartovacích kultúr. Z toho vyplýva aj ďalšia vlastnosť výrobku, a to veľké množstvo živých baktérií *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus* a ich probiotický účinok.

Toto všetko odôvodňuje tvrdenie, že „Българско кисело мляко/Българско кисело мляко“ „je výsledkom našich klimatických podmienok a tradícií našich starých rodičov“ (Българско кисело мляко [Bulharský jogurt], vedúca výskumná inžinierka Maria Kondratenková a kol., s. 9).

#### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

<https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/blgarsko-kiselo-mlyako/>.

---





ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)  
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií  
Európskej únie  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURSKO

SK