



Obsah

I *Uznesenia, odporúčania a stanoviská*

ODPORÚČANIA

Európska komisia

2023/C 103/01	Odporúčanie Komisie z 14. marca 2023 o uskladňovaní energie – podpora dekarbonizovaného a bezpečného energetického systému EÚ	1
---------------	---	---

IV *Informácie*

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 103/02	Výmenný kurz eura – 17. marca 2023	6
2023/C 103/03	Spravny výbor Európskych spoločenstiev pre sociálne zabezpečenie migrujúcich pracovníkov – Prepočítavací kurz mien podľa nariadenia Rady (EHS) č. 574/72	7

V *Oznamy*

INÉ AKTY

Európska komisia

2023/C 103/04	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	9
2023/C 103/05	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 ...	17

I

(Uznesenia, odporúčania a stanoviská)

ODPORÚČANIA

EURÓPSKA KOMISIA

ODPORÚČANIE KOMISIE

z 14. marca 2023

o uskladňovaní energie – podpora dekarbonizovaného a bezpečného energetického systému EÚ

(2023/C 103/01)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie, a najmä na jej článok 292,

keďže:

- (1) Komisia predložila Európsku zelenú dohodu, ktorá je stratégiou zameranou okrem iného na dosiahnutie klimatickej neutrality do roku 2050 ⁽¹⁾. V tejto súvislosti je cieľom balíka Fit for 55 ⁽²⁾ zníženie čistých emisií skleníkových plynov do roku 2030 aspoň o 55 %. Okrem toho, a to aj vzhľadom na nevyprovokovanú inváziu Ruska na Ukrajinu a využívanie ruských dodávok energie ako zbrane, sa v oznámení o REPowerEU ⁽³⁾ a v pláne REPowerEU ⁽⁴⁾ navrhujú opatrenia na rýchle ukončenie závislosti od ruských fosílnych palív a riešenie energetickej krízy urýchlením prechodu na čistú energiu a spojením síl s cieľom dosiahnuť odolnejší energetický systém.
- (2) Vzhľadom na to, že výroba a využívanie energie zodpovedá v Únii za viac ako 75 % emisií skleníkových plynov, na dosiahnutie týchto cieľov je nevyhnutná dekarbonizácia energetického systému. V záujme dosiahnutia cieľov Únie v oblasti klímy a energetiky prechádza energetický systém významnou transformáciou, ktorá sa vyznačuje lepšou energetickou efektívnosťou, masívnym a rýchlym zavádzaním výroby energie z variabilných obnoviteľných zdrojov, väčším počtom subjektov, decentralizovanejšími, digitalizovanejšími a vzájomne viac prepojenými systémami a zvýšenou elektrifikáciou hospodárstva. Takáto systémová transformácia si vyžaduje väčšiu flexibilitu, ktorá sa chápe ako schopnosť energetického systému prispôbiť sa meniacim sa potrebám sústavy a zvládať premenlivosť a neistotu týkajúcu sa dopytu a ponuky vo všetkých príslušných časových obdobiach. Z modelov ⁽⁵⁾ vyplýva priamy vzťah, niekedy exponenciálny, medzi potrebou flexibility (dennej, týždennej a mesačnej) a zavádzaním výroby energie z obnoviteľných zdrojov. V dôsledku toho bude v nadchádzajúcich rokoch mimoriadne dôležitá potreba flexibility, keďže sa očakáva, že podiel energie z obnoviteľných zdrojov v elektrizačnej sústave do roku 2030 dosiahne 69 %.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final. Európska zelená dohoda zahŕňa ciele aj nad rámec klimatickej neutrality, napríklad zastavenie straty biodiverzity, zníženie a odstránenie znečistenia, ako aj oddelenie hospodárskeho rastu od využívania zdrojov prostredníctvom prístupov obehového hospodárstva.

⁽²⁾ COM(2021) 550 final.

⁽³⁾ COM(2022) 108 final.

⁽⁴⁾ COM(2022) 230 final.

⁽⁵⁾ Pozri oddiel 2.2 dokumentu SWD(2023) 57.

- (3) Nové výzvy spojené s prevádzkou si vyžadujú ďalšie služby v rámci budúcej elektrizačnej sústavy (napr. regulačné služby a nefrekvenčné podporné služby ⁽⁶⁾), aby sa zabezpečila stabilita a spoľahlivosť a v konečnom dôsledku bezpečnosť dodávok elektriny.
- (4) Potrebnú flexibilitu môžu energetickému systému zabezpečovať rôzne technológie, napríklad uskladňovanie energie, riadenie odberu, flexibilita na strane ponuky a prepojenia. Konkrétne môžu rôzne technológie uskladňovania energie (napr. mechanické uskladňovanie, uskladňovanie tepla, uskladňovanie elektrickej energie, elektrochemické a chemické uskladňovanie) poskytovať rôzne služby v rôznom rozsahu a v rôznych časových rámcoch. Napríklad v rámci uskladňovania tepla, najmä uskladňovania tepla vo veľkom rozsahu v systémoch diaľkového vykurovania, sa môžu poskytovať služby flexibility a regulačné služby pre elektrizačnú sústavu, čím sa zabezpečuje úsporné riešenie integrácie systému absorbovaním výroby elektriny z variabilných obnoviteľných zdrojov (napr. veterná a slnečná energia). Okrem toho technológie uskladňovania energie môžu predstavovať technické riešenie na zaistenie stability a spoľahlivosti.
- (5) Uskladňovanie energie v elektrizačnej sústave je vymedzené v článku 2 bode 59 smernice (EÚ) 2019/944 ⁽⁷⁾ a zahŕňa rôzne technológie. Smernica (EÚ) 2019/944 sa zaoberá účasťou uskladňovania energie na trhu s elektrinou vrátane poskytovania služieb flexibility za rovnakých podmienok ako v prípade iných zdrojov energie.
- (6) Uskladňovanie energie, napríklad uskladňovanie tepla, môže okrem elektrizačnej sústavy rôznymi spôsobmi prispievať k energetickému systému. Napríklad uskladňovanie energie, ktoré dopĺňa zariadenia na výrobu tepla a chladu z obnoviteľných zdrojov ako súčasť individuálnych systémov vykurovania a systémov diaľkového vykurovania, umožňuje, aby väčšia časť dopytu po vykurovaní bola pokrytá z variabilných a nízko-teplotných obnoviteľných zdrojov, akými sú plytká geotermálna energia, slnečná tepelná energia a energia z okolia. Na odklon od vykurovacích systémov na báze fosílnych palív, a to najmä v prípade budov, je nevyhnutná podpora týchto systémov vykurovania z obnoviteľných zdrojov.
- (7) Uskladňovanie energie môže zohrávať kritickú úlohu pri dekarbonizácii energetického systému, pričom prispieva k integrácii energetického systému a bezpečnosti dodávok. Dekarbonizovaný energetický systém si bude vyžadovať značné investície do všetkých foriem uskladňovacej kapacity. Technológie uskladňovania energie môžu uľahčiť elektrifikáciu rôznych hospodárskych odvetví, najmä budov a dopravy, a to napríklad zavádzaním elektrických vozidiel a ich účasťou na zabezpečovaní rovnováhy v elektrizačnej sústave prostredníctvom riadenia odberu (napr. prijatím prebytočnej elektriny v čase vysokej výroby z obnoviteľných zdrojov a nízkeho dopytu). Energiu uskladnenú v batériách pre elektrické vozidlá možno účinne použiť aj na zásobovanie domácností energiou, čo môže prispieť k stabilizácii sústavy.
- (8) Uskladňovanie energie, najmä uskladňovanie u odberateľa, môže prispieť k tomu, aby spotrebiteľia, t. j. domácnosti aj priemysel, maximalizovali vlastnú spotrebu vlastnej vyrobenej energie z obnoviteľných zdrojov, a tým znížili svoje účty za energiu.
- (9) V prípade energetických systémov, ktoré sú menej prepojené alebo neprepojené, napríklad na ostrovoch, v odľahlých oblastiach či v najvzdialenejších regiónoch EÚ, môžu zdroje flexibility, najmä uskladňovanie energie, významne prispieť k odkloneniu sa od používania dovážaných fosílnych palív a k zvládaniu vysokých úrovní krátkodobej a sezónnej variability dodávok energie z obnoviteľných zdrojov.
- (10) Uskladňovanie energie je spojené s viacerými výzvami, ktoré môžu ovplyvniť jeho zavádzanie na úrovne potrebné na významné podporenie energetickej transformácie. Niektoré z týchto výziev súvisia s potrebou dlhodobej dostupnosti a predvídateľnosti výnosov, aby sa uľahčil prístup k financiam.
- (11) Trh Únie s elektrinou je navrhnutý tak, aby už teraz umožňoval zapojenie uskladňovania energie do všetkých trhov s elektrinou. To poskytuje základ pre kombinovanie rôznych tokov výnosov (kumuláciu výnosov) s cieľom podporiť životaschopnosť obchodného modelu uskladňovania a umožniť maximálnu pridanú hodnotu uskladňovania energie pre energetický systém.

⁽⁶⁾ V zmysle vymedzenia v článku 2 bode 45 a v článku 2 bode 49 smernice (EÚ) 2019/944 (Ú. v. EÚ L 158, 14.6.2019, s. 125).

⁽⁷⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/944 z 5. júna 2019 o spoločných pravidlách pre vnútorný trh s elektrinou a o zmene smernice 2012/27/EÚ (Ú. v. EÚ L 158, 14.6.2019, s. 125).

- (12) V oznámení s názvom Usmernenia o štátnej pomoci v oblasti klímy, ochrany životného prostredia a energetiky ⁽⁸⁾ sa členské štáty vyzývajú, aby do svojich opatrení v oblasti bezpečnosti dodávok zaviedli dodatočné kritériá alebo prvky, ktorých cieľom je propagovať účasť zelených technológií (alebo znížiť účasť znečisťujúcich technológií) potrebných na podporu plnenia cieľov EÚ v oblasti ochrany životného prostredia. Očakáva sa, že takéto kritériá alebo prvky zvýšia podiel uskladňovania, ktoré bude môcť využiť opatrenia v oblasti bezpečnosti dodávok.
- (13) Od prevádzkovateľov prenosovej sústavy sa vyžaduje, aby vo svojom desaťročnom pláne rozvoja siete zohľadnili potenciál využitia zariadení na uskladňovanie energie ⁽⁹⁾. Pri plánovaní sietí však možno ďalej využívať typický režim prevádzky uskladňovania energie, t. j. dodávka elektriny do sústavy v čase nízkej úrovne výroby a spotreba elektriny pri vysokej úrovni výroby. Odber zo siete možno v čase špičky znížiť prostredníctvom dobre navrhnutých sieťových poplatkov a tarifných systémov, ktoré posilňujú využívanie nástrojov flexibility, ako je uskladňovanie energie.
- (14) Spoločné využívanie uskladnenej elektriny má potenciál priniesť sústave širšie výhody prostredníctvom riadenia odberu, ak sú koncoví odberatelia vystavení vhodným cenovým signálom alebo majú dovolené zúčastňovať sa na schémach flexibility. Ako sa uvádza v smernici (EÚ) 2019/944, spoločne konajúci koncoví odberatelia by nemali podliehať dvojitému spoplatneniu, ak poskytujú služby flexibility prevádzkovateľom sústav s použitím zariadení na uskladňovanie meranej (front-of-the-meter) energie.
- (15) Aktualizácia národných energetických a klimatických plánov na roky 2021 – 2030, ako sa uvádza v článku 14 nariadenia (EÚ) 2018/1999 o riadení energetickej únie a opatrení v oblasti klímy ⁽¹⁰⁾, by mala zahŕňať väčšie ambície na urýchlenie zelenej transformácie a zvýšenie energetickej bezpečnosti v súlade s balíkom opatrení v rámci Európskej zelenej dohody ⁽¹¹⁾ a plánom REPowerEU. Aktualizácia národných energetických a klimatických plánov by mala zahŕňať aj národné zámery týkajúce sa zvýšenia flexibility systému podľa článku 4 písm. d) bodu 3 uvedeného nariadenia. V rámci týchto aktualizovaných národných plánov by sa mali predložiť aj príslušné politiky a opatrenia na podporu investičných potrieb identifikovaných v rámci plánu REPowerEU, ako aj kľúčová priorita ochrany konkurencieschopnosti a atraktívnosti EÚ vzhľadom na globálnych partnerov, s prihliadnutím na vplyvy na životné prostredie, najmä na biotopy a ekosystémy ⁽¹²⁾. Národné energetické a klimatické plány sú príležitosťou preskúmať synergie v rámci piatich rozmerov energetickej únie ⁽¹³⁾, najmä pokiaľ ide o prínosy uskladňovania elektriny,

ODPORÚČA:

1. členským štátom, aby zohľadnili dvojíťú úlohu (výrobca – spotrebiteľ) uskladňovania energie pri vymedzovaní príslušného regulačného rámca a postupov, najmä pri vykonávaní právnych predpisov Únie týkajúcich sa trhu s elektrinou, aby sa odstránili existujúce bariéry. Zahŕňa to zamedzenie dvojitému zdaneniu a uľahčenie postupov udeľovania povolení ⁽¹⁴⁾. Vnútroštátne regulačné orgány by mali takúto úlohu zohľadniť aj pri stanovovaní sieťových poplatkov a tarifných systémov v súlade s právnymi predpismi Únie;

⁽⁸⁾ Oznámenie Komisie – Usmernenia o štátnej pomoci v oblasti klímy, ochrany životného prostredia a energetiky na rok 2022, C(2022) 481 final (Ú. v. EÚ C 80, 18.2.2022, s. 1).

⁽⁹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 347/2013 zo 17. apríla 2013 o usmerneniach pre transeurópsku energetickú infraštruktúru (Ú. v. EÚ L 115, 25.4.2013, s. 39).

⁽¹⁰⁾ Ú. v. EÚ L 328, 21.12.2018, s. 1.

⁽¹¹⁾ https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_sk.

⁽¹²⁾ V záujme dosiahnutia cieľov Európskej zelenej dohody a rešpektovania zásady „nespôsobať škodu“ je dôležité zohľadniť aj širšie environmentálne kompromisy, pokiaľ ide o uskladňovanie energie, a poskytnúť riešenia na ich zmiernenie alebo odstránenie.

⁽¹³⁾ COM(2015) 80 final.

⁽¹⁴⁾ Pozri aj odporúčanie Komisie (EÚ) 2022/822 z 18. mája 2022 o urýchlení postupov udeľovania povolení na projekty v oblasti energie z obnoviteľných zdrojov a uľahčení zmlúv o nákupe energie (Ú. v. EÚ L 146, 25.5.2022, s. 132), a nariadenie Rady (EÚ) 2022/2577 z 22. decembra 2022, ktorým sa stanovuje rámec na urýchlenie zavádzania energie z obnoviteľných zdrojov (Ú. v. EÚ L 335, 29.12.2022, s. 36).

2. členským štátom, aby identifikovali potreby flexibility svojich energetických systémov v krátkodobom, strednodobom a dlhodobom horizonte a aby v rámci aktualizácie svojich národných energetických a klimatických plánov posilnili ciele a súvisiace politiky a opatrenia zamerané na nákladovo efektívne presadzovanie zavádzania uskladňovania energie, a to uskladňovania energie na veľkokapacitnej úrovni aj uskladňovania energie u odberateľa, riadenia odberu a flexibility. Členské štáty by mali posúdiť aj potreby v oblasti výrobnnej kapacity príslušných technológií uskladňovania energie;
3. členským štátom, najmä ich vnútroštátnym regulačným orgánom, aby zabezpečili, že prevádzkovatelia energetických systémov podrobnejšie posúdia potreby flexibility ich energetických systémov pri plánovaní prenosových a distribučných sústav vrátane potenciálu (krátkodobého a dlhodobého) uskladňovania energie a toho, či uskladňovanie energie môže byť nákladovo efektívnejšou alternatívou k investíciám do siete. Mali by zväziť aj plný potenciál zdrojov flexibility, najmä uskladňovania energie, pri posudzovaní svojej kapacity pripojenia (napr. zvážením flexibilných zmlúv o pripojení) a prevádzkovaní systému;
4. členským štátom, aby identifikovali potenciálne medzery vo financovaní krátkodobého, strednodobého a dlhodobého uskladňovania energie vrátane uskladňovania energie u odberateľa (uskladňovanie tepla a spotreba elektriny) a iných nástrojov flexibility, a ak sa zistí potreba dodatočných flexibilných zdrojov na dosiahnutie bezpečnosti dodávok a environmentálnych cieľov, aby zväzili prípadnú potrebu finančných nástrojov, ktoré zaisťujú dostupnosť a predvídateľnosť výnosov;
5. členským štátom, aby preskúmali, či služby uskladňovania energie, najmä použitie flexibility v distribučných sústavách a poskytovanie nefrekvenčných podporných služieb, sú dostatočne odmeňované a či prevádzkovatelia môžu zvýšiť odmeňovanie viacerých služieb;
6. členským štátom, aby zväzili súťažné ponukové konania, ak sú potrebné na dosiahnutie dostatočnej úrovne zavádzania zdrojov flexibility s cieľom dosiahnuť transparentné ciele bezpečnosti dodávok a environmentálne ciele v súlade s pravidlami o štátnej pomoci. Mali by sa preskúmať možnosti prípadných vylepšení koncepcie kapacitných mechanizmov s cieľom uľahčiť zapojenie zdrojov flexibility vrátane uskladňovania energie, napr. zaistením vhodnosti faktorov znižovania kapacity vzhľadom na sledovaný cieľ bezpečnosti dodávok, znížením minimálnej oprávnenej kapacity a minimálnej veľkosti ponuky, uľahčením agregácie, znížením limitov emisií CO₂ alebo uprednostnením zelenších technológií, a to v súlade s oznámením s názvom Usmernenia o štátnej pomoci v oblasti klímy, ochrany životného prostredia a energetiky;
7. členským štátom, aby identifikovali všetky osobitné opatrenia, regulačné aj neregulačné, potrebné na odstránenie prekážok pri zavádzaní opatrení riadenia odberu a uskladňovania energie u odberateľa, napr. spojených so zintenzívnením elektrifikácie odvetví koncovej spotreby na základe obnoviteľných zdrojov energie, zavádzaním individuálnej alebo kolektívnej vlastnej spotreby a s obojsmerným nabíjaním s použitím batérií pre elektrické vozidlá;
8. členským štátom, aby urýchlili zavádzanie zariadení na uskladňovanie a iných nástrojov flexibility na ostrovoch, v odľahlých oblastiach a v oblastiach najvzdialenejších regiónov EÚ, ktoré majú nedostatočnú kapacitu sústavy a nestabilné alebo diaľkové pripojenia na hlavnú sústavu, napríklad prostredníctvom systémov podpory pre nízkoúhlíkové flexibilné zdroje vrátane uskladňovania, a aby preskúmali kritériá pripojenia do siete s cieľom podporiť hybridné energetické projekty (t. j. obnoviteľná výroba a uskladňovanie);
9. členským štátom a vnútroštátnym regulačným orgánom, aby uverejňovali podrobné údaje v reálnom čase o preťažení siete, obmedzovaní energie z obnoviteľných zdrojov, trhových cenách, podiele energie z obnoviteľných zdrojov a obsahu emisií skleníkových plynov, ako aj o nainštalovaných zariadeniach na uskladňovanie energie, s cieľom uľahčiť investičné rozhodnutia v súvislosti s novými zariadeniami na uskladňovanie energie;
10. členským štátom, aby naďalej podporovali výskum a inovácie v oblasti uskladňovania energie, najmä v oblasti dlhodobého uskladňovania energie a riešení uskladňovania prepájajúcich elektrinu s inými nosičmi energie, a aby optimalizovali existujúce riešenia (napr. účinnosť, kapacitu, trvanie, minimálnu klimatickú a environmentálnu stopu). Mali by sa zväziť nástroje znižovania rizika, napríklad programy na urýchlenie vývoja technológií a účelové systémy podpory, ktoré usmerňujú inovačné technológie uskladňovania energie až po fázu komercializácie.

V Bruseli 14. marca 2023

Za Komisiu
Kadri SIMSON
členka Komisie

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

17. marca 2023

(2023/C 103/02)

1 euro =

	Mena	Výmenný kurz		Mena	Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,0623	CAD	Kanadský dolár	1,4584
JPY	Japonský jen	140,57	HKD	Hongkongský dolár	8,3387
DKK	Dánska koruna	7,4450	NZD	Novozélandský dolár	1,7014
GBP	Britská libra	0,87488	SGD	Singapurský dolár	1,4262
SEK	Švédska koruna	11,1995	KRW	Juhokórejský won	1 389,84
CHF	Švajčiarsky frank	0,9858	ZAR	Juhoafrický rand	19,4988
ISK	Islandská koruna	149,30	CNY	Čínsky juan	7,3117
NOK	Nórska koruna	11,4218	IDR	Indonézska rupia	16 332,02
BGN	Bulharský lev	1,9558	MYR	Malajzijský ringgit	4,7649
CZK	Česká koruna	23,948	PHP	Filipínske peso	58,118
HUF	Maďarský forint	395,93	RUB	Ruský rubel'	
PLN	Poľský zlotý	4,7045	THB	Thajský baht	36,246
RON	Rumunský lei	4,9208	BRL	Brazílsky real	5,5872
TRY	Turecká líra	20,1859	MXN	Mexické peso	19,9829
AUD	Austrálsky dolár	1,5874	INR	Indická rupia	87,7870

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

**SPRAVNÝ VÝBOR EUROPSKÝCH SPOLOCENSTIEV PRE SOCIALNE ZABEZPECENIE
MIGRUJUCICH PRACOVNIKOV**

Prepočítavací kurz mien podľa nariadenia Rady (EHS) č. 574/72

(2023/C 103/03)

Článok 107 odsek 1, 2 a 4 nariadenia (EHS) č. 574/72

Referenčné obdobie: Júl 2023

Obdobie predkladania žiadostí: Apríla, mája, júna 2023

janv-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Zdroj: ECB

janv-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Zdroj: ECB

Poznámka: všetky krížové kurzy týkajúce sa ISK sa vypočítavajú na základe údajov o kurzoch ISK/EUR Islandskej centrálnej banky

referencia: janv-23	1 EUR v národnej mene	1 jednotka národnej meny v EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Zdroj: ECB

Poznámka: kurzy ISK/EUR vychádzajú z údajov Islandskej centrálnej banky

- Nariadenie (EHS) č. 574/72 ustanovuje, že prepočítavací kurz na istú menu, čiastok uvedených v inej mene, je kurz vypočítaný Komisiou a založený na mesačnom priemere, počas referenčného obdobia vymedzeného v odseku 2, referenčného výmenného kurzu mien, zverejneného Európskou centrálnou bankou.
- Referenčné obdobie je nasledovné:
 - mesiac január pre prepočítavací kurz platný od 1. apríla,
 - mesiac apríl pre prepočítavací kurz platný od 1. júla,
 - mesiac júl pre prepočítavací kurz platný od 1. októbra,
 - mesiac október pre prepočítavací kurz platný od 1. januára.

Prepočítavací kurz mien bude uverejnený v druhom *Úradnom vestníku Európskej únie* (séria „C“) v mesiacoch február, máj, august a november.

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2023/C 103/04)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM03

Dátum oznámenia: 29.8.2022

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zmena znenia opisu vín

Opis

Špecifikovalo sa, že vínami kategórie 1 môžu byť biele, červené alebo ružové vína.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie, jednotného dokumentu sa však netýka.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Odôvodnenie

V rozsudkoch 958/2021 a 959/2021 útvár pre správne spory Najvyššieho súdu rozhodol, že verzia špecifikácie uverejnená v nariadeniach 13 a 3 z roku 2011 (aktualizovaná tak, že zahŕňa odvtedy schválené nepodstatné zmeny) je stále platná s výnimkou odsekov o územnej pôsobnosti, ktoré Najvyšší súd považoval za neplatné. Niektoré oddiely špecifikácie sa preto musia zmeniť tak, aby obsahovali znenie použité vo verzii uverejnenej v roku 2011.

2. Vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

Niektoré obce zahrnuté do rozsahu pôsobnosti CHOP „Utiel-Requena“ a „Alicante“ boli zo zemepisnej oblasti odstránené.

Táto zmena sa týka bodu 4 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

(¹) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Odôvodnenie

V rozsudkoch 958/2021 a 959/2021 útvár pre správne spory Najvyššieho súdu rozhodol, že niektoré odseky týkajúce sa územnej pôsobnosti sú neplatné, pretože neexistuje žiadne podrobné vysvetlenie potvrdzujúce súvislosť medzi dotknutými obcami a chráneným výrobkom. Znenie špecifikácie sa preto musí zosúladiť s obsahom týchto rozsudkov.

3. **Zahrnutie synonymím do odrôd používaných na výrobu vína**

Opis

Pri odrode „Subirat Parent“, ktorá už bola na zozname, sa pridáva hlavný názov (Alarije) a synonymum (Malvasía Riojana).

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie, jednotného dokumentu sa však netýka, pretože ide o doplnkovú odrodu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Odôvodnenie

Zahrnutím odkazov na všetky možné názvy odrody, ktorá už je na zozname, sa poskytuje väčšia jasnosť, pokiaľ ide o použité odrody, keďže synonymum Malvasía Riojana je všeobecnejšie známe a používané.

4. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Opis

Mení sa opis celého oddielu 7 o súvislosti so zemepisnou oblasťou.

Táto zmena sa týka bodu 7 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Odôvodnenie

V rozsudkoch 958/2021 a 959/2021 útvár pre správne spory Najvyššieho súdu rozhodol, že verzia špecifikácie uverejnená v nariadeniach 13 a 3 z roku 2011 (aktualizovaná tak, že zahŕňa odvtedy schválené nepodstatné zmeny) je stále platná s výnimkou odsekov o územnej pôsobnosti, ktoré Najvyšší súd považoval za neplatné. Niektoré oddiely špecifikácie sa preto musia zmeniť tak, aby obsahovali znenie použité vo verzii uverejnenej v roku 2011.

5. **Zahrnutie tradičného pojmu „primero de cosecha“ [prvý zber]**

Opis

Znova sa uvádza tradičný pojem „primero de cosecha“ (prvý zber).

Táto zmena sa týka bodu 8 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Odôvodnenie

V pôvodnej verzii špecifikácie sa uvádzalo, že tento tradičný pojem sa môže nachádzať na etiketách vín, ale v rôznych zmenách bol omylom vypustený.

6. Zahrnutie odrody na etiketách vín

Opis

Názov odrody sa môže použiť len pri vínach vyrobených s použitím najmenej 85 % príslušnej odrody (predtým 100 %). Výnimkou je likérové víno „Valencia“ vyrobené z hrozna Moscatel, pri ktorom sa vyžaduje použitie iba odrody Moscatel de Alejandria.

Táto zmena sa týka bodu 8 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Odôvodnenie

Možnosť uvedenia odrody na etikete, ak tvorí aspoň 85 % obsahu vína, bola omylom vypustená v jednej z rôznych zmien špecifikácie.

Cieľom tejto zmeny je opraviť túto chybu týkajúcu sa uvádzania názvov odrôd na etiketách vín.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov (názvy)

Valencia

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

3. Likérové víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

4. Opis vína (vín)

1. Biele víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Najmä žlté tóny, od svetložltých po zlatožlté. Môže vyzrievať v drevených nádobách. Čistá vôňa s dobrou intenzitou a ovocnými tónmi. Dobrá kyslosť, svieža a ovocná chuť s dlhou koncovkou.

Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 300 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Ružové a červené víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ružové vína majú ružové tóny s odtieňom malín, jahôd, červených ríbezlí alebo lososovým odtieňom. Čistá, intenzívna vôňa s prevládajúcimi ovocnými arómami. Dobrá kyslosť, výrazná a vyvážená chuť. Dlhá koncovka. Červené vína majú skôr tmavú farbu, najmä červené tóny s fialovým, purpurovým, granátovým, čerešňovým alebo rubínovým odtieňom. Dobré intenzívna a výrazne ovocná vôňa.

Maximálny obsah oxidu siričitého: pri ružových vínach 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 250 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac; pri červených vínach 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Vína s označením „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Sýtejšie farby ako základné víno. Intenzívnejšia žltá v prípade bielych vín. V prípade červených vín sa blíži k tehlovočerveným tónom. Pokiaľ ide o vôňu, rovnováha medzi ovocnosťou a drevitými arómami. Dobré retronazálne vnemy v ústach.

Maximálny obsah oxidu siričitého: pri bielych a ružových vínach 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a pri bielych vínach 300 mg/l a pri ružových vínach 250 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac; pri červených vínach 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. Biele, ružové a červené likérové víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele likérové víno má najmä žlté tóny, od svetložltých po zlatožlté. Ružové likérové víno má ružové tóny s odtieňom malín, jahôd, červených ríbezlí alebo lososovým odtieňom. Červené likérové víno má červené tóny s fialovými, purpurovými, granátovými alebo rubínovými odtieňmi. Dobrá intenzita vône, najmä ak je víno vyrobené z hrozna Moscatel. Sladké a chutné, vyvážené so silnou koncovkou.

Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15

Minimálna celková kyslosť	1,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. *Biele, ružové a červené akostné aromatické šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ak je základné víno biele, prevažujú žlté tóny, od svetložltých po zlatožlté. Ak je základné víno ružové, sú prítomné ružové tóny s odtieňom malín, jahôd, červených ríbezlí alebo lososovým odtieňom. Ak je základné víno červené, sú prítomné červené tóny s fialovými, purpurovými, granátovými alebo rubínovými odtieňmi. Čistá a intenzívna vôňa s arómami špecifickými pre danú odrodu. Dobrá kyslosť a intenzita chuti. Svieže vína s dobre integrovaným oxidom uhličítym.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

6. *Biele, ružové a červené perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ak je základné víno biele, prevažujú žlté tóny, od svetložltých po zlatožlté. Ak je základné víno ružové, sú prítomné ružové tóny s odtieňom malín, jahôd, červených ríbezlí alebo lososovým odtieňom. Ak je základné víno červené, sú prítomné červené tóny s fialovými, purpurovými, granátovými alebo rubínovými odtieňmi. Čistá a intenzívna vôňa s arómami špecifickými pre danú odrodu. Svieža, ovocná a intenzívna chuť s dobre integrovaným oxidom uhličítym.

Maximálny obsah oxidu siričitého: pri bielych a ružových vínach 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a pri obidvoch druhoch 250 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac; pri červených vínach 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je [5 g/l] alebo viac.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. *Biele, ružové a červené víno s výrazom „Petit Valencia“ na etikete*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vlastnosti budú podobné vlastnostiam, ktoré sú opísané pri bielych, ružových a červených vínach.

Maximálny obsah oxidu siričitého: pri bielych a ružových vínach 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a pri bielych vínach 300 mg/l a pri ružových vínach 250 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac; pri červených vínach 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	4,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

Na extrahovanie vína a oddelenie výliskov sa musí vyvinúť vhodný tlak, aby výnos nepresahoval 82 litrov muštu alebo 76 litrov vína na 100 kilogramov hrozna. Na výrobu chránených vín sa za žiadnych okolností nesmú použiť šarže muštu alebo vína získané použitím nevhodného tlaku.

Drevené nádoby používané v procese zrenia musia byť vyrobené z dubového dreva a musia mať kapacitu, ktorá je v súlade s objemovými limitmi stanovenými platnými právnymi predpismi na používanie určitých tradičných pojmov.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Modré odrody

9 100 kilogramov hrozna na hektár

2. Biele odrody

12 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Modré odrody

69,16 hektolitrov vína na hektár

4. Biele odrody

91,20 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby, na ktorú sa vzťahuje CHOP „Valencia“, tvorí územie nachádzajúce sa v provincii Valencia, ktoré patrí do menších zemepisných jednotiek alebo „podoblastí“, na ktoré sa vzťahuje dané CHOP, a tvoria ho tieto obce:

a) podoblasť ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas a Tuéjar;

- b) podoblasť VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo a Yátova;
- c) podoblasť MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís a Yátova;
- d) podoblasť CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorn, Bocairant, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada a Xàtiva.

Oblasť výroby tvoria aj pozemky zapísané vo vinohradníckom registri a spravované členmi družstiev alebo vlastníkmi vinárskych podnikov zapísanými v registroch regulačnej rady, ktoré sa tradične používajú na výrobu vín s CHOP „Valencia“ a ktoré sa nachádzajú v týchto miestach v obciach Almansa a Caudete v provincii Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisoneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti a Casa Hondo v obci Almansa, a Vega de Bogarra, Derramador a El Angosto v obci Caudete.

Oblasť výroby zahŕňa pozemky patriace členom vinárskeho družstva La Viña Coop V v meste Villena, ktoré sú zapísané vo vinohradníckom registri a tradične sa používajú na výrobu vín s CHOP „Valencia“.

7. Muštové odrody

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VERDIL

8. Opis súvislostí

Mierne podnebie a zrážky v podoblasti Valentino vedú k vyššiemu obsahu alkoholu v bielom a červenom víne.

Kontinentálne podnebie podoblasti Alto Turia vedie k výrobe jemnejšieho bieleho vína.

Blízkosť Stredozemného mora a vyššie zrážky vedú k tomu, že víno Moscatel je vysoko aromatické.

V dôsledku rozsahu teplôt a rôznorodého reliéfu v podoblasti Clariano vznikajú veľmi intenzívne a ovocné červené vína.

9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Označenie „VALENCIA“ musí byť uvedené výrazne. Podoblasť môže byť uvedená, ak v nej bolo vypestované všetko hrozno [použité na výrobu vína]. Názov odrody viniča sa môže použiť len pri vínach vyrobených s použitím najmenej 85 % príslušnej odrody. Výnimkou je likérové víno „Valencia“ vyrobené z hrozna Moscatel, pri ktorom sa vyžaduje použitie iba odrody Moscatel de Alejandria.

Pojem „VINO PETIT VALENCIA“ sa môže uvádzať na mladých vínach so skutočným obsahom alkoholu > 4,5 obj. % a celkovým obsahom alkoholu > 9 obj. %, vyrobených prírodnými metódami. Pojmy „MOSCATEL DE VALENCIA“ alebo „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA“ sa môžu používať pri víne obsahujúcom 100 % hrozna Moscatel de Alejandria a vyrobenom v súlade s bodom 3 písm. c) štvrtou zarážkou prílohy XIb k nariadeniu Rady (ES) č. 1234/2007. Pojem „VINO DULCE“ sa môže používať pri likérových vínach vyrobených v súlade s bodom 3 písm. c) štvrtou zarážkou prílohy XIb k nariadeniu Rady (ES) č. 1234/2007. Tradičný pojem „Primer de Cosecha“ (prvý zber) sa môže používať pri červených, bielych a ružových vínach vyrobených z hrozna zozbieraného v prvých desiatich dňoch zberu a naplneného do fliaš do tridsiatich dní po skončení zberu, pričom na etikete musí byť uvedený ročník.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>

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 103/05)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevasdas di Sardegna“

EÚ č.: PGI-IT-02834 – 24. 3. 2022

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHZO]**

„Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevasdas di Sardegna“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.5. Cestoviny,

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky.

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

„Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevasdas di Sardegna“ sú okrúhle alebo oválne čerstvé pečivo s plnkou vyrobenou zo zložiek uvedených v bode 3.2 písm. b).

Po uvoľnení na spotrebu má výrobok „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevasdas di Sardegna“ tieto fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti:

Fyzikálne vlastnosti:

— Tvar: hotový výrobok má okrúhly alebo oválny tvar vyrobený z dvojitého plátu cesta a zvlnené (niekedy dekoratívne) alebo hladké okraje; s hrúbkou 0,5 mm až 3 mm na jeden plát cesta; s priemerom 40 mm až 180 mm.

— Hmotnosť jednotlivých „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevasdas di Sardegna“ sa pohybuje od minimálne 30 g do maximálne 300 g.

— Hmotnostný podiel cesta a plnky:

— plát cesta tvorí 40 % až 60 % hmotnosti konečného výrobku;

— plnka tvorí 40 % až 60 % hmotnosti konečného výrobku.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Chemické vlastnosti:

- Celkový obsah bielkovín: od 8,0 % do 18,0 % na 100 g výrobku.
- Tuk: od 5,0 % do 22,0 % na 100 g výrobku, z toho 3,0 % až 9,0 % nasýtených tukov.
- Sacharidy: od 20,0 % do 40,0 % na 100 g výrobku, z toho 3,0 % až 7,0 % cukrov.

Organoleptické vlastnosti:

- Konzistencia čerstvého výrobku: mäkká, s homogénnym cestom.
- Farba cesta: od slonovinovej bielej po slamovožltú.
- Farba plnky: biela až slamovožltá, s možnými žltými alebo oranžovými pruhmi v dôsledku prítomnosti citrónovej alebo pomarančovej kôry.
- Chuť: kyslá a aromatická chuť s rôznou intenzitou na podnebí v závislosti od zmesi syrov, tóny citrusových plodov, sladko-slaný kontrast.
- Vôňa: typická vôňa esenciálnych olejov z citrusových plodov.

a) Zložky cesta:

- Krupica z tvrdej pšenice a/alebo premletá múka z tvrdej pšenice a/alebo múka z obyčajnej pšenice.
- Sadlo: 0 % až 20 % hmotnosti cesta.
- Podľa potreby možno pridať vaječný žĺtok.
- Soľ: podľa potreby.
- Voda: podľa potreby.

b) Zložky plnky:

- Syry z ovčieho a/alebo kozieho a/alebo kravského mlieka alebo tvaroh z kravského mlieka.
- Citrónová a/alebo pomarančová kôra podľa potreby.
- Podľa potreby možno pridať cukor.

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

–

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Celé spracovanie zložiek do hotového výrobku sa musí uskutočniť v oblasti výroby, aby sa zachovala kvalita a bezpečnosť výrobku.

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

Výrobok môže byť balený čerstvý alebo v obale s upravenou atmosférou alebo v súlade s platnými právnymi predpismi, alebo mrazený v súlade s platnými právnymi predpismi. Voľne ložené výrobky môžu byť uvoľnené na spotrebu iba čerstvé.

Balenie sa musí uskutočňovať v oblasti výroby. Keďže oblasťou výroby je ostrov, preprava výrobku si vyžaduje viac ako 48 hodín logistických operácií a rôzne formy manipulácie, ako aj použitie viacerých dopravných prostriedkov. Preprava čerstvého a veľmi čerstvého pečiva si vyžaduje špecifické opatrenia a nepretržité monitorovanie procesu. Čas potrebný na dodanie voľne ložených alebo balených výrobkov sa môže značne líšiť v závislosti od logistických problémov a poveternostných podmienok. Preto nie je čas nikdy istý a v najlepšom prípade to môže mať vplyv na kvalitu výrobku, aj keď nie je ohrozená jeho bezpečnosť. Rizikom je, že zmyslové vlastnosti voľne loženého výrobku „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ budú ohrozené alebo narušené rôznymi krokmi potrebnými na jeho prepravu tisíce kilometrov ďaleko, čo zahŕňa využitie niekoľkých spôsobov dopravy, námornú plavbu a zapojenie mnohých ľudí.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Okrem informácií požadovaných zákonom musia byť na obale jasne a čitateľne uvedené tieto dodatočné informácie:

- názov „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ alebo jeden alebo viacero názvov zahrnutých v označení, uvedené samostatne a vždy so zemepisným označením Sardínia, po ktorom nasleduje skratka CHZO tučným čiernym písmom a symbol Európskej únie;
- nepovinný údaj „prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno“ [vyrobené podľa starého receptu na mäkkú plnku], ak sa plnka varí pri vysokej teplote;
- názov, obchodné meno a adresu výrobného podniku. Je povolené uvádzať mená, obchodné názvy alebo súkromné značky, pokiaľ nemajú pochvalný význam a nemôžu uviesť spotrebiteľa do omylu.

Výrobok možno uvoľniť na spotrebu v obaloch, ktoré sú v súlade s platnými právnymi predpismi, alebo aj voľne ložený za predpokladu, že sa umiestni do osobitných nádob so zreteľným štítkom obsahujúcim rovnaké informácie, ako sú na obale.

Odkaz na „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ sa môže použiť aj pri výrobku vyrobenom v stravovacích zariadeniach vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ zahŕňa celé administratívne a fyzické územie ostrova Sardínia a pridružených okolitých menších ostrovov.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Žiadosť o uznanie CHZO „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ je odôvodnená dobrou povestou a slávou výrobku, ktorý vznikol na Sardínii ako prejav miestnej poľnohospodárskej kultúry a výroby, ktorá sa nikdy nerozšírila za hranice regiónu.

V mimoriadne pestrej a širokej škále výrobkov patrí výrobok „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ medzi najvýraznejšie formy plneného pečiva vďaka spôsobu, akým sa používa pri varení. Veľmi dobrá povest výrobku je spojená s tým, že aj keď ide vo všetkých smeroch a účeloch o cestovinový výrobok, podáva sa a konzumuje sa ako dezert. Jedinečný charakter výrobku spočíva aj v tejto vlastnosti.

Povešť výrobku „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ je odôvodnená aj organoleptickými vlastnosťami, ktoré ho odlišujú od iných výrobkov v rovnakej kategórii: chuť charakterizovaná kontrastom medzi drobivou konzistenciou pečiva, ktorú spôsobuje bravčová masť, a pastovitou a kyslastou štruktúrou čerstvého ťahaného syra v plnke. V kulinárskej tradícii sa výrobok „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ vypráža, potom sa pokvapká medom alebo cukrom a podáva sa horúci. Dobrá povest výrobku je teda spojená aj s rozdielom v používaní, ktorý spočíva v tom, že pečivo s obsahom tuku sa skôr vypráža, než varí vo vode, a potom sa podáva ako dezert a nie ako prvé jedlo.

Prítomnosť výrobku na pulloch hlavných maloobchodných predajní mimo regiónu potvrdzuje jeho povest, ktorú poháňajú aj miestne turistické toky, hoci výroba sa vždy prísne obmedzuje na ostrov Sardínia.

Dobrá povest výrobku je odôvodnená aj jeho úzkym prepojením s územím prostredníctvom používania surovín, ktoré sa na Sardínii bežne vyskytujú. Tie najmä v minulosti vyjadrovali poľnohospodársky charakter ostrova, ktorý sa v tomto výrobku prejavil použitím krupice, syrov a bravčovej masti: všetky zložky, ktoré sa nepochybne môžu pripísať miestnemu poľnohospodárstvu. Izolácia umožnila vyhnúť sa vonkajším vplyvom a predovšetkým zabrániť šíreniu výroby do zámoria. Je preto jasné, že povest výrobku „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ nespočíva výlučne v prírodných faktoroch alebo mikroklíme, ale aj kultúrnych a sociálno-ekonomických faktoroch a spôsoboch výroby, ktorá sa časom udržiavala – najprv len na remeselnej úrovni a na vlastnú spotrebu, teraz aj na priemyselnej úrovni – s malými zmenami, pokiaľ ide o výrobné procesy.

V sprievodcoch, publikáciách, novinách a kuchárskych knihách alebo časopisoch sa uvádza množstvo zmienok o názve „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“, čo svedčí o povesti tohto názvu a tradičnej výrobe v zemepisnej oblasti. Medzi hlavné patria tieto publikácie:

Historická literatúra: Wagner, Max Leopold, *Dizionario Etimologico Sardo* [Etymologický sardínsky slovník], prvýkrát publikované vydavateľstvo Società Editoriale Italiana v roku 1928, potom opäť v roku 1960 vydavateľstvom Ilisso. Ilisso poskytuje vyčerpávajúcu definíciu na s. 177: Logudorese; Casu, Pietro, *Vocabolario Sardo – Logudorese/Italiano* [Logudorsko-talianky slovník]; Rubattu, Antonino, *Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno* [Univerzálny slovník jazyka Sardínie taliančina – sardínčina – moderná a stará taliančina]; Deledda, Grazia, *Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici* [Nuorské ľudové tradície, zbierka etnografických esejí], *Rivista delle tradizioni popolari italiane* [Časopis talianskych ľudových tradícií], upravil Angelo de Gubernatis, Florencia, 1893 – 1895; Nieddu, Gonario, *Il pastore sardo e la giustizia*, [Sardínsky pastier a spravodlivosť], 1967, Ilisso Editore, s. 326; Caredda, Gian Paolo, *Gastronomia in Sardegna* [Gastronómia na Sardínii], Sagep Editrice, 1981.

Odborné časopisy: Guigoni, Alessandra, *Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi* [Tradícia, inovácia a klasika v súčasnej gastronómii. Prípadová štúdia sardínskych dezertov], *Anuac*, zv. I, č. 2 – ISSN 2239-625X, Univerzita v Cagliari, november 2012; *Bell'Italia Sapori di Sardegna* [Bell'Italia chute Sardínie], Editoriale Giorgio Mondadori, č. 32, jún 2003; Dessi, Maria Antonietta, *Sardinews*, október 2006, s. 11; *Sardinews* č. 10, 2003, článok autorky Laura Sechi, s. 21, názov: *Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna* [Obed v Gavoi, medzi Santa Rughe a Romagna]; *Il Messaggero Sardo*, október 2009, plaketa pánovi Albertovi Caprovi za báseň, v ktorej sa okrem iného spomína Seadas, s. 17; In *Il Messaggero Sardo* z októbra 2010, článok autora Luigi Spano, rozlúčka s Francescom Cossigom od Sardínčanov. V Sydney si ho pripomenuli Sardínčania žijúci v Austrálii, s. 28.

Kuchárske knihy alebo sprievodcovia: Perisi, Giuseppina, *Le cucine di Sardegna* [Sardínska kuchyňa], Franco Muzzio Editore, 1989, s. 265; *I Sapori della Sardegna – La cucina* [Sardínske chute – kuchyňa], Zonza Editori, 1999, s. 200; Paulis, Susanna, *I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione* [Dezerty a slávnosti – kultúra dezertov na Sardínii medzi tradíciou a inováciou], Univerzitná tlač/antropológia, č. 17, Cucc Editrice, 2011; Rôzni autori, *1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese* [1000 receptov talianskej kuchyne: najväčšia ilustrovaná kniha venovaná kuchyni našej krajiny], Rizzoli, 2010; Recept na Seadas alebo Sebadas na webovom sídle Cucchiaio d'Argento; *Seadas o Sebadas: un „non dolce“ dal cuore della Sardegna* [Seadas alebo Sebadas: „nedezert“ zo srdca Sardínie], na webovom sídle cafebabel.it; Guaiti, Daniela, *Sardegna* [Sardínia], Gribaudo, 2010, s. 118 – 120. Autonómna oblasť Sardínia – Ersat: Regionálna rada pre rozvoj poľnohospodárstva a technickej pomoci, zoznam tradičných výrobkov Sardínie, Čerstvé cestoviny, sušienky, pekárske a cukrárske výrobky – Sebadas.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Úplné znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tomto webovom sídle:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%9>

alebo:

priamo na domovskej stránke ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (www.politicheagricole.it) po kliknutí na položku „Qualità“ (v pravej hornej časti obrazovky), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (v ľavej časti obrazovky) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK