



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 66

21. apríla 2023

Obsah

I *Uznesenia, odporúčania a stanoviská*

ODPORÚČANIA

Európska centrálna banka

2023/C 138/01	Odporúčanie Európskej centrálnej banky z 13. apríla 2023 Rade Európskej únie o externom audítorovi Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique (ECB/2023/10).....	1
---------------	--	---

IV *Informácie*

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 138/02	Výmenný kurz eura – 20. apríla 2023	2
---------------	---	---

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2023/C 138/03	Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami služby vo verejnom záujme ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

Európska komisia

2023/C 138/04	Oznámenie o blížiacom sa uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení	4
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2023/C 138/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

2023/C 138/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2023/C 138/07	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 138/08	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
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

I

(Uznesenia, odporúčania a stanoviská)

ODPORÚČANIA

EURÓPSKA CENTRÁLNA BANKA

ODPORÚČANIE EURÓPSKEJ CENTRÁLNEJ BANKY

z 13. apríla 2023

Rade Európskej únie o externom audítorovi Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique

(ECB/2023/10)

(2023/C 138/01)

RADA GUVERNÉROV EURÓPSKEJ CENTRÁLNEJ BANKY,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na Štatút Európskeho systému centrálnych bánk a Európskej centrálnej banky, a najmä na jeho článok 27.1,

keďže:

- (1) Účty Európskej centrálnej banky (ECB) a národných centrálnych bánk členských štátov, ktorých menou je euro, overujú nezávislí externí audítori odporúčaní Radou guvernérov ECB a schválení Radou Európskej únie.
- (2) Mandát súčasného externého audítora Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique, spoločnosti Mazars Réviseurs d'Entreprises/Mazars Bedrijfsrevisoren SCRL/CVBA, sa skončil po vykonaní auditu za finančný rok 2022. Preto je potrebné vymenovať externého audítora od finančného roku 2023.
- (3) Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique vybrala za svojho externého audítora na finančné roky 2023 až 2028 spoločnosť KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL,

PRIJALA TOTO ODPORÚČANIE:

Odporúča sa, aby bola spoločnosť KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL vymenovaná za externého audítora Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique na finančné roky 2023 až 2028.

Vo Frankfurt nad Mohanom 13. apríla 2023

Prezidentka ECB
Christine LAGARDE

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

20. apríla 2023

(2023/C 138/02)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,0944	CAD	Kanadský dolár	1,4757
JPY	Japonský jen	147,46	HKD	Hongkongský dolár	8,5907
DKK	Dánska koruna	7,4524	NZD	Novozélandský dolár	1,7763
GBP	Britská libra	0,88153	SGD	Singapurský dolár	1,4599
SEK	Švédska koruna	11,3280	KRW	Juhokórejský won	1 450,34
CHF	Švajčiarsky frank	0,9810	ZAR	Juhoafrický rand	19,8552
ISK	Islandská koruna	149,50	CNY	Čínsky juan	7,5298
NOK	Nórska koruna	11,6040	IDR	Indonézska rupia	16 364,81
BGN	Bulharský lev	1,9558	MYR	Malajzijský ringgit	4,8564
CZK	Česká koruna	23,502	PHP	Filipínske peso	61,429
HUF	Maďarský forint	377,68	RUB	Ruský rubel'	
PLN	Poľský zlotý	4,6110	THB	Thajský baht	37,609
RON	Rumunský lei	4,9308	BRL	Brazílsky real	5,5484
TRY	Turecká líra	21,2348	MXN	Mexické peso	19,8156
AUD	Austrálsky dolár	1,6290	INR	Indická rupia	89,9365

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

**Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES)
č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve**
**Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb
v súlade so záväzkami služby vo verejnom záujme**

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 138/03)

Členský štát	Francúzsko
Príslušná trať	Rodez – Paríž (Orly)
Obdobie platnosti zmluvy	20. januára 2024 – 19. januára 2028
Termín na predkladanie žiadostí a ponúk	21. júna 2023 do 12.00 hod. parížskeho času
Adresa, na ktorej možno získať znenie výzvy na predkladanie ponúk a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti s verejnou súťažou a so záväzkom služby vo verejnom záujme	Syndicat Mixte pour l'Aménagement et l'Exploitation de l'aéroport de Rodez-Aveyron Hôtel du Département 7 place Charles de Gaulle BP 724 12007 Rodez Cedex FRANCE E-mail: smaeroport-rodez-aveyron@orange.fr Adresa profilu obstarávateľa: https://www.e-occitanie.fr

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ
POLITIKY

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie o blížiacom sa uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení

(2023/C 138/04)

1. V súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 z 8. júna 2016 o ochrane pred dumpingovými dovozmi z krajín, ktoré nie sú členmi Európskej únie ⁽¹⁾, Komisia oznamuje, že pokiaľ sa nezačne revízne prešetrovanie v súlade s nasledujúcim postupom, platnosť ďalej uvedených antidumpingových opatrení uplynie dňom uvedeným ďalej v tabuľke.
2. **Postup**
Výrobci z Únie môžu podať písomnú žiadosť o revízne prešetrovanie. Táto žiadosť musí obsahovať dostatočné dôkazy o tom, že uplynutie platnosti opatrení by pravdepodobne malo za následok pokračovanie alebo opätovný výskyt dumpingu a ujmy. V prípade, že sa Komisia rozhodne prešetriť dotknuté opatrenia, dovozcovia, vývozcovia, zástupcovia vyvážajúcej krajiny a výrobcovia z Únie dostanú príležitosť doplniť informácie uvedené v žiadosti o revízne prešetrovanie, vyvrátiť ich alebo predložiť k nim pripomienky.
3. **Lehota**
Výrobci z Únie môžu na základe uvedených skutočností predložiť písomnú žiadosť o revízne prešetrovanie na adresu Európskej komisie: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Belgicko ⁽²⁾, a to kedykoľvek od dátumu uverejnenia tohto oznámenia, avšak najneskôr tri mesiace pred dátumom uvedeným ďalej v tabuľke.
4. Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2016/1036.

Výrobok	Krajina(-y) pôvodu alebo vývozu	Opatrenia	Odkaz	Dátum uplynutia platnosti ⁽¹⁾
Hliníkové radiátory	Čínska ľudová republika	Antidumpingové clo	VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2019/59 zo 14. januára 2019, ktorým sa ukladá konečné antidumpingové clo na dovoz hliníkových radiátorov s pôvodom v Čínskej ľudovej republike po revíznom prešetrovaní pred uplynutím platnosti podľa článku 11 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 (Ú. v. EÚ L 12, 15.1.2019, s. 13)	16. 1. 2024

⁽¹⁾ Platnosť opatrenia uplynie o polnoci (00.00 hod.) v deň uvedený v tomto stĺpci.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 176, 30.6.2016, s. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2023/C 138/05)

1. Komisii bolo 14. apríla 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- PAI Partners SAS („PAI Partners“, Francúzsko),
- Gegenbauer Holding SE & Co. KG (Nemecko) a Gegenbauer Holding Verwaltung SE (Nemecko) [spoločne „Gegenbauer Group“ (Nemecko)].

Podnik PAI Partners získa v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Gegenbauer Group.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- PAI Partners je súkromná kapitálová spoločnosť so sídlom vo Francúzsku, ktorá spravuje a/alebo poskytuje poradenstvo pre fondy, ktoré sú vlastníčkmi spoločností v rôznych odvetviach vrátane služieb pre podniky, potravín a spotrebného tovaru, všeobecného priemyslu a zdravotnej starostlivosti,
- Gegenbauer Group sa venuje správe budov a technických zariadení vrátane súvisiacich a doplnkových činností.

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 koncentracií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ 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.

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

M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 138/06)

1. Komisii bolo 13. apríla 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Rocky Industrial LLC („Rocky“, USA) pod kontrolou podniku GIC (Realty) Private Limited („GIC Realty“, Singapur),
- Centerbridge Partners, L.P. („Centerbridge“, USA),
- INDUS Realty Trust, Inc. („INDUS“, USA).

Podniky Rocky a Centerbridge získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom INDUS.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Rocky je nepriama dcérska spoločnosť podniku GIC Realty, ktorý má sídlo v Singapure a zameriava sa na vlastníctvo nehnuteľností v mene singapurskej vlády. Činnosti spoločnosti Rocky sú obmedzené na Spojené štáty.
- Centerbridge je investičná správcovská spoločnosť, ktorá investuje do spoločností na celom svete. Centerbridge uplatňuje flexibilný prístup naprieč investičnými disciplínami – od súkromného kapitálu cez úverové a súvisiace stratégie až po nehnuteľnosti – v snahe nájsť pre svojich investorov a obchodných partnerov čo najatraktívnejšie príležitosti.
- INDUS je realitná spoločnosť zameraná na výstavbu, nadobúdanie, správu a prenájom kvalitných priemyselných a logistických nehnuteľností v Spojených štátoch. Spoločnosť INDUS je verejne kótovaná na burze NASDAQ.

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 ⁽²⁾ 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.

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

M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT

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

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Poštová adresa:

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

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 138/07)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM05

Dátum oznámenia: 2.2.2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Spresnenie znenia**

Opis

Pokiaľ ide o zahrnuté kategórie vinárskych výrobkov, odkaz na nariadenie (EÚ) č. 1308/2013 sa nahrádza všeobecným odkazom na právne predpisy EÚ.

Mení sa bod 1 špecifikácie výrobku, nemá to však vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Dôvod

Predísť potrebe meniť špecifikáciu v prípade, ak nastane zmena uvedeného nariadenia.

2. **Začlenenie nových druhov vín: polosuché, polosladké a sladké v kategórii 1 – víno**

Opis

Okrem suchého vína, ktoré už bolo zahrnuté, sa dopĺňajú polosuché, polosladké a sladké vína (podľa obsahu cukru) s analytickými a organoleptickými opismi.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) a b) špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (so zmenou jednotného dokumentu). Táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. Vlastnosti a profil v opise súvislosti, ktoré sú dôsledkom vzájomného pôsobenia medzi prírodnými a ľudskými faktormi, zostávajú rovnaké.

Dôvod

Tieto nové druhy vína sa začleňujú v dôsledku predchádzajúcej zmeny špecifikácie, ktorou sa doplnili historické biele odrody viniča, ako je Moscatel de Grano Menudo a Albillo Real, ako aj možnosti výroby jednodrodových vín z odrody Garnacha Tinta. Tieto vína sa už vo vinárskych podnikoch v oblasti vyrábali z hrozna pestovaného vo vinohradoch zahrnutých do CHOP, nemohli sa však uvádzať na trh s CHOP „Toro“ uvedeným na etikete.

(¹) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Z analýzy vyplýva, že tieto vína sa vyznačujú výraznou kvetinovou alebo ovocnou arómou a výrazným chuťovým charakterom: majú štruktúru. Všetky uvedené vlastnosti majú súvislosť s terroir. Tieto vlastnosti sú charakteristické pre vína, na ktoré sa vzťahuje CHOP. Skrátka, zachováva si špecifický charakter vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Toro“, ale s jemnými rozdielmi z dôvodu vyššieho obsahu cukru v nich.

Podobne je potrebné stanoviť ich základné fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2019/34, ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013.

3. **Prispôbenie podmienok výroby vína (enologické postupy: enologické obmedzenia) s cieľom začleniť nové druhy vína**

Opis

V prípade hrozna určeného na výrobu polosuchých, polosladkých a sladkých vín, ktoré nemožno využiť na žiaden iný účel, sa upustilo od minimálneho pravdepodobného obsahu alkoholu. Stanovuje sa metóda výroby sladkých vín.

Táto zmena sa týka bodu 3.b.1) špecifikácie výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (so zmenou jednotného dokumentu). Základné vlastnosti výrobku, vína s CHOP „Toro“, sú výsledkom kombinácie prírodných a ľudských faktorov. Súčasťou zmeny nie sú zmeny týchto vlastností, keďže nové zahrnuté vína si zachovávajú osobitný charakter vín z oblasti, ale s jemnými rozdielmi z dôvodu vyššieho obsahu cukru v nich. Zmena nemá vplyv na súvislosť, a preto sa nepovažuje za zmenu patriacu do niektorej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) 1308/2013.

Dôvod

Enologické postupy sa musia upraviť, aby sa zohľadnili nové metódy výroby polosuchých, polosladkých a sladkých vín. Tieto nové podmienky sú v súlade s právnymi predpismi a preferenciami trhu.

4. **Doplnenia súvislosti pre polosuché, polosladké a sladké vína**

Opis

Keďže sa začleňujú nové vína, treba uviesť ich opis. Odkazy na tieto vína sa preto dopĺňajú do týchto pododdielov: b) Údaje o výrobku a c) Príčinná súvislosť. Tieto vína sa vyrábajú z rovnakých odrôd ako biele vína. Zachovávajú si rovnaký senzorický, fyzikálny a chemický profil s jemnými rozdielmi z dôvodu výskytu cukru.

Opravy sa zároveň vykonali v odkazoch na bielu odrodu Malvasía, ktorej názov sa uvádza v plnom znení Malvasía Castellana s cieľom zabrániť zámene s inými odrodami známymi ako Malvasía.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie bodu 8 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (so zmenou jednotného dokumentu). Hoci sa formulácia v oddiele týkajúcom sa súvislosti rozšírila, príčinná súvislosť ostáva nezmenená. Tento oddiel sa len rozširuje, aby sa začlenil opis nových vín a vysvetlila príčinná súvislosť konkrétne pre tieto vína. Preto túto zmenu nemožno klasifikovať do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Dôvod

Tieto vína sa odjakživa vyrábali v oblasti, neuvádzali sa však na trh s CHOP „Toro“. Tieto vína bolo potrebné začleniť do špecifikácie, pretože predstavujú vysokokvalitný výrobok a sú znamenitým vyjadrením autentického charakteru vín „Toro“ posilneného obsahom cukru.

5. **Zmena ustanovení o fľašovaní**

Opis a dôvody

Balia sa výlučne do sklenených fliaš a druh uzáveru podlieha regulácii.

Táto zmena sa týka bodu 8.b.2) špecifikácie, jednotného dokumentu sa však netýka.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ. Základné vlastnosti výrobku, vína s CHOP „Toro“, sú výsledkom kombinácie prírodných a ľudských faktorov. Danou zmenou sa tieto vlastnosti nemenia. Zmenou sa neruší súvislosť, a preto sa nepovažuje za zmenu patriacu do niektorej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Dôvod

Druh materiálu a druh uzáveru používané pri fľašovaní je potrebné špecifikovať s cieľom zachovať kvalitu a dobré meno vín s CHOP „Toro“, a to v súlade so súčasnými trhovými požiadavkami na akostné vína.

6. Spresnenie znenia ustanovení týkajúcich sa označovania

Opis

Ide výlučne o zmenu formulácie. Nemenia sa ňou ustanovenia týkajúce sa označovania.

Táto zmena sa týka bodu 8.b.3) špecifikácie a bodu 9 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (so zmenou jednotného dokumentu). Keďže sa zmena týka len formy a nie obsahu, nepovažuje sa za zmenu patriacu do niektorej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Dôvod

Spresnenie znenia.

7. Aktualizácia oddielu o kontrolách

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje príslušného orgánu a povereného orgánu. Odkaz na nariadenie (EÚ) č. 1308/2013 sa nahrádza všeobecným odkazom na právne predpisy EÚ.

Táto zmena sa týka bodu 9 písm. a) a b.1) špecifikácie, jednotného dokumentu sa však netýka.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (bez zmeny jednotného dokumentu). Nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Dôvod

Regulačný výbor pre CHOP „Toro“ získal akreditáciu podľa normy ISO/IEC 17065:2012. Po tejto akreditácii Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Poľnohospodársky technologický inštitút spoločenstva Kastília-León) deleguje na výbor úlohy týkajúce sa kontroly zhody v súlade s článkom 116a nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Toro

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**1. *Víno – suché biele a ružové vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína

Vzhľad: bledožltá až zlatožltá farba, nezakalené. Vôňa: výrazná s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo trávnatými arómami a strednou až stredne vysokou intenzitou. Chuť: v ústach jemne telnatá, so strednou až dlhou koncovkou, strednou až stredne vysokou kyslosťou a dobrou vyváženosťou alkoholu a kyslosti.

Biele vína fermentované alebo vyzreté v sude

Vzhľad: bledožltá až zlatožltá farba, nezakalené. Vôňa: výrazná s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo trávnatými arómami a terciárnymi arómami po vyzrievaní v sude. Stredná až stredne vysoká intenzita. Chuť: stredná až dlhá koncovka, stredne vysoká kyslosť a stredne telnatá až telnatá v ústach. Vyvážené terciárne arómy dreva.

Ružové vína

Vzhľad: bledoružová až lososovoružová, nezakalené. Vôňa: výrazná, s arómami čerstvého (nie príliš zrelého) červeného a/alebo čierneho ovocia, so strednou až stredne vysokou intenzitou. Chuť: v ústach jemne telnatá, so strednou až dlhou koncovkou, strednou až stredne vysokou kyslosťou a dobrou vyváženosťou alkoholu a kyslosti.

(*) Ak je podiel zvyškových cukrov v týchto vínach 5 gramov/liter alebo viac, maximálne povolené množstvo oxidu siričitého je 250 miligramov/liter.

(**) Fyzikálne a chemické parametre stanovené v tomto oddiele musia byť v každom prípade v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

2. Víno – suché červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Mladé červené víno

Vzhľad: čerešňová až rubínová farba, nezakalené. Vôňa: výrazná, s arómami červeného a/alebo čierneho ovocia a strednou až stredne vysokou intenzitou. Chuť: v ústach stredne telnatá až telnatá, so strednou až stredne dlhou koncovkou a dobrou vyváženosťou alkoholu a kyslosti.

Červené víno vyzreté v sude [vrátane vín s označením „Roble“ (dub), „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“]

Vzhľad: čerešňová až terakotová farba, nezakalené. Vôňa: výrazná, s arómami červeného a/alebo čierneho a/alebo zrelého ovocia a strednou intenzitou. Terciárne arómy typické pre vyzrievanie v sude so strednou až stredne vysokou intenzitou v závislosti od zrenia. Chuť: stredne telnatá až telnatá so strednou až dlhou koncovkou a dobre vyvážená.

(*) Fyzikálne a chemické parametre stanovené v tomto oddiele budú v každom prípade v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

3. Polosuché, polosladké a sladké vína (biele, ružové a červené)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína: bledožltá až zlatožltá farba, nezakalené. Výrazná vôňa s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo trávnatými arómami a strednou až stredne vysokou intenzitou. Telo: stredné (polosuché vína), stredné až stredne plné (polosladké vína) a plné (sladké vína); stredná až dlhá koncovka; stredná až stredne vysoká kyslosť (polosuché a polosladké vína) a stredná (sladké vína); vyváženosť alkoholu a kyslosti.

Ružové vína: bledoružová až lososovoružová farba, nezakalené. Výrazné, s arómami čerstvého (neprezretého) červeného a/alebo čierneho ovocia, so strednou až vysokou (polosuché vína) a strednou až stredne vysokou intenzitou (polosladké a sladké vína). Telo: stredné (polosuché vína), stredné až stredne plné (polosladké vína) a plné (sladké vína); koncovka: stredná až dlhá (polosuché a polosladké vína) a stredná až stredne dlhá (sladké vína); kyslosť: stredná až stredne vysoká (polosuché a polosladké vína) a stredná (sladké vína) a vyváženosť alkoholu a kyslosti.

Červené vína: čerešňová až rubínová farba, nezakalené. Výrazné s arómami červeného a/alebo čierneho ovocia, so strednou až vysokou (polosuché vína) a strednou intenzitou (polosladké a sladké vína). Telo: stredné (polosuché a polosladké vína) a plné (sladké vína); stredná až dlhá koncovka, vyváženosť alkoholu a kyslosti.

* Fyzikálne a chemické parametre stanovené v tomto oddiele musia byť v každom prípade v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

1 Osobitný enologický postup

- Minimálny pravdepodobný obsah alkoholu v hrozne: 10,5 % s výnimkou hrozna určeného na výrobu polosuchých, polosladkých a sladkých vín, u ktorých je to 9 %. Uvedené hrozno nemožno použiť na výrobu žiadneho iného druhu vína.
- Maximálny výnos: 72 litrov na 100 kilogramov hrozna.
- Sladké vína sa vyrábajú zachovaním časti prirodzených cukrov v hrozne prostredníctvom prerušenia alkoholovej fermentácie s využitím metód povolených v platných právnych predpisoch. Tieto metódy nezahŕňajú pridávanie alkoholu.

2 Enologické obmedzenie

Biele vína sa musia vyrábať výlučne z bielych odrôd (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo a Albillo Real).

Ružové vína musia byť vyrobené z povolených modrých a bielych odrôd (hlavné a doplnkové odrody).

Červené vína sa musia vyrábať výlučne z odrôd Tinta de Toro a Garnacha Tinta, pričom výroba je obmedzená na dva druhy červených vín: červené víno vyrobené s minimálnym 85 % podielom hrozna Garnacha Tinta a červené víno vyrobené s minimálnym 75 % podielom hrozna Tinta de Toro.

3 Pestovateľský postup

- Minimálna hustota výsadby: 500 krov/hektár.
- Pri vedení viniča sa môže používať vedenie Gobelet alebo vedenie pomocou vinohradníckeho špaliera.
- Zmiešaná výsadba, pri ktorej nemožno uskutočniť oddelený zber jednotlivých odrôd, nie je povolená.

5.2. Maximálne výnosy

1. Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real a Moscatel de Grano Menudo
9 000 kilogramov hrozna na hektár
2.
64,80 hektolitrov na hektár

3. Tinta de Toro

7 500 kilogramov hrozna na hektár

4.

54 hektolitra na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť vymedzená pre CHOP „Toro“ sa nachádza v najzápadnejšej časti regiónov Kastília a León, juhovýchodne od provincie Zamora, a zahŕňa časť prírodných oblastí Tierra del Vino, Valle del Guareña a Tierra de Toro. Hraničí s planinami Tierra del Pan a Tierra de Campos a rozprestiera sa na ploche 62 000 hektárov.

Zahŕňa tieto obce:

V provincii Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo a Villabuena del Puente.

V provincii Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, vinohradnícke regióny Villaester de Arriba a Villaester de Abajo a obec Pedrosa del Rey.

7. **Mušťové odrody**

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Opis súvislostí**

Klimatické podmienky sú v zime mimoriadne chladné s veľkým počtom hodín slnečného svitu a extrémnymi teplotami, ktoré obmedzujú výnos viniča. Rôzne druhy pôdy (piesčito-hlinitá pôda) určujú, ktorú z odrôd vinohradníci vysádzajú. Tieto faktory, neutrálne pH, obmedzený obsah organickej hmoty a pôdne kondicionéry, ktoré vinohradníci pridávajú, ovplyvňujú aromatický profil a štruktúru vín a ich vysoký obsah alkoholu. Okrem toho vysoký obsah železa v pôde, používanie vedenia Gobelet a vysoký vek vinohradov prispievajú k tomu, že tieto vína majú mimoriadne vysoký obsah farbív.

Navyše, pokiaľ ide o sladké a polosladké vína, roky skúseností s výrobou týchto vín v oblasti s CHOP „Toro“ poukazujú na ich výrobnú kapacitu. Tieto vína sa vyrábajú podľa najprísnejších noriem kvality a zachovávajú si klasický organoleptický profil tradičných vín s označením „Toro“. Tieto vína sú znamenitým vyjadrením autentického charakteru vín „Toro“ posilneného obsahom cukru.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Proces výroby vína zahŕňa fľašovanie a následné dozrievanie vín. Organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti opísané v tejto špecifikácii možno preto zaručiť len vtedy, ak sa všetky jednotlivé kroky manipulácie s vínom uskutočňujú v oblasti výroby. Fľašovanie vín s CHOP „Toro“ je jedným z rozhodujúcich faktorov, vďaka ktorým víno získa vlastnosti stanovené v špecifikácii. Preto sa v záujme zachovania kvality, zaručenia pôvodu a zabezpečenia kontroly na túto operáciu musí použiť fľašovacia linka vo vinárskom podniku, ktorý sa nachádza vo výrobnej oblasti.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na etikete sa namiesto slov „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÓVODU) môže používať tradičný pojem „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (OZNAČENIE PÓVODU) a iniciálky „D.O.“.

Na etiketách týchto vín možno uviesť údaje „ROBLE“ (DUB) a „FERMENADO EN BARRICA“ (KVASENÉ V SUDE). V prípade červených vín možno používať tradičné pojmy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ za predpokladu, že spĺňajú podmienky stanovené v platných právnych predpisoch.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969

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 138/08)

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

„Cerdo de Teruel“

EÚ č.: PGI-ES-2633 – 16.9.2020

CHOP () CHZO (X)

1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]

„Cerdo de Teruel“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

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

Chránené zemepisné označenie „Cerdo de Teruel“ sa používa na označenie bravčoviny, t. j. bravčového mäsa, ktoré spĺňa tieto požiadavky:

- ružovkasto-červené mäso prerastené vnútro svalovým tukom,
- jemná chuť, šťavnaté a mäkké v ústach.

Bravčové mäso sa môže ponúkať vo forme výsekového mäsa pre veľkoobchod alebo pre maloobchod či vo forme filiet.

Bravčové mäso „Cerdo de Teruel“ sa získava po odstránení stehna a pliecka z jatočného tela ošípanej (zo stehna sa môže vyrobiť „Jamón de Teruel“ a z pliecka „Paleta de Teruel“ – požiadavky na jatočné telo pre tieto výrobky s CHOP sú rovnaké ako pre toto CHZO).

Musí pochádzať z ošípaných s týmto genotypom: Landrace („štandardný“ typ) alebo Large White – alebo kríženci týchto dvoch plemien – ako materská línia a Duroc ako otcovská línia.

Jatočné telá musia po zabití spĺňať tieto požiadavky:

- hmotnosť v teplom stave najmenej 86 kg,
- hrúbka chrbtového tuku, meraná v driekovej oblasti v jednej rovine s koncom nohy, od 16 mm do 45 mm.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Strava ošípaných je v podstate založená na obilninách, pričom sú stanovené percentuálne podiely surovín, ktoré tvoria ich krmivo: najmenej 50 % musia tvoriť obilniny, ktoré musia, pokiaľ možno, pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Ak sú ošípané, ktorých mäso sa používa na výrobu CHZO, kŕmené kŕmnom zmesou, táto zmes musí byť vyrobená výrobcami so sídlom v zemepisnej oblasti alebo v susedných provinciách: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón a Tarragona.

Toto zemepisné obmedzenie týkajúce sa sídla výrobcov kŕmív je nevyhnutné, pretože tie isté jatočné telá ošípaných, ktoré sa používajú pre toto CHZO, sa používajú aj na výrobu šunky s CHOP „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“. Požiadavky v tejto fáze výroby sú rovnaké pre obe značky kvality, pretože časti jatočného tela, na ktoré sa nevzťahuje CHZO – stehná a pliecka – sa môžu použiť na výrobu „Jamón de Teruel“ (stehná) a „Paleta de Teruel“ (pliecka). Požiadavky na prvovýrobu stanovené v špecifikácii výrobku s CHOP „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“ sa preto prevzali v špecifikácii výrobku s CHZO „Cerdo de Teruel“.

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

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa uskutočňujú tieto kroky výroby:

- produkcia ošípaných: chov a výkrm,
- zabitie,
- rezanie jatočného tela na odstránenie stehien a pliecok.

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

Výrobok sa môže krájať, filetovať, baliť a označovať v mäsokombinátoch, ktoré zaregistroval riadiaci orgán a nachádzajú sa v zemepisnej oblasti, alebo v zariadeniach mimo zemepisnej oblasti na základe dohôd o spolupráci podpísaných s certifikovanými prevádzkovateľmi s predchádzajúcim súhlasom riadiaceho orgánu.

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

Bravčové mäso s CHZO „Cerdo de Teruel“ sa môže predávať vo forme výsekového mäsa pre veľkoobchod alebo pre maloobchod či vo forme filiet.

Každé jatočné telo okrem stehien a pliecka, dodané registrovaným prevádzkovateľom, musí byť označené na každej strane špecifickou etiketou CHZO, ktorá obsahuje špecifické logo CHZO a slová *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* [chránené zemepisné označenie „Cerdo de Teruel“] alebo *IGP Cerdo de Teruel* [CHZO „Cerdo de Teruel“].

Výseky mäsa a filety môžu odosielať iba oprávnení prevádzkovatelia (t. j. prevádzkovatelia, ktorí sú oprávnení používať označenia zhody CHZO), a to až po ich označení očíslovanou certifikačnou etiketou obsahujúcou aspoň špecifické logo CHZO a slová *Indicación Geográfica Protegida* [chránené zemepisné označenie] a „Cerdo de Teruel“. Táto etiketa sa musí umiestniť priamo na výsekové mäso určené pre veľkoobchod a pripevniť na balenie výsekového mäsa pre maloobchod a balenie filiet.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnou oblasťou, v ktorej sa ošípané chovajú (výkrm a dokrm), zabíjajú a z jatočných tiel odstraňujú stehná a pliecka, je provincia Teruel.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Registrácia tohto chráneného zemepisného označenia je založená na povesti, ktorú si výrobok získal.

Zdokumentované zmienky o výrobku „Cerdo de Teruel“ siahajú ďaleko do minulosti, pretože provincia Teruel má silnú historickú väzbu s chovom ošípaných a výrobkami z bravčového mäsa, ktoré sú zdrojom príjmu pre miestnych obyvateľov.

V rôznych dokumentoch sa zdôrazňuje dôležitosť ošípaných a chovu ošípaných v tejto provincii. Pravidlá chovu ošípaných a platieb boli ustanovené v kráľovskom výnose z Teruelu z roku 1177, ktorú udelil Alfonso II. [Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* (Výnos z Teruelu. Kritické vydanie s úvodom a prekladom)].

V diele *Historia de la Economía Política de Aragón* [História politickej ekonomie Aragónska] (1978) prírodovedec, právnik a historik Jordán de Asso napísal: „Ošípané chované v okrese Albarraacín sú vysoko cenené pre svoju jemnosť“.

Toto tradičné miestne spojenie s chovom dobytky viedlo v roku 1984 k zaregistrovaniu označenia „Jamón de Teruel“ ako chráneného označenia pôvodu. To pomohlo časom upevniť produkciu ošípaných v Terueli s využitím poznatkov z minulosti. Išlo o pokus odmeniť úsilie svedomitých poľnohospodárov o zachovanie výrobných systémov, podľa ktorých boli napokon výrobky pomenované, počnúc konzervovanými mäsovými výrobkami („Jamón de Teruel“ a „Paleta de Teruel“) a končiac zvyšným čerstvým mäsom z jatočného tela.

Táto konsolidácia chovu ošípaných a skutočnosť, že táto činnosť je monitorovaná certifikačným orgánom, mala priamy vplyv na jatočné telo ošípaných. Vďaka tomu, že telo pochádza z ošípaných podliehajúcich genetickej selekcii, kŕmeniu stravou založenou na obilninách a období výkrmu (aby sa dosiahla hmotnosť jatočného tela aspoň 86 kg) si čerstvé mäso získalo reputáciu výrobku s pridanou hodnotou, ktorá sa pripisuje najmä ľudským faktorom: plemeno, strava a chov.

Prvým z týchto faktorov je genetika: procesom kríženia sa zaručuje, že ošípané „Cerdo de Teruel“ budú vždy z 50 % z plemena Duroc (strana otca) a z 50 % Large White, Landrace alebo ich kríženci (strana matky), pričom z týchto plemien sa produkuje čerstvé mäso s výrazným mramorovaním vnútro svalovým tukom (Garitano, I. a kol., 2013).

Druhým je rozhodnutie kŕmiť ošípané stravou založenou na obilninách (najmenej 50 % obilnín) počas celého obdobia vykrmovania – a nielen v obdobiach roka, v ktorých sú určité suroviny k dispozícii – čím sa podporuje postupný rast. Napríklad kŕmenie ošípaných stravou zloženou výlučne z granulovaného jačmeňa v konečnej fáze môže zvýšiť obsah mastných kyselín vo vnútro svalovom tuku. Štúdie takisto naznačili (Daza, A. a kol., 2010b) a ukázali (Daza, A. a kol., 2012 a Garitano, I. a kol., 2012), že táto strava má vplyv aj na určité parametre súvisiace s kvalitou mäsa, ako je farba a schopnosť zadržiavať vodu.

Tretím dôvodom je spôsob, akým sa ošípané chovajú, aby pri zabití dosiahli živú hmotnosť 110 – 140 kg, ktorá je väčšia ako obchodná norma 85 – 100 kg, s cieľom zabezpečiť, že jatočné telá v teplom stave spĺňajú požiadavky stanovené pre toto CHZO a mäso je mramorované tukom. Ďalším faktorom je blízkosť bitúnkov a poľnohospodárskych podnikov, čím sa skracujú prepravné časy, a tým aj stres, ktorému sú ošípané vystavené pred zabitím. To dodáva mäsu „Cerdo de Teruel“ ružový až červený odtieň, ktorým sa tak jasne odlišuje od ostatného chudšieho, bledšieho bravčového mäsa.

Neustálym uplatňovaním týchto troch nadobudnutých múdrostí sa teda umožnilo produkovať druh mäsa, pre ktorý sa žiada ochrana, ako je opísané v bode 3.2, mäsa charakterizovaného svojím sfarbením a tukovým mramorovaním.

Uznanie výrobku „Cerdo de Teruel“ má podporu subjektov verejného sektora. V rokoch 2004 až 2010 správa provincie Teruel financovala výskum zameraný na zlepšenie a optimalizáciu výrobných systémov pre ošípané, ktorých mäso je chránené týmto CHZO, v rámci partnerskej dohody, ktorú podpísalo aj združenie agropotravnárskeho priemyslu Teruel a regulačná rada pre CHOP „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“.

V ďalších projektoch sa skúmajú účinky rôznych faktorov, ako je kastrácia, kŕmenie a genetika, na vlastnosti jatočných tiel. V týchto výskumných projektoch sa dospelo k záveru, že kance aj prasnice sú vhodné na čerstvé mäso (Latorre a kol., 2009a), že strava založená na obilninách má vplyv na tuk na jatočnom tele (Daza, A. a kol., 2010b) a že použitie plemena Duroc ako otcovskej línie má pozitívny vplyv na produkčné výsledky a prináša mierne zvýšenie pokrytia tukom jatočných tiel (Garitano, I. a kol., 2013).

História výrobku „Cerdo de Teruel“ a jeho význam na trhu inšpirovali aj výskum charakteristických vlastností bravčového mäsa: Fakulta veterinárneho lekárstva Univerzity v Zaragoze skúma fyzikálne a chemické vlastnosti určitých výsekov bravčového mäsa [chrbát a sviečkovica a výseky známe v Španielsku ako *secreto* (spod ramenného kĺbu) a *presa* (z pliecka)] z ošípaných s vlastnosťami požadovanými pre toto CHZO [*Physicochemical characteristics of muscles from pigs intended for dry-cured ham from Teruel (Spain)*] [Fyzikálno-chemické vlastnosti svalov ošípaných určených na sušenú šunku z Teruelu (Španielsko)], Calvo a kol., 2011]. Doktorka Virginia Resconiová vo svojom výskume zdôrazňuje nutričnú hodnotu bravčového mäsa „Cerdo de Teruel“ chovaného a kŕmeného určitým spôsobom (ako sa uvádza na webovom sídle *Portal Veterinario* v roku 2011 pod titulom *Nutričná hodnota bravčového mäsa Teruel*).

Okrem toho Útvar technológie v živočíšnej výrobe (súčasť Aragonského agropotravinárskeho výskumného a technologického centra alebo CITA podľa španielskej skratky) v roku 2015 zverejnil výsledky výskumného projektu s názvom *Vplyv stravy, balenia a času expozície na vizuálne hodnotenie a zámer kúpiť bravčové mäso s CHZO „Cerdo de Teruel“* (Panea, B. a kol., 2015). V záveroch sa objavuje pozoruhodné zistenie, že kontrolná skupina – bravčové mäso „Cerdo de Teruel“ z ošípaných kŕmených zvyčajnou stravou – dosiahla vyššie skóre ako ostatné skupiny, v ktorých zvieratá dostávali rôzne druhy krmiva.

V roku 2016 výskumníci CITA realizovali v rámci Investičného fondu Teruel projekt s názvom *Zdravotný manažment, výrobné a marketingové alternatívy pre bravčové mäso „Cerdo de Teruel“: návrh v záujme udržateľnosti* (Panea, B. a kol., 2016).

Odvtedy sa so zapojením centra CITA uskutočnil ďalší výskum a predložil sa programom spolufinancovaným Európskym fondom regionálneho rozvoja: *Zdravé údeniny vyrobené z bravčového mäsa z Teruelu: Znížený obsah nasýtených tukov a soli* (Panea, B. a kol., 2019).

Výrobok „Cerdo de Teruel“ sa objavuje aj v celkom inom druhu publikácií s veľkým okruhom čitateľov a širokým uznaním, a to v literatúre. Jedným konkrétnym príkladom je kapitola románu *Animales urbanos* [Mestské zvieratá] (Leiz, K. 2018) s názvom *Del cerdo de Teruel y del amor* [O bravčovine z Teruelu a o láske].

Popri tradícii a vedeckých a informačných publikáciách svedčí o povesti výrobku „Cerdo de Teruel“ aj jeho uznanie na trhu. Názov „Cerdo de Teruel“ používajú výrobcovia a predajcovia na označenie tohto veľmi žiadaného mäsa a bežne sa používa na trhu a v hypermarketoch a mäsiarstvach po celom Španielsku.

Jedlá vyrobené z mäsa „Cerdo de Teruel“ sú takisto stálou súčasťou jedálneho lístka reštaurácií v celej krajine.

Okrem toho recepty, v ktorých sa používa mäso „Cerdo de Teruel“, možno nájsť na rešpektovaných digitálnych platformách. Jedným z príkladov je recept na *bravčovú panenku „Cerdo de Teruel“ so sušenými slivkami a píniovými orieškami* z *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [Veľká aragónska kuchárka] (Aneto Publicaciones, SL, 2011) uverejnený v sekcii jedla a nápojov na internetovom portáli pre Aragónsko RedAragón. Svoje recepty uverejňujú aj šéfkuchári, ako napríklad *bravčové secreto „Cerdo de Teruel“ s omáčkou z baklažánu a bielej čokolády* [na webovom sídle propagujúcom aragónske jedlo s názvom *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* (Podelte sa o tajomstvo: Aragónsko, ušľachtilé jedlá)] a *bravčové líčka „Cerdo de Teruel“ inšpirované Altamirasom* [„inšpirované Altamirasom“ ako odkaz na mnícha a šéfkuchára Juana Altamirasa z 18. storočia] (sekcia jedla a nápojov v novinách *Heraldo*).

Výrobok „Cerdo de Teruel“ vychvaľujú aj médiá:

- *Vďaka kvalitnej strave podávanej ošípaným používaným na výrobu šunky s označením pôvodu „Jamón de Teruel“ vzniká nielen vynikajúca šunka, ale aj špičkové čerstvé mäso tmavoružovej farby s jemnou chuťou a mäkkou, obzvlášť šťavnatou konzistenciou* [2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, (Stôl pre dvoch à la carte)],
- *Kvalita, výroba a marketing bravčového mäsa Teruel* [2016, Aragón hoy (Aragónsko dnes)].

Vznešená povesť mäsa „Cerdo de Teruel“ viedla k tomu, že si v priebehu rokov získalo pozornosť na mnohých podujatiach.

Pri mnohých príležitostiach zohrávalo mäso „Cerdo de Teruel“ významnú úlohu v kuchárskej súťaži *Teruel Gusto Mudéjar* [mudéjarské chute], ktorá sa koná od roku 2006 a jej hlavnou činnosťou je národná súťaž vo varení s „mudéjarskými chuťami“. Receptom, ktorý museli profesionálni kuchári a vychádzajúce hviezdy gastronómie reinterpretovať na šiestom ročníku tohto kulinárskeho podujatia, boli *zemiaky Cella plnené mäsom „Cerdo de Teruel“ s čiernou hluzovkou Périgord (Tuber melanosporum)*.

V roku 2012 sa konal prvý ročník *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel*, festivalu „Cerdo de Teruel“, ktorý zahŕňal viac ako 40 podnikov v provincii Teruel. Mottom podujatia bol *Nový pohľad na bravčové mäso. Iné spôsoby, ako si užiť cestu a ďalšie...*

V roku 2020 bolo mäso „Cerdo de Teruel“ súčasťou medzinárodného veľtrhu „Madrid Fusión“ ako systém kvality: *Bravčové mäso „Cerdo de Teruel“ na veľtrhu potravín a nápojov Fusión v Madride* (noviny *La Comarca*).

Toto všetko – a najmä túžba chrániť produkt so silnými miestnymi väzbami – viedlo výrobcov k založeniu združenia výrobcov „Cerdo de Teruel“ s cieľom chrániť povesť výrobku, zabezpečiť, aby boli spotrebitelia riadne informovaní a riadiť výrobu bravčového mäsa „Cerdo de Teruel“.

Význam výroby mäsa „Cerdo de Teruel“ pre miestnu oblasť, záväzok úradov chrániť poľnohospodárske tradície a postupy, práca, ktorú na tomto výrobku vykonali výskumníci, odhodlanie výrobcov získavať vysokokvalitné výrobky a komerčná povest' výrobku znamenajú, že výrobok „Cerdo de Teruel“ sa môže uvádzať na trh ako mäso s pridanou hodnotou, pričom sa bránia záujmy výrobcov tým, že sa zaručí uznanie ich výrobkov.

Takýmto prejavom uznania názvu, ktorý sa má chrániť – „Cerdo de Teruel“ –, sa umožní zachovať jeho povest' na trhu, pričom sa zachovávajú výrobné kritériá, ktoré prepožičiavajú bravčovému mäsu jeho špecifické vlastnosti, spotrebiteľom sa umožní jednoznačne identifikovať výrobok a zaručí sa kontrola.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-protégida-cerdo-teruel>

[pod nadpisom *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* (Návrh jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku) a potom *Fecha: Junio de 2022* (dátum: december 2022)].

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK