



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 66

24. mája 2023

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 182/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.11070 – CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 182/02	Výmenný kurz eura – 23. mája 2023	2
---------------	-----------------------------------------	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2023/C 182/03	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	3
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2023/C 182/04	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	5
2023/C 182/05	Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	12
2023/C 182/06	Uverejnenie žiadosti podľa článku 17 ods. 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89	20

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.11070 – CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 182/01)

Dňa 8. mája 2023 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32023M11070. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

23. mája 2023

(2023/C 182/02)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,0779	CAD	Kanadský dolár	1,4571
JPY	Japonský jen	149,20	HKD	Hongkongský dolár	8,4480
DKK	Dánska koruna	7,4475	NZD	Novozélandský dolár	1,7246
GBP	Britská libra	0,86993	SGD	Singapurský dolár	1,4527
SEK	Švédska koruna	11,4494	KRW	Juhokórejský won	1 422,75
CHF	Švajčiarsky frank	0,9718	ZAR	Juhoafrický rand	20,7920
ISK	Islandská koruna	151,30	CNY	Čínsky juan	7,6039
NOK	Nórska koruna	11,7920	IDR	Indonézska rupia	16 043,23
BGN	Bulharský lev	1,9558	MYR	Malajzijský ringgit	4,9260
CZK	Česká koruna	23,681	PHP	Filipínske peso	60,052
HUF	Maďarský forint	376,45	RUB	Ruský rubel'	
PLN	Poľský zlotý	4,5018	THB	Thajský baht	37,435
RON	Rumunský lei	4,9720	BRL	Brazílsky real	5,3649
TRY	Turecká líra	21,3993	MXN	Mexické peso	19,3225
AUD	Austrálsky dolár	1,6282	INR	Indická rupia	89,2675

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2023/C 182/03)

1. Komisii bolo 15. mája 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- TA Associates Management LP („TA“, Spojené štáty americké),
- AnaCap Financial Partners Limited („AnaCap“, Spojené kráľovstvo),
- príslušné finančné holdingové spoločnosti podnikov Lars Mesterheide, Michael Hirz, Ralph Rockel, Maximilian Claus Trowe a zakladateľa podniku nedávno nadobudnutého spoločnosťou MRH Trowe Germany GmbH, pána Matthiasa Edelmana („Managers 2“, Nemecko),
- MRH Trowe Germany GmbH („MRH Trowe“, Nemecko).

Podniky TA, AnaCap a Managers 2 získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom MRH Trowe.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- TA je súkromná kapitálová spoločnosť, ktorá sa zameriava na sektory v oblasti technológií, zdravotnej starostlivosti, finančných služieb, spotrebiteľských a podnikových služieb v Severnej Amerike, Európe a Ázii,
- AnaCap je súkromný kapitálový investor na stredných trhoch, ktorý sa zameriava na investície do softvéru, technológií a služieb v rámci európskeho finančného ekosystému,
- Managers 2 nevykonávajú žiadnu inú hospodársku činnosť ako držbu akcií na účely finančných investícií a nekontrolujú žiadne iné podniky,
- činnosti MRH Trowe sú prevažne spojené so sprostredkovaním poistenia, poradenstvom o rizikách a posudzovaním rizika pre súkromných a obchodných klientov. V malej miere pôsobí aj v oblasti dôchodkových a zamestnaneckých požitkov vrátane sprostredkovateľských a konzultačných služieb, ako aj správy dôchodkových plánov.

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 ⁽¹⁾ 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.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE

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

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

Poštová adresa:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

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 182/04)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Coteaux de Narbonne“**PGI-FR-A1202-AM01****Dátum oznámenia: 24.2.2023****OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY****1. Oblasť v bezprostrednej blízkosti**

Kapitola I špecifikácie výrobku s chráneným zemepisným označením „Coteaux de Narbonne“ sa opravuje v bode 4.2 „Oblasť v bezprostrednej blízkosti“. Zo zoznamu sa vypúšťa obec „Cuxac d'Aude“, pretože je súčasťou zemepisnej oblasti.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Ďalšie podmienky – oblasť v bezprostrednej blízkosti“ jednotného dokumentu.

2. Odrodová skladba

Kapitola I špecifikácie výrobku chráneného zemepisného označenia „Coteaux de Narbonne“ sa opravuje v bode 5 „Odrodová skladba“.

Do zoznamu odrôd vybraných na výrobu chráneného zemepisného označenia „Coteaux de Narbonne“ sa dopĺňajú tieto odrody:

— 13 odrôd odolných voči chorobám:

Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floréal B, Monarch N, Muscaris B, Prior N, Saphira B, Soreli B, Souvignier gris Rs, Sauvignac B, Vidoc N, Voltis B,

— 12 odrôd prispôbených zmene klímy:

Agiorgitiko N, Assyrtiko B, Calabrese N, Carricante B, Fiano B, Montepulciano N, Moschofilero Rs, Primitivo N, Roditis Rs, Touriga nacional N, Verdejo B, Xinomavro N.

Tieto odrody sú suchovzdorné a odolné voči hubovým chorobám. Zodpovedajú odrodám, ktoré sa používajú pri výrobe vín s CHZO, no pri ich pestovaní možno používať menej prípravkov na ochranu rastlín. Používanie týchto odrôd nemá za následok zmenu vlastností vín s CHZO.

— Zo zoznamu sa vypúšťa 8 odrôd, ktoré sa nepoužívajú pri výrobe CHZO:

Altesse B, Chasselas B, Chasselas Rs, Danlas B, Gamay de Chaudenay N, Ganson N, Mondeuse N, Ribol N.

V dôsledku týchto zmien sa mení bod „Hlavné muštové odrody“ jednotného dokumentu.

(¹) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Kontrolný orgán

Kapitola III špecifikácie výrobku s chráneným zemepisným označením „Coteaux de Narbonne“ sa mení s cieľom zjednodušiť bod „Kontrolný orgán“ a upresniť, že dodržiavanie špecifikácie výrobku sa kontroluje na základe schváleného plánu kontroly orgánom tretej strany, ktorý zaručuje odbornú spôsobilosť, nestrannosť a nezávislosť a bol poverený inštitútom INAO.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov (názvy)

Coteaux de Narbonne

2. Druh zemepisného označenia

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskeho výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

STRUČNÝ OPIS

Chránené zemepisné označenie „Coteaux de Narbonne“ je vyhradené pre tiché červené, ružové a biele vína.

Minimálne a maximálne hodnoty celkového obsahu alkoholu, celková kyslosť a celkový obsah oxidu siričitého sú stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Vďaka vynikajúcim podmienkam na dozrievanie a adaptácii odrôd vznikajú vína so silným stredomorským charakterom.

Červené vína majú vo všeobecnosti sýtu tmavú farbu. Sú silné a príjemné s ovocnými arómami. Tanínová štruktúra sa líši v závislosti od použitých vinifikačných technológií.

Ružové a biele vína sú jemné a elegantné, plné a ovocné a väčšinou sú určené na konzumáciu ako mladé.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

Z hľadiska enologických postupov musia vína spĺňať požiadavky stanovené na úrovni Spoločenstva a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. Maximálne výnosy

100 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín so zemepisným označením „Coteaux de Narbonne“ sa uskutočňujú na území týchto obcí v departemente Aude:

Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (s výnimkou katastrálnych území KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 et G 7), Marcorignan, Moussan, Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles d'Aude, Vinassan.

7. Muštové odrody

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Aranel B

Arinarnoa N

Arriloba B

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N – Murescola

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Carricante

Chardonnay B

Chasan B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B
Cot N – Malbec
Egiodola N
Fer N – Fer Servadou, Braurol, Mansois, Pinenc
Fiano
Floreal B
Gamay N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Jurançon noir N – Dame noire
Listan B – Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Mauzac rose Rs
Merlot N
Monarch N
Monerac N
Montepulciano
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Moschofilero Rs
Mourvèdre N – Monastrell
Muscaris B
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Nielluccio N – Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul noir N

Portan N
Primitivo N – Zinfandel
Prior N
Ribol N
Riesling B
Roditis Rs
Roussanne B
Saphira B
Sauvignac
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Semillon B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tourbat B
Touriga nacional N
Ugni blanc B
Verdejo B
Verdelho B
Vermentino B – Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Viognier B
Voltis B
Xinomavro N

8. Opis súvislostí

8.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti a špecifickosť výroby

Oblasť výroby CHZO „Coteaux de Narbonne“ sa nachádza v okolí mesta Narbonne v departemente Aude v juhofrancúzskom regióne Languedoc-Roussillon.

Vinohrady sa rozprestierajú na zvlhnutých pahorkoch regiónu Narbonne. Nadmorská výška len zriedka presahuje 100 m a vinohrady sa nachádzajú na svahoch, ktoré najčastejšie tvoria vápencové pôdy, ako aj v bývalej delte rieky „Aude“ s hlbšími pôdami, ktoré sú priaznivé pre rozmanitosť odrodovej skladby.

Vinohradnícka oblasť má typicky stredomorské podnebie, ktoré je obzvlášť vhodné na pestovanie viniča. Vyznačuje sa teplými a suchými letami a miernymi zimami a dvoma obdobiami dažďov na jeseň a na jar. Ročný úhrn zrážok je v priemere nižší ako 500 mm.

Táto oblasť je veľmi veterná, pričom sa tu strieda často búrlivý západný vietor, ktorý je veľmi priaznivý pre udržanie dobrého zdravotného stavu hrozna, a časté prímorské vetry, ktoré prinášajú vlhkosť a osvieženie počas letných nocí, čo je prospešné pre optimálne dozrievanie hrozna.

Narbonne sa začalo rozvíjať pred dvetisíc rokmi, keď sa stalo hlavným mestom rímskej provincie Galia na križovatke obchodných trás medzi Via Domitia a Via Aquitania a križovatke námorných trás, pretože bolo dôležitým prístavom, ktorý umožnil rozvoj vinohradníckej oblasti, ktorej vína sa vyvážali do celej Európy.

Napriek rôznym peripetiám sa vinohrady vždy obnovili a v 19. a 20. storočí sa vinič stal monokultúrou, ktorá zabezpečovala hospodársky rozmach regiónu. Počas epidémie fyloxéry boli práve nížiny regiónu Narbonne jedným z prvých miest, kde bolo možné obnoviť vinohrady regiónu Languedoc.

Na základe uznania vidieckeho vína dekrétom 25. januára 1982 sa vinárom vďaka prísnej špecifikácii výrobku umožnilo vyrábať vína, aby uspokojili dopyt spotrebiteľov. Nedávno sa CHZO „Coteaux de Narbonne“ rozšírilo o šesť obcí medzi mestom Narbonne a Stredozemným morom, čím sa dosiahla súdržnosť oblasti výroby a podporil hospodársky rozvoj.

Objem výroby na území deviatich obcí v súčasnosti predstavuje približne 10 000 hl. Ide prevažne o kupáže červených vín, ale aj o čoraz vyhládavanejšie kupáže ružových a bielych vín.

Odrodová skladba, tvorená prevažne stredomorskými odrodami, ktoré sa oddávna pestovali v oblasti CHZO, bola doplnená o odrody z iných regiónov s kratším vegetačným cyklom, ako je Cabernet Sauvignon a Merlot v prípade červených vín a Chardonnay a Sauvignon v prípade bielych vín.

V oblasti CHZO sa nachádza výskumné centrum Národného inštitútu pre poľnohospodársky výskum v Pech Rouge (*Institut National de la Recherche Agronomique de Pech rouge*), ktoré prispelo k optimalizácii enologických postupov.

8.2. Príčinná súvislosť medzi špecifickosťou zemepisnej oblasti a špecifickosťou výrobu

Vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam priaznivým pre vinič, ako aj geografickej polohe na križovatke obchodných trás medzi Stredozemným morom a Atlantickým oceánom bolo Narbonne oddávna mestom vína a obchodu s vínom.

Vinohradníci z oblasti Coteaux de Narbonne dokázali zachovať identitu a vinársku tradíciu tohto malého regiónu s podnebí, ktoré je obzvlášť priaznivé pre pestovanie viniča.

Dlhá existencia týchto vinogradov svedčí o ustálených vinárskych postupoch, ktoré si vinohradníci odovzdávali z generácie na generáciu, čo je dôkazom ich oduševnenia pre výrobu vína.

Dobrá povest' vín z oblasti Coteaux de Narbonne, ktorá siaha do vzdialenej minulosti, je založená na obchode medzi stredozemným a atlantickým pobrežím.

CHZO „Coteaux de Narbonne“ využíva všetky tieto silné stránky, a hoci si výroba vína zachováva svoje historické korene, vinári ju priebežne inovovali zavedením nových odrôd a výrobných technológií.

Vinohradníci dokázali prispôsobiť odrodovú skladbu. Na svahoch sa pestujú hlavne stredomorské odrody a v nížinách atlantické a severné odrody.

Rýchlo sa rozvíjajúci cestovný ruch zároveň umožňuje šíriť povedomie o všetkých vinárskych výrobkoch z tejto oblasti vrátane CHZO „Coteaux de Narbonne“, najmä vďaka hustej sieti vínnych pivníc, v ktorých sa konajú ochutnávky vín, a mnohým vinárskym podujatiam.

Pestovanie viniča a výroba vína sú najdôležitejšiu hospodárskou činnosťou a významnou súčasťou starostlivosti o územie tejto citlivej oblasti, pričom hlavne vinohrady každé leto zohrávajú obzvlášť dôležitú úlohu ako prekážka šírenia požiaru.

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

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Chránené zemepisné označenie „Coteaux de Narbonne“ možno doplniť o tieto prívlastky:

názov jednej alebo viacerých odrôd,

prívlastky „primeur“ alebo „nouveau“.

Ak sa na etikete namiesto slov „chránené zemepisné označenie“ uvádza tradičný pojem „Vin de pays“ (vidiecke víno), na etikete sa musí uvádzať logo CHZO Európskej únie.

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu vín s chráneným zemepisným označením „Coteaux de Narbonne“ pozostáva z územia týchto obcí, ktoré susedia so zemepisnou oblasťou:

- departement Aude: Argeliers, Bages, Bizanet, Gruissan, Mirepeisset, Montredon des Corbières, Néviau, Peyriac de mer, Port la Nouvelle, Raissac d'Aude, Saint andré de Roquelongue, saint marcel d'Aude, Saint Nazaire d'Aude, Sigean,
- departement Hérault: Capestang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan les Ensérunes, Quarante, Vendres.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3f08707f-bc60-4bab-b4f4-759e5ed9b81b

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku 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 182/05)

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.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel“

EÚ č.: PGI-IT-0207-AM01 – 23. 6. 2021

CHOP () CHZO (X)

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consorzio Mela Alto Adige

Adresa: Via Jakobi 1a, I-39018 Terlano

E-mail: info@suedtirolerapfel.com

Certifikovaný e-mail: sak@pec.rolmail.net

„Consorzio Mela Alto Adige“ [ochranné združenie] je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva č. 12511 zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

TALIANSKO

3. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Uvádzanie na trh

4. Druh zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú, v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument (ani rovnocenný dokument), ktorú nemožno považovať za nepodstatnú, v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

5. Zmena (zmeny)

A. Špecifikácia: Článok 2.2 – Vlastnosti výrobku

Súčasný znenie odseku:

„[...] Výraz ‚Mela Alto Adige‘ alebo ‚Südtiroler Apfel‘ sa smie používať len v prípade jabĺk, ktoré sa vyznačujú vnútornými a vonkajšími kvalitatívnymi vlastnosťami opísanými jednotlivo pre každú odrodu pomocou týchto parametrov: vonkajší vzhľad, predajná trieda a veľkosť, chemické vlastnosti, fyzické vlastnosti.

Ostatné minimálne kvalitatívne požiadavky týkajúce sa rôznych odrôd a tried sú stanovené v príslušných platných právnych predpisoch EÚ. Obsah cukru v ovocí a jeho tvrdosť vyjadrená v kg/cm², merané do dvoch mesiacov od zberu, musia byť v súlade s minimálnymi hodnotami uvedenými pre jednotlivé odrody.“ [...]

Navrhovaná zmena odseku:

„[...] Výraz ‚Mela Alto Adige‘/‚Südtiroler Apfel‘ sa smie používať len v prípade jabĺk, ktoré sa vyznačujú vnútornými a vonkajšími kvalitatívnymi vlastnosťami opísanými jednotlivo pre každú odrodu pomocou týchto parametrov: vonkajší vzhľad, predajná trieda a veľkosť, chemické vlastnosti, fyzické vlastnosti.

Ostatné minimálne kvalitatívne požiadavky týkajúce sa rôznych odrôd a tried sú stanovené v príslušných platných právnych predpisoch EÚ. Obsah cukru v ovocí a jeho tvrdosť vyjadrená v kg/cm², merané do dvoch mesiacov od zberu, musia byť v súlade s minimálnymi hodnotami uvedenými pre jednotlivé odrody.

Jablká určené výlučne na spracovanie podliehajú všetkým požiadavkám stanoveným v špecifikácii s výnimkou predajnej triedy, farby epikarpu, povrchovej farby epikarpu a veľkosti. Tieto plody sa môžu označovať CHZO ‚Mela Alto Adige‘/‚Südtiroler Apfel‘, ale nemožno ich ako také predávať koncovým spotrebiteľom.“

[...]

Jednotný dokument: Bod 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Súčasný znenie odseku:

„[...] Chránené zemepisné označenie ‚Mela Alto Adige‘ alebo ‚Südtiroler Apfel‘ je určené pre ovocie týchto odrôd a ich klonov z jablonoňových sádov nachádzajúcich sa v oblasti vymedzenej v článku 3 špecifikácie: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova a Topaz.“

[...]

Navrhovaná zmena odseku (popri zmene uvedenej v bode A):

„[...] Chránené zemepisné označenie ‚Mela Alto Adige‘ alebo ‚Südtiroler Apfel‘ je určené pre ovocie týchto odrôd a ich klonov z jablonoňových sádov nachádzajúcich sa v oblasti vymedzenej v článku 3 špecifikácie: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova a Topaz.“

[...]

Jablká určené výlučne na spracovanie podliehajú všetkým požiadavkám stanoveným v špecifikácii s výnimkou predajnej triedy, farby epikarpu, povrchovej farby epikarpu a veľkosti. Tieto plody sa môžu označovať CHZO „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“, ale nemožno ich ako také predávať koncovým spotrebiteľom.“

Navrhuje sa vložiť do článku 2 bodu 2.2 špecifikácie a do zodpovedajúceho bodu 3.2 jednotného dokumentu nový odsek, aby sa CHZO „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ mohlo používať aj pri jablkách určených na spracovanie, ktoré sú dopestované v súlade so špecifikáciou, a to už pri zohľadnení zmeny, ktorá sa tu navrhuje. S cieľom zaistiť a umožniť účinné používanie chráneného označenia v prípade jabĺk určených na spracovanie je nevyhnutné vylúčiť pri tejto kategórii určité kvalitatívne požiadavky na jednotlivé odrody stanovené v špecifikácii (predajná trieda, farba epikarpu, povrchová farba epikarpu a veľkosť), ktoré majú do veľkej miery význam len v prípade stolových jabĺk. Bez vylúčenia týchto požiadaviek by doplňujúci odsek nemal žiadny účinok, pretože pre výrobcov by bolo neekonomické používať na spracovanie jablká triedy „Extra“ alebo „I“ (resp. „II“ v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby).

B. Špecifikácia: Článok 5.9. Uvádzanie na trh

Súčasnú znenie odseku:

„[...] Jablká ‚Mela Alto Adige‘ alebo ‚Südtiroler Apfel‘ letných odrôd (Elstar a Gala) možno uvádzať na trh len v období od začiatku augusta do konca júla. Zvyšné odrody možno uvádzať na trh do konca septembra roku nasledujúceho po zbere.“ [...]

Navrhovaná zmena odseku:

„[...] Jablká ‚Mela Alto Adige‘/‚Südtiroler Apfel‘ letných odrôd (Elstar a Gala) možno uvádzať na trh len v období od začiatku augusta do konca júla. Zvyšné odrody možno uvádzať na trh do 12 mesiacov od dátumu zberu.“ [...]

Jednotný dokument: Bez zmeny

Vzhľadom na nepretržitý technologický vývoj v oblasti uskladňovania potravín sa navrhuje nanovo vymedziť obdobie uvádzania na trh, pokiaľ ide o odrody iné než letné odrody (Elstar a Gala).

Vypustením pevne stanoveného časového bodu (september roku nasledujúceho po zbere) možno každý rok zaručiť rovnaké obdobie uvádzania na trh (12 mesiacov), keďže obdobie zberu sa môže z roka na rok meniť, a to sčasti z dôvodu prebiehajúcej zmeny klímy.

C. Špecifikácia: Článok 6 – Dôkaz o súvislosti s prostredím

Súčasnú znenie odseku:

„[...] Nadmorská výška ovocných sádov, t. j. medzi 200 a 1 000 m, a ľahké, dobre prevzdušnené pôdy zaručujú intenzívnu vôňu, pevnú dužinu a vysokú trvanlivosť.“ [...]

Navrhovaná zmena odseku:

„[...] Nadmorská výška ovocných sádov, t. j. medzi 200 a 1 100 m, a ľahké, dobre prevzdušnené pôdy zaručujú intenzívnu vôňu, pevnú dužinu a vysokú trvanlivosť.“ [...]

Jednotný dokument: Bod 5 – Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súčasnú znenie odseku:

„[...] Nadmorská výška ovocných sádov, t. j. medzi 200 a 1 000 m, a ľahké, dobre prevzdušnené pôdy zaručujú intenzívnu vôňu, pevnú dužinu a vysokú trvanlivosť.“ [...]

Navrhovaná zmena odseku:

„[...] Nadmorská výška ovocných sádov, t. j. medzi 200 a 1 100 m, a ľahké, dobre prevzdušnené pôdy zaručujú intenzívnu vôňu, pevnú dužinu a vysokú trvanlivosť.“ [...]

V článku 6 špecifikácie a v zodpovedajúcom bode 5 jednotného dokumentu sa navrhuje zvýšenie maximálnej nadmorskej výšky sádov z 1 000 na 1 100 m. Touto zmenou sa zohľadňuje prebiehajúca zmena klímy, ktorá umožňuje postupné zvyšovanie nadmorskej výšky pestovateľskej oblasti bez toho, aby sa tým akokoľvek narušila kvalita výrobkov a kvalitatívne vlastnosti, ktorými sa jablká s CHZO „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ odlišujú od podobných výrobkov. Účelom zmeny je zaistiť jednotné a nediskriminačné zaobchádzanie s pestovateľmi, ktorých sady sa nachádzajú v najvyššie položených častiach pestovateľskej oblasti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel“

EÚ č.: PGI-IT-0207-AM01 – 23. 6. 2021

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

TALIANSKO

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

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

Chránené zemepisné označenie „Mela Alto Adige“ alebo „Südtiroler Apfel“ je aktuálne určené pre ovocie týchto odrôd, mutantov a/alebo klonov z jablňových sádov nachádzajúcich sa v oblasti vymedzenej v bode 3 ďalej: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova a Topaz.

Výraz „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ sa smie používať len v prípade jabĺk, ktoré sa vyznačujú vnútornými a vonkajšími kvalitatívnymi vlastnosťami opísanými jednotlivo pre každú odrodu pomocou týchto parametrov: vonkajší vzhľad, predajná trieda a veľkosť, chemické vlastnosti, fyzické vlastnosti. Ostatné minimálne kvalitatívne požiadavky týkajúce sa rôznych odrôd a tried sú stanovené v príslušných platných právnych predpisoch EÚ.

Obsah cukru v ovocí a jeho tvrdosť vyjadrená v kg/cm², merané do dvoch mesiacov od zberu, musia byť v súlade s minimálnymi hodnotami uvedenými pre jednotlivé odrody.

Braeburn:

- farba epikarpu: zelená až bleдозelená,
- povrchová farba epikarpu: oranžovo-červené až tmavočervené pásiky, > 33 % povrchu,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 11 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5,5 kg/cm².

Elstar:

- farba epikarpu: žltá,
- povrchová farba epikarpu: jasne červená, > 20 % povrchu,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,

- obsah cukru: viac ako 10,5 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Fuji:

- farba epikarpu: bledozelená až žltá,
- povrchová farba epikarpu: bledočervená až tmavočervená, > 50 % povrchu je bledočervenej farby, z toho 30 % je tmavočervenej farby,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 12,5 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Gala:

- farba epikarpu: zeleno-žltá až zlatožltá,
- povrchová farba epikarpu: červená najmenej na 20 % povrchu (štandardná odroda Gala), > 50 % v prípade červených klonov,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 60 mm,
- obsah cukru: viac ako 10,5 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Golden Delicious:

- farba epikarpu: bledozelená až žltá,
- povrchová farba epikarpu: v niektorých prostrediach ružová,
- hrdzovitosť: mriežková hrdzovitosť maximálne na 20 % povrchu najviac na 20 % plodov, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby je hrdzovitosť povolená v súlade s kritériami hrdzovitosti stanovenými pre triedu „II“,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 11 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Granny Smith:

- farba epikarpu: tmavozelená,
- povrchová farba epikarpu: možný jemný ružový nádych,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 10 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5,5 kg/cm².

Idared:

- farba epikarpu: žlto-zelená,
- povrchová farba epikarpu: rovnomerná jasne červená, > 33 % povrchu,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 10 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Jonagold:

- farba epikarpu: žlto-zelená,
- povrchová farba epikarpu: jasne červená v prípade odrody Jonagold, červené pásiky, > 20 % povrchu, v prípade odrody Jonagold: červená, > 50 % povrchu,

- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 11 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Morgenduft:

- farba epikarpu: bledozelená až žltá,
- povrchová farba epikarpu: rovnomerná jasne červená najmenej na 33 % povrchu, v prípade odrody Dallago: intenzívna lesklá červená najmenej na 50 % povrchu,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 10 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Red Delicious:

- farba epikarpu: zeleno-žltá,
- povrchová farba epikarpu: intenzívne lesklé červené pásiky najmenej na 75 % povrchu, v prípade červených klonov > 90 % povrchu,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 10 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Stayman Winesap:

- farba epikarpu: žltkasto-zelená,
- povrchová farba epikarpu: rovnomerná červená s bledými prúžkami, > 33 %,
- v prípade odrody Red Stayman (Staymanred): > 50 % povrchu,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 10 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Pinova:

- farba epikarpu: bledozelená až žltá,
- povrchová farba epikarpu: červené pásiky, > 10 % povrchu,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: viac ako 11 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Topaz:

- farba epikarpu: bledozelená až žltá,
- povrchová farba epikarpu: červené pásiky, > 33 % povrchu,
- predajná trieda: „Extra“ a „I“, v prípade produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby aj trieda „II“,
- veľkosť: minimálny priemer 60 mm,
- obsah cukru: viac ako 10,5 °Bx,
- tvrdosť: minimálne 5 kg/cm².

Jablká určené výlučne na spracovanie podliehajú všetkým požiadavkám stanoveným v špecifikácii s výnimkou predajnej triedy, farby epikarpu, povrchovej farby epikarpu a veľkosti. Tieto plody sa môžu označovať CHZO „Mela Alto Adige“, ale nemožno ich ako také predávať koncovým spotrebiteľom.

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

–

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

Jablká „Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel“ sa musia pestovať a zberať v rámci pestovateľskej oblasti uvedenej v bode 4.

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

V záujme predchádzania poškodeniam výrobku, ako sú napr. poškodenie šupky, otláčenie vedúce k zhnednutiu dužiny a iné poškodenia, sa príprava a balenie musia uskutočňovať v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti. Toto obmedzenie je odôvodnené rozsiahlymi skúsenosťami s riadením pozberových činností, ktoré pestovatelia získali počas svojho viac než 40-ročného pôsobenia vo vymedzenej oblasti Alto Adige.

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

Štítky na škatuliach, predajných baleniach alebo jednotlivých kusoch ovocia musia obsahovať slová „Mela Alto Adige“ *Indicazione geografica protetta* (v taliančine) alebo „Südtiroler Apfel“ *geschützte geografische Angabe* (v nemčine). V prípade štítkov na škatuliach alebo predajných baleniach musia mať slová „Mela Alto Adige“ alebo „Südtiroler Apfel“ minimálnu výšku 2 mm. V prípade nálepiek na ovocí, musia mať slová „Mela Alto Adige“ alebo „Südtiroler Apfel“ minimálnu výšku 0,8 mm.

Spoločne s chráneným zemepisným označením sa môžu používať ďalšie označenia a/alebo grafické symboly odkazujúce na mená jednotlivcov a/alebo názvy družstiev, prípadne názvy či ochranné známky spoločností za predpokladu, že nemajú pochvalný význam ani neuvádzajú kupujúceho do omylu.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Pestovateľská oblasť jablák „Mela Alto Adige“ alebo „Südtiroler Apfel“ je súčasťou autonómnej provincie Bolzano – Alto Adige (Südtirol) a tvorí ju dovedna 72 obcí.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi jablkami „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ a zemepisnou oblasťou vychádza z ich osobitných kvalít, vlastností a dobrej povesti. Jablká „Mela Alto Adige“ alebo „Südtiroler Apfel“ sa vyznačujú obzvlášť výraznou farbou a chuťou, pevnou dužinou a veľmi vysokou trvanlivosťou. Tieto kvalitatívne vlastnosti je možné dosiahnuť len vďaka úzkej kombinácii pôdoklimatických podmienok a zručností pestovateľov.

Klimatické podmienky v oblasti Alto Adige sú vysoko priaznivé na pestovanie jablák: počas roka sa zaznamenáva viac ako 300 slnečných dní. V neskorom lete a na jeseň sa vyskytujú typické výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou. Počas dňa môže teplota dosiahnuť 30 °C, zatiaľ čo v noci môže klesnúť na 8 – 10 °C. Väčšina produkcie pochádza z podnikov, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške nad 500 m. Neobyčajne úrodné zeminy sú ľahké, dobre odvodnené a bohaté na kyslík. To umožňuje optimálny rozvoj koreňovej sústavy. Pôdy majú stredný alebo vysoký obsah humusu.

Postupy pestovateľov v oblasti Alto Adige umožňujú dopestovať vysokokvalitné jablká vďaka optimálnemu vyváženiu medzi rastom a produkciou ovocia. Jablká „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ sa pestujú pomocou techník a metód, ktoré majú nízky vplyv na životné prostredie. Systémy pestovania jablák „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ majú za cieľ čo najlepšie využívať prírodné pôdne a klimatické prednosti pestovateľskej oblasti. Kombinácia vysokého počtu hodín slnečného svitu, chladných nocí a nízkeho množstva zrážok zaručuje ovocie s obzvlášť výraznou chuťou a farbou. Nadmorská výška ovocných sádov, t. j. medzi 200 a 1 100 m, a ľahké, dobre prevzdušené pôdy zaručujú intenzívnu vôňu, pevnú dužinu a vysokú trvanlivosť. Pôde sa navyše dodávajú živiny prostredníctvom vyváženého prihnojovania založeného na analýze pôdy, čím sa podporuje kvalita ovocia a potláča rozvoj fyziologických chorôb. Vďaka priaznivým pôdnym a klimatickým podmienkam sa pri pestovaní jablák v oblasti Alto Adige časom prešlo od čisto lokálnych odrôd k odrodám z rôznych krajín, ktoré sa dobre prispôbili miestnej mikroklíme, čo je potvrdené mnohými zdrojmi. Už v stredoveku bolo v horských usadlostiach (*masi*) v oblasti Alto Adige rozšírené pestovanie rôznych odrôd jablák a hrušiek, ktoré slúžili ako potrava rodiny žijúcej v danej usadlosti. Od polovice 19. storočia sa pestovanie ovocia zmenilo na prekvitajúcu výrobnú a obchodnú činnosť s odberateľmi vo Viedni, v Innsbrucku,

Mníchove, vo Varšave a v Petrohrade. V tomto období sa začala modernizácia pestovania ovocia v oblasti Alto Adige. V roku 1831 uverejnil učiteľ miestnej školy Johann Jakob Pöll prvú učebnicu pestovania ovocia a v roku 1872 bolo v novovytvorenom Agrárnom inštitúte Sv. Michala v Adige zavedené pestovanie ovocia ako osobitný vyučovací predmet.

Zoznam v škôlke poľnohospodárskeho združenia v Bolzane z roku 1856 už obsahuje až 193 pestovateľných odrôd jabĺk. V najdôležitejšom historickom diele o pestovaní ovocia a zeleniny v Alto Adige od Karla Madera (z rokov 1894 a 1904) sa uvádza takmer 40 odrôd značne rozšírených na celom území Alto Adige. Kombinácia týchto faktorov prostredia a stáročnej činnosti človeka vrátane úzkeho prepojenia pestovania jabĺk a ochrany krajiny a životného prostredia, ktoré sú charakteristické pre miestny systém pestovania, prispieva k dobrému menu jabĺk „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ na domácom aj zahraničnom trhu. Refazec pestovania jabĺk v súčasnosti zahŕňa približne 8 000 pestovateľov, ktorí sú prevažne združení v družstvách, 2 500 zamestnancov v baliaciach strediskách a 12 000 osôb, ktoré sa zúčastňujú na zbere.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Úplné znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tomto webovom sídle:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo prípadne:

priamo cez domovskú stránku Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej, lesníckej a turistickej politiky (www.politicheagricole.it) a kliknutím na „Qualità“ (vpravo v hornej časti obrazovky), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (v ľavej časti obrazovky) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 17 ods. 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES)
č. 110/2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín
a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89**

(2023/C 182/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 27 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787⁽¹⁾.

HLAVNÉ ŠPECIFIKÁCIE TECHNICKEJ DOKUMENTÁCIE

„SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA“

EÚ č.: PGI-HU-02490 – 6.3.2019

1. Názov

„Sárréti kökénypálinka“

2. Kategória liehoviny

Ovocný destilát [kategória č. 9 nariadenia (ES) č. 110/2008]

3. Opis liehoviny

Fyzikálne, chemické a/alebo organoleptické vlastnosti

Fyzikálno-chemické vlastnosti

„Sárréti kökénypálinka“ má minimálny obsah alkoholu 38,5 obj. % a obsah prchavých látok najmenej 250 g/hl 100 obj. % alkoholu.

Organoleptické vlastnosti

Farba: číra, bezfarebná.

Vôňa: jemná, s miernou voskovitosťou popri vôni trnkových kvetov.

Chuť: plná, s tónmi mandlí a marcipánu a náznakmi čerstvých červených bobúľ, má dlhú dochuť a je mierne sladká, no pritom pripomína trochu trpkastú chuť trniek.

Špecifické vlastnosti (ktorými sa odlišuje od iných liehovín rovnakej kategórie)

„Sárréti kökénypálinka“ je pálenka s vysokým obsahom prchavých látok a vôňou pripomínajúcou trnkové kvety. „Sárréti kökénypálinka“ má plnú chuť s tónmi mandlí a marcipánu a je mierne sladká, čo tejto liehovine dodáva ľahší a hladší charakter, no zároveň v nej cítiť trochu trpkastú chuť trniek.

4. Príslušná zemepisná oblasť:

„Sárréti kökénypálinka“ sa musí vyrábať z trniek pochádzajúcich z administratívneho územia obcí týchto okresov oblasti Hajducko-biharskej župy a Békešskej župy nazývanej „Sárrét“, a to v komerčných páleniciach nachádzajúcich sa v danej oblasti: okresy Berettyóújfalu, Békéscsaba, Békés, Gyula, Püspökladány, Sarkad a Szeghalom.

5. Spôsoby výroby liehoviny

Základnou surovinou na výrobu pálenky „Sárréti kökénypálinka“ sú plody trnky (*Prunus spinosa*), ktorá rastie vo voľnej prírode vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

„Sárréti kökénypálinka“ sa musí zaparovať, kvasiť, destilovať a nechávať odležať len v komerčných páleniciach, ktoré sa nachádzajú na administratívnom území obcí vymedzených v bode 4.

(¹) Ú. v. EÚ L 130, 17.5.2019, s. 1.

Hlavné fázy výroby pálenky:

- a) Výber a schválenie ovocia
- b) Zaparovanie
- c) Kvasenie
- d) Destilácia
- e) Odležanie, skladovanie
- f) Spracovanie a výroba pálenky

a.) *Výber a schválenie ovocia*

Pokiaľ ide o plody dozrievajúce vo voľnej prírode, najdôležitejšie je, aby mali jednotnú veľkosť a boli rovnako zrelé. Trnky musia byť bez plesne, hniloby, znehodnocujúcich kazov či hrubých nečistôt, nesmú byť poškodené ani otláčené. Keď sú trnky primerane zrelé, majú popolavomodrú farbu, obsah sušiny v plodoch je najmenej 24 g/100 g a obsah cukru minimálne 12 °Bx. Pri schválení ovocia je potrebné vykonať kontroly kvality na základe priemernej vzorky.

b.) *Zaparovanie*

Prvým krokom pri zaparovaní je pretriedenie drobných bobúľ trniek, aby sa odstránili akékoľvek hrubé nečistoty (vetvičky, listy). Po premytí sa musia odstrániť kôstky (pomocou odkôstkovača, ak je k dispozícii). Do zápary sa musí opäť pridať približne 10 – 15 % neporušených kôstok, ktoré sa nechali jeden až dva dni sušiť.

Vzhľadom na nízky obsah vody v plodoch (približne 65 – 70 %) je nutné pridať vodu, aby sa podporil proces kvasenia. Pridaná voda však musí mať nízky obsah iónov Ca⁺⁺ a Na⁺, pretože inak by sa vzhľadom na kyslosť ovocia pokazila konečná chuť pálenky.

Zápara sa následne vloží do kvasných nádob (z ocele alebo plastu).

c.) *Kvasenie*

Vysoký obsah pektínu v plodoch spôsobuje, že šťavy sa uvoľňujú pomaly a trnky ostávajú viskózne, čo sťažuje kvasenie. Pridávajú sa komplexy enzýmov, ktoré pomáhajú pektín štiepiť.

Proces kvasenia sa musí každý deň sledovať vizuálnou kontrolou. Každé štyri až každých päť dní sa musí premerať obsah cukru a obsah alkoholu.

Optimálna dĺžka procesu kvasenia je 10 až 14 dní v závislosti od výživových hodnôt a stupňa zrelosti trniek. Obsah cukru musí byť na konci kvasenia nižší ako 2 g/liter.

d.) *Destilácia*

Pálenku „Sárréti kökénypálinka“ možno vyrábať tradičným systémom periodickej destilácie v kotle (proces dvojitej frakčnej destilácie) alebo systémom jednostupňovej destilácie v kolóne s kondenzátorom refluxu (prídavný deflegmátor). Úkvap možno zväčša oddeliť prostredníctvom organoleptického posúdenia, dokvap sa však oddeľuje prostredníctvom súvislého monitorovania obsahu alkoholu. Pri výrobe pálenky „Sárréti kökénypálinka“ treba separáciu vykonávať obzvlášť starostlivo. Keďže sa liehovina vyznačuje silnými vôňami a chuťami, na oddelenie nežiaducich zložiek chutí a vôní treba mať veľmi citlivý čuch.

e.) *Odléžanie, skladovanie*

Po rafinácii/destilácii sa musí „Sárréti kökénypálinka“ nechať odležať, aby sa mohli komplexné chute a vône spojiť. Je potrebné uchovávať ju tri až šesť mesiacov na mieste chránenom pred svetlom, ideálne v demizóne alebo v nádobe z nehrdzavejúcej ocele.

f.) *Spracovanie a výroba pálenky*

Obsah alkoholu v odležanej pálenke sa musí upraviť na úroveň vhodnú na konzumáciu pridaním kvalitnej pitnej vody, pričom sa musia dodržiavať požiadavky právnych predpisov. Kvalita vody má zásadný význam, pretože takisto môže ovplyvniť arómy hotovej trnkovej pálenky. Najlepšia je zmäkčená voda, ale možno použiť aj destilovanú, demineralizovanú alebo upravovanú vodu. Obsah alkoholu sa môže po riedení líšiť od hodnoty uvedenej na etikete s toleranciou $\pm 0,3$ obj. %.

6. **Súvislosť so zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom**

a. *Podrobné údaje o zemepisnej oblasti alebo pôvode, ktoré sú pre danú súvislosť rozhodujúce*

Zemepisná oblasť sa nachádza v juhovýchodnej časti Veľkej dunajskej kotliny, najrozľahlejšej nížinnej oblasti v Maďarsku. Je popretkávaná vodnými tokmi (rieky Körös, Sebes-Körös a Berettyó) a systémami kanálov. Je pokrytá lúčnymi pôdami, ktorých vrchná vrstva má tendenciu vysychať. Lúčna lesná pôda je bohatá na vápnik, horčík, sírany a uhličitan.

Zemepisná oblasť má vysoký počet hodín slnečného svitu, ktorý presahuje 2 500 hodín, a priemernú letnú (22 °C) a zimnú (12 °C) teplotu nad celoštátnym priemerom (21,4 °C, resp. 11,4 °C). V čase zrenia trniek (v lete a na jeseň) tu množstvo zrážok dosahuje úroveň pod celoštátnym priemerom (ktorý je približne 200 mm), pričom v priemere v tejto oblasti nízkych zrážok spadne 150 mm zrážok.

Kríky trniek sa uchytili v páse lesostepi na okrajoch lesných oblastí a pretrvali tu ako nezávislý typ vegetácie po tom, ako boli lesy vyklčované. Plody trnkových kríkov sú spočiatku celé zelené a postupne cez leto prejdú do modrej a fialovej farby, pričom úplnú zrelosť zvyčajne dosahujú v druhej polovici septembra.

Vysoký počet hodín slnečného svitu prispieva k vysokému obsahu cukru v trnkách, ktoré v zemepisnej oblasti rastú vo voľnej prírode. V období dozrievania trniek vrchná vrstva lúčnych pôd vysychá v dôsledku nízkych zrážok, hojného slnečného svitu a vysokých teplôt. Rastlina následne odvedie zo zrejúcich plodov vodu, aby si zachovala vegetačnú silu, čím sa v plodoch zvýši koncentrácia cukrov. To dodáva tunajším trnkám nadpriemerný obsah cukru 12 °Bx.

Vďaka pôde bohatej na minerály a vysokému počtu hodín slnečného svitu sú trnky, ktoré v tejto zemepisnej oblasti rastú, bohatšie na minerály a arómy: obsahujú vysoký podiel flavonoidov, ich minimálny obsah organických kyselín je 2,5 % a minimálny obsah tanínov 1,7 %.

b. *Špecifické vlastnosti liehoviny, ktoré možno pripísať zemepisnej oblasti*

Osobitné organoleptické vlastnosti pálenky „Sárréti kökénypálinka“ a jej nadpriemerný obsah prchavých kyselín sú dané predovšetkým vlastnosťami trniek používaných ako základná zložka, ktoré sú bohatšie na minerály a arómy.

Neporušené kôstky trniek, ktoré sa spätne pridávajú do zápary pálenky „Sárréti kökénypálinka“ vyrábanej výlučne z plodov rastúcich vo voľnej prírode, výrobku dodávajú arómu trnkových kvetov a chuť mandlí, zatiaľ čo vďaka vysokému obsahu cukru v plodoch výrobok získava jemne sladkú chuť s náznakmi marcipánu. Keďže sú trnky bohaté na minerály a arómy, pálenka, ktorá sa z nich vyrába, má vyšší obsah prchavých látok, zatiaľ čo voskovitá šupka trniek jej dodáva jemne voskovitú arómu.

Destilácia pálenky „Sárréti kökénypálinka“ si vyžaduje značné odborné znalosti, pričom práve vďaka ľudským poznatkom a miestnemu know-how v tejto pálenke cítia príznačné chute trniek pochádzajúcich z tejto zemepisnej oblasti. Keďže je táto liehovina z trniek taká bohatá na vône a chute, na jej výrobu sú potrebné značné odborné znalosti a zručnosti, aby sa zdarne oddelil úkvap destilátu a aby sa do hotového výrobku nedostali žiadne nežiaduce vône (aldehydy, estery a vyššie alkoholy).

Na osobitnú kvalitu pálenky „Sárréti kökénypálinka“ poukazujú ocenenia, ktoré získala na týchto súťažiach liehovín:

— 2009: 17. ročník súťaže národných páleniek a zahraničných ovocných destilátov – cena šampióna

— 2012 – 2013: Destillata – strieborná medaila

— 2014: celoštátna súťaž páleniek a páleniek z hroznových výliskov – zlatá medaila

- 2015: celoštátna súťaž páleniek a páleniek z hroznových výliskov – zlatá medaila
- 2015: národný program excelentnosti páleniek – 4-hviezdičková excelentnosť
- 2016: celoštátny degustačný festival páleniek – cena šampióna
- 2016: najlepšia maďarská trnkovica
- 2017: národný program excelentnosti páleniek – pálenka s najvyššou excelentnosťou
- 2018: festival páleniek v Szeghalome – špeciálna cena pre pálenku

7. Právne predpisy Európskej únie alebo vnútroštátne/regionálne právne predpisy

- zákon XI o ochrane ochranných známkov a zemepisných označení z roku 1997,
- zákon LXXIII o pálenke, pálenke z hroznových výliskov a Národnej rade pre pálenku z roku 2008,
- nariadenie vlády č. 158/2009 z 30. júla 2009, ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá ochrany zemepisných označení poľnohospodárskych výrobkov a potravín a overovania výrobkov.

8. Žiadateľ

- Členský štát, tretia krajina alebo právnická/fyzická osoba: István Elek
- Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina):
- Széchenyi u. 82, 4145 Csökmő, Hungary
- Právna forma: živnostník

9. Doplnok k zemepisnému označeniu a osobitné pravidlá označovania

Okrem prvkov stanovených v právnych predpisoch označenie obsahuje aj tieto slová:

- „földrajzi jelzés“ [zemepisné označenie] (oddelené od názvu).
 - Názov „Sárréti kőkénypálinka“ musí byť uvedený na (prednej a/alebo zadnej a/alebo bočnej) etikete umiestnenej na všetkých fľašiach, v ktorých sa výrobok predáva.
-

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK