



### Obsah

#### II Oznámenia

##### OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

###### **Európska komisia**

2023/C 254/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.11178 – ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 254/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.11175 – IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV Informácie

##### INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

###### **Európska komisia**

2023/C 254/03	Výmenný kurz eura – 18. júla 2023 .....	3
2023/C 254/04	Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách platných od 1. 8. 2023 [Uverejnené v súlade s článkom 10 nariadenia Komisie (ES) č. 794/2004] .....	4

##### INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2023/C 254/05	Informácie oznámené členskými štátmi v súvislosti so zákazom rybolovu .....	5
2023/C 254/06	Informácie oznámené členskými štátmi v súvislosti so zákazom rybolovu .....	6
2023/C 254/07	Informácie oznámené členskými štátmi v súvislosti so zákazom rybolovu .....	7

INÉ AKTY

**Európska komisia**

2023/C 254/08	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 .....	8
2023/C 254/09	Uverejnenie schválenej štandardnej zmeny špecifikácie výrobku s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením v sektore poľnohospodárskych výrobkov a potravín podľa článku 6b ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 .....	12
2023/C 254/10	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 .....	17

## II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

## Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.11178 – ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 254/01)

Dňa 13. júla 2023 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11178. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

---

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

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**  
**(Vec M.11175 – IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA)**

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 254/02)

Dňa 13. júla 2023 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11175. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

---

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

## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

18. júla 2023

(2023/C 254/03)

1 euro =

	Mena	Výmenný kurz		Mena	Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1255	CAD	Kanadský dolár	1,4862
JPY	Japonský jen	155,40	HKD	Hongkongský dolár	8,7918
DKK	Dánska koruna	7,4509	NZD	Novozélandský dolár	1,7908
GBP	Britská libra	0,85838	SGD	Singapurský dolár	1,4866
SEK	Švédska koruna	11,5040	KRW	Juhokórejský won	1 419,52
CHF	Švajčiarsky frank	0,9647	ZAR	Juhoafrický rand	20,1525
ISK	Islandská koruna	146,30	CNY	Čínsky juan	8,0745
NOK	Nórska koruna	11,3395	IDR	Indonézska rupia	16 864,46
BGN	Bulharský lev	1,9558	MYR	Malajzijský ringgit	5,1126
CZK	Česká koruna	23,818	PHP	Filipínske peso	61,261
HUF	Maďarský forint	373,68	RUB	Ruský rubel'	
PLN	Poľský zlotý	4,4458	THB	Thajský baht	38,436
RON	Rumunský lei	4,9380	BRL	Brazílsky real	5,4001
TRY	Turecká líra	30,3528	MXN	Mexické peso	18,8029
AUD	Austrálsky dolár	1,6523	INR	Indická rupia	92,3335

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

## Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách platných od 1. 8. 2023

[Uverejnené v súlade s článkom 10 nariadenia Komisie (ES) č. 794/2004 <sup>(1)</sup>]

(2023/C 254/04)

Základné sadzby vypočítané podľa oznámenia Komisie o revízii spôsobu stanovenia referenčných a diskontných sadziieb (Ú. v. EÚ C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti od použitia referenčnej sadzby sa musia k tejto základnej sadzbe naďalej pripočítavať príslušné marže, ako je stanovené v uvedenom oznámení. V prípade diskontnej sadzby to znamená zvýšenie o maržu 100 bázičných bodov. Nariadenie Komisie (ES) č. 271/2008 z 30. januára 2008, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 794/2004, stanovuje, že pokiaľ nie je osobitným rozhodnutím stanovené inak, úroková sadzba pre vymáhanie štátnej pomoci sa tiež vypočíta pripočítaním 100 bázičných bodov k základnej sadzbe.

Upravené sadzby sú vyznačené tučným písmom.

Predchádzajúca tabuľka bola uverejnená v Ú. v. EÚ C 206, 13. 6. 2023, s. 10.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1. 8. 2023	...	3,64	3,64	<b>2,73</b>	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	<b>7,05</b>	3,82	3,64	3,64	4,24
1. 7. 2023	31. 7. 2023	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	<b>3,82</b>	3,64	3,64	4,24
1. 6. 2023	30. 6. 2023	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>2,15</b>	<b>3,64</b>	7,43	<b>3,64</b>	3,54	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	15,1-0	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	7,62	<b>3,64</b>	8,31	3,21	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	4,24
1. 5. 2023	31. 5. 2023	3,06	3,06	<b>1,80</b>	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	<b>4,24</b>
1. 4. 2023	30. 4. 2023	3,06	3,06	<b>1,51</b>	3,06	7,43	3,06	<b>3,54</b>	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	<b>3,21</b>	3,06	3,06	3,52
1. 3. 2023	31. 3. 2023	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>1,10</b>	<b>3,06</b>	7,43	<b>3,06</b>	2,92	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	15,1-0	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	7,62	<b>3,06</b>	8,31	<b>2,96</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,52</b>
1. 2. 2023	28. 2. 2023	2,56	2,56	<b>0,79</b>	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,1-0	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
1. 1. 2023	31. 1. 2023	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>0,36</b>	<b>2,56</b>	<b>7,43</b>	<b>2,56</b>	<b>2,92</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>15,1-0</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>7,62</b>	<b>2,56</b>	<b>8,31</b>	<b>2,44</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	2,77

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 140, 30.4.2004, s. 1.

## INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

## Informácie oznámené členskými štátmi v súvislosti so zákazom rybolovu

(2023/C 254/05)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Únie na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva <sup>(1)</sup>, sa prijalo rozhodnutie zakázať rybolov v zmysle tejto tabuľky:

Zákaz platný od	26.6.2023
Obdobie zákazu	26.6.2023 – 31.12.2023
Členský štát	Európska únia (všetky členské štáty)
Populácia alebo skupina populácií	GHL/1N2AB.
Druh	halibut tmavý ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> )
Zóna	nórske vody zón 1 a 2
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	05/TQ194

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

**Informácie oznámené členskými štátmi v súvislosti so zákazom rybolovu**

(2023/C 254/06)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Únie na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva <sup>(1)</sup>, sa prijalo rozhodnutie zakázať rybolov v zmysle tejto tabuľky:

Zákaz platný od	15. 6. 2023
Obdobie zákazu	15. 6. 2023 – 31. 12. 2023
Členský štát	Európska únia (všetky členské štáty)
Populácia alebo skupina populácií	HAD/1N2AB.
Druh	treska jednoškvrnná ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
Zóna	nórske vody zón 1 a 2
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	03/TQ194

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.



**Informácie oznámené členskými štátmi v súvislosti so zákazom rybolovu**

(2023/C 254/07)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Únie na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva <sup>(1)</sup>, sa prijalo rozhodnutie zakázať rybolov v zmysle tejto tabuľky:

Zákaz platný od	26. 6. 2023
Obdobie zákazu	26. 6. 2023 – 31. 12. 2023
Členský štát	Európska únia (všetky členské štáty)
Populácia alebo skupina populácií	OTH/1N2AB.
Druh	iné druhy
Zóna	nórske vody zón 1 a 2
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	04/TQ194

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

## V

(Oznamy)

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**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 254/08)

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

## HLAVNÉ ŠPECIFIKÁCIE TECHNICKEJ DOKUMENTÁCIE

**„Nagykőrűi cseresznyepálinka“****EÚ č.: PGI-HU-02477 – 13.7.2018****1. Názov**

„Nagykőrűi cseresznyepálinka“

**2. Kategória liehoviny**

Ovocný destilát [kategória 9 nariadenia (EÚ) 2019/787]

**3. Opis liehoviny***Fyzikálno-chemické vlastnosti*

Obsah alkoholu	min. objemový zlomok 40 %
Obsah metanolu:	maximálne 1 000 g/hl zo 100 obj. % alkoholu
Obsah kyseliny kyanovodíkovej	maximálne 7 g/hl zo 100 obj. % alkoholu
Celkový obsah prchavých látok	minimálne 200 g/hl zo 100 obj. % alkoholu

*Organoleptické vlastnosti*

Liehovina „Nagykőrűi cseresznyepálinka“ je číra a bezfarebná. Aróma pálenky sa vyznačuje mierne trpkými a zároveň sladkými tónmi šupky a šťavnatej dužiny použitého ovocia a príjemnou vôňou čerešňového kvetu a červených bobúľ. V ústach cítime chuť sladkej a zároveň trpkkej čerešňovej šupky, ktorá je v ústach veľmi prenikavá a popretkávaná tónmi sušeného ovocia, citrusov a horkej čokolády. Po konzumácii zostáva v ústach aróma kôstok.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 130, 17.5.2019, s. 1.

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

Minimálny obsah alkoholu v liehovine „Nagykőrűi cseresznyepálinka“ je 40 obj. %, čo je viac ako minimálny obsah alkoholu 37,5 obj. % stanovený pre ovocné destiláty v právnych predpisoch EÚ. Liehovina „Nagykőrűi cseresznyepálinka“ má intenzívnu chuť a vôňu čerešní: na podnebí je cítiť horko-sladkú chuť čerešní, nádych horkej čokolády a tóny marcipánu z kôstok, zatiaľ čo vo vône sa prejavuje príjemný čerešňovo-kvetinový nádych.

Suroviny použité pri výrobe výrobku:

Na výrobu liehoviny „Nagykőrűi cseresznyepálinka“ sa môže používať len miestna odroda „Petrovay ropogós“ a tieto štátom uznané odrody čerešní zapísané v národnom zozname odrôd: Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Hedelfingeni óriás, Jaboulay a odroda Germersdorf a jej registrované varianty.

#### 4. Zemepisná oblasť

Liehovina „Nagykőrűi cseresznyepálinka“ sa môže vyrábať len z čerešní vypestovaných v administratívnych hraniciach týchto obcí nachádzajúcich sa v Szolnockom okrese v župe Jász-Nagykún-Szolnok: Csataszög, Dobapuszta, Fegyvernek, Hunyadfalva, Kőtelek a Nagykőrű, a v panenciách, ktoré sa v nich nachádzajú.

#### 5. Spôsob výroby liehoviny

Fázy výroby pálenky:

##### a) Výber a schválenie ovocia

Základom kvalitnej pálenky je úplne zrelé a zdravé ovocie. Pri prijímaní ovocia sa kontroluje jeho kvantita a kvalita.

Množstvo schváleného ovocia sa odvíja od hmotnosti.

Kontrola kvality sa vykonáva odberom vzoriek. Ovocie sa považuje za vhodné, ak:

- má odrodovú pravosť a pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti,
- zrelosť: je zrelé/prezreté,
- zdravie: je zdravé, čisté, bez cudzích látok (zeminy, lístia, vetvičiek, kameňov, kovov alebo iného materiálu), plesní alebo hniloby,
- má minimálnu cukornatosť 14° Brix.

##### b) Zaparovanie

Stonka umytého ovocia sa odstráni pomocou zariadenia na odstraňovanie stoniek, zatiaľ čo kôstka ovocia sa odstráni pomocou odstraňovača kôstok. Približne 20 % kôstok sa môže ponechať v zápare a odstránené kôstky sa musia po jednom alebo dvoch dňoch sušenia vrátiť do zápary, aby sa vytvorila príjemná kôstková aróma. Zápara sa naplní do kvasných nádob ručne alebo pomocou záparového čerpadla. Kvásiaca zápara sa musí každý deň vizuálne kontrolovať a každý týždeň sa musí testovať cukornatosť a obsah alkoholu v odobratých častiach.

##### c) Kvasenie

Počas riadeného kvasenia je dôležité presne nastaviť teplotu (16 – 23 °C) a dosiahnuť optimálnu hodnotu pH (2,8 – 3,2). Optimálny čas trvania kvasenia je v závislosti od vnútorných vlastností a stupňa zrelosti čerešní 10 – 14 dní.

Kvas sa musí čo najskôr destilovať alebo sa musia zabezpečiť základné podmienky pre správne uchovávanie až do času, keď môže začať destilácia [teplota musí byť čo najnižšia (0 – 5 °C), nádoby musia byť vodotesne uzavreté a naplnené po okraj].

Kôstky sa musia pred destiláciou z kvasu odstrániť.

d) *Destilácia*

Liehovina „Nagykőrű cseresznyepálinka“ sa vyrába procesom dvojitej frakčnej destilácie s použitím tradičného destilačného kotla s medeným povrchom. Objem použitých destilačných kotlov nesmie presiahnuť 500 litrov. Destilácia prebieha v dvoch fázach. V prvej sa vyrobí slabý alkohol, ktorý už obsahuje arómy ovocia, ako aj niektoré nežiaduce prvky, pričom objemový zlomok alkoholu je iba 15 – 23 %.

Základnou požiadavkou je správne oddeliť úkvap, jadro a dokvap destilátu, aby sa zabránilo prenikaniu škodlivých aróm a vôní do stredného destilátu, z ktorého sa vytvorí konečný výrobok. Oddelenie frakcií destilátu na základe organoleptického posúdenia pomocou vône a chuti si vyžaduje značné odborné znalosti.

e) *Odležanie, skladovanie*

Po rafinácii sa musí pálenka odležať a musí sa skladovať v nezriedenom stave (objemový zlomok 60 – 80 %) v sklenenej nádobe alebo v nádobe z nehrdzavejúcej ocele.

f) *Výroba, spracovanie a fľašovanie pálenky*

Obsah alkoholu odležaného destilátu sa musí upraviť na úroveň vhodnú na konzumáciu (min. objemový zlomok 40 %) pridaním pitnej vody. Voda môže byť destilovaná, demineralizovaná, upravovaná alebo zmäkčená. Stupeň alkoholu vhodného na konzumáciu sa musí stanoviť mimoriadne starostlivo, najlepšie v niekoľkých fázach. Po zriadení sa pálenka môže ochladiť a prefiltrovať. Ak je to potrebné, môže sa pred fľašovaním vykonať aj ďalšia úprava s použitím vhodných pomocných látok, aby sa výrobok zjemnil a odstránili sa z neho všetky ťažké kovy. Pálenka sa môže predávať konečnému spotrebiteľovi iba vo fľašiach. Povolená jednotka balenia je maximálne 1 liter. Akýkoľvek väčší objem možno zabaliť len ako jednorazovú vzorku určenú ako dar. Fľaše môžu byť sklenené alebo keramické.

**6. Súvislosť so zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom**a) *Podrobnosti týkajúce sa zemepisnej oblasti alebo zemepisného pôvodu dôležité na odôvodnenie súvislosti*

Zemepisná oblasť sa nachádza v centre župy Jász-Nagykun-Szolnok na pravom brehu rieky Tisa v kotline Körű. Obec Nagykovács je známa ako „maďarský čerešňový sad“.

Priaznivé pôdne a klimatické podmienky pre pestovanie čerešní sa v kotline Körű vyskytovali už v stredoveku. Ovocinárstvo sa rozvíjalo na pôde dvíhajúcej sa z ložísk spraše, ktoré sa tu nachádzajú. Na najväčších piesočných valoch sa od polovice 18. storočia nachádzajú ovocné sady.

Po zanesení Panónskeho jazera sa oblasť, ktorá klesala rýchlejšie ako okolie, zaplnila naplaveninami z riek prameniach v pohorí Mátra. Povrch je do hĺbky niekoľkých desiatok metrov tvorený holocénnym údolným pieskom, siltom a ílom s rôznou veľkosťou častíc. Keďže ide o bývalú záplavovú oblasť, vysoké brehy pokryla infúzna (nahromadená) spraš, na ktorej sa v dôsledku blízkosti rieky Tisa usadila aluviálna pôda. Kvalitná a ľahko štruktúrovaná aluviálna pôda, ktorá sa takto vytvorila, umožňuje ovocným stromom mať korene rovnako veľké ako ich koruna a prijímať dodatočnú vlahu z hlbších vrstiev pôdy.

Vďaka blízkosti rieky Tisa a aluviálnej štruktúre pôdy je v oblasti produkcie stály prísun vody, čo znamená, že ovocie, ktoré sa tu pestuje, je väčšie ako priemer (priemer 26 – 38 mm) a jeho dužina je pevná a chrumkavá. Vysoký počet hodín slnečného svitu (2 100 hodín ročne) a piesočnatá pôda, ktorá odráža slnečné teplo, zvyšujú cukrnatosť ovocia, ktorá je na úrovni aspoň 14° Brix. Vďaka kombinácii týchto faktorov má ovocie vyváženú kyslosť (0,6 – 0,8 g/100 g), čo má za následok príjemne sladko-horkú chuť.

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

Súvislosť pálenky „Nagykovács cseresznyepálinka“ so zemepisnou oblasťou je založená na kvalite plodiny.

Vďaka aluviálnej pôde vo vymedzenej zemepisnej oblasti a vysokému počtu hodín slnečného svitu je cukornatosť čerešní použitých na výrobu liehoviny „Nagykörüi cseresznyepálinka“ vyššia ako priemer, čo vyrovnáva kyslosť ovocia. Výsledný destilát je preto sladký, s príchutou sušeného ovocia, ale s trpkým marcipánovým nádychom/nádychem horkej čokolády.

Od 50. rokov 20. storočia až do pádu komunistického režimu regionálne pálenky ako „Nagykörüi cseresznyepálinka“ v tomto regióne v dôsledku štátneho monopolu upadali. Čerešňovú pálenku vyrábali miestne zmluvné pálenice v mene poľnohospodárov, a hoci ju nazývali „Nagykörüi cseresznyepálinka“, keďže sa nepredávala komerčne, jej povest sa šírila len ústnym podaním.

Festival čerešní v Nagykorú, ktorý sa koná v obci Nagykorú od roku 1996 každý rok v júni, je oslavou dozrievania čerešní. V priebehu rokov sa z neho stalo tradičné podujatie veľkého rozsahu, ktoré priťahuje približne 4 000 až 5 000 návštevníkov. Na festivale sa propaguje aj pálenka „Nagykorú cseresznyepálinka“. Okrem toho sa na počesť pálenky „Nagykorú cseresznyepálinka“ od roku 2017 organizuje Deň čerešňovej pálenky z Nagykorú, aby sa o nej viac vedelo a aby sa viac ocenila.

Ocenenia pálenky „Nagykörüi cseresznyepálinka“ zo súťaží:

- 2009: 17. ročník súťaže maďarských národných páleniek a zahraničných ovocných destilátov – zlatá medaila,
- 2012: prvý ročník regionálnej súťaže palóckych destilátov a liehovín – strieborná medaila,
- 2018: deviaty ročník súťaže Podstata pálenky – bronzová medaila.

#### 7. Právne predpisy európskej únie alebo vnútroštátne/regionálne právne predpisy

- zákon XI o ochrane ochranných znáмок 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 ustanovujú podrobné pravidlá ochrany zemepisných označení poľnohospodárskych výrobkov a potravín a overovania týchto výrobkov,
- nariadenie vlády č. 22/2012 z 29. februára 2012 o Národnom úrade pre bezpečnosť potravinového reťazca,

#### 8. Údaje žiadateľa

Členský štát, tretia krajina alebo právnická/fyzická osoba:

Bulyáki Pálinkafőzde [pálenica Bulyáki Pálinka], živnostník József Bulyáki

Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina):

Dr Antal Károly u. 2/a, 5056 Nagykorú, Maďarsko

#### 9. Doplnenie zemepisného označenia

—

#### 10. Osobitné pravidlá týkajúce sa označovania

Okrem prvkov stanovených v právnych predpisoch sa vyžaduje aj toto označenie:

- „földrajzi jelzés“ [zemepisné označenie] (oddelené od názvu).

**Uverejnenie schválenej štandardnej zmeny špecifikácie výrobku s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením v sektore poľnohospodárskych výrobkov a potravín podľa článku 6b ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014**

(2023/C 254/09)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 6b ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

**OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM POCHÁDZAJÚCEHO Z ČLENSKÉHO ŠTÁTU**

**[nariadenie (EÚ) č. 1151/2012]**

**„Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà“**

**EÚ č.: PDO-ES-1161-AM01 – 27. 4. 2023**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Názov výrobku**

„Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà“

**2. Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

**3. Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Katalánske ministerstvo pre klimatické opatrenia, potraviny a agendu vidieka

**4. Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

**1. Zmena limitov kyseliny linolovej**

Zmenili sa limity kyseliny linolovej stanovené v oddiele B.3 špecifikácie výrobku – Vlastnosti výrobku. Konkrétne sa hodnota kyseliny linolovej znížila z „13 (min. 8 a max. 18)“ na „11 (min. 6 a max. 16)“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

**2. Zmena textu v časti „Opis výrobku“**

V bode 3.2 jednotného dokumentu sa „13 (min. 8 a max. 18)“ zmenilo na „11 (min. 6 a max. 16)“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

**3. Zmena textu v časti „Špecifickosť výrobku“**

V bode 5.2 sa toto znenie:

„Ich stabilita je tiež spôsobená vysokým obsahom kyseliny olejovej (67 % – min. 60 % a max. 75 %), 13 % kyseliny linolovej (min. 8 % a max. 18 %) a 14 % kyseliny palmitovej (min. 11 % a max. 18 %)“.

nahrádza takto:

„Ich stabilita je spôsobená aj vysokým obsahom kyseliny olejovej (67 % – min. 60 % a max. 75 %); obsahujú aj 11 % kyseliny linolovej (min. 6 % a max. 16 %) a 14 % kyseliny palmitovej (min. 11 % a max. 18 %)“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## „Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà“

EÚ č.: PDO-ES-1161-AM01 – 27. 4. 2023

## CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]*

Trieda 1.5. – Oleje a tuky (maslo, margarín, olej atď.)

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

Extra panenský olivový olej z olív odrôd Argudell, Curivell, Llei de Cadaqués a Arbequina získaný mechanickými postupmi alebo inými fyzikálnymi prostriedkami, pri ktorých sa olej neznehodnocuje, pričom si zachováva chuť, arómu a vlastnosti plodov, z ktorých sa vyrába.

Tento olivový olej CHOP sa vyrába z olív pôvodných odrôd Argudell, Curivell a Llei de Cadaqués a tradičnej odrody Arbequina, ktoré sa pestujú v registrovaných hájoch. Hlavnými odrodami sú Argudell, ktorej podiel musí dosahovať minimálne 51 % oleja v zmesi, a Arbequina. Celkové množstvo oleja z týchto dvoch odrôd spolu musí predstavovať viac než 95 % zmesi.

V prípade, že sa na výrobu oleja zmiešavajú olivy rôznych odrôd, sa jeho odrodové zloženie počíta podľa toho, koľko oleja z jednotlivých odrôd sa pridá do zmesi.

Oleje majú tieto fyzikálno-chemické vlastnosti:

Mastné kyseliny:

Kyselina olejová (v %)	67,0 (min. 60 a max. 75)
Kyselina linolová (v %)	11,0 (min. 6 a max. 16)
Kyselina palmitová (v %)	14,0 (min. 11 a max. 18)
Stabilita (hodnota Rancimat pri 120 °C)	priemerná hodnota 9 hodín, nikdy nie menej než 6 hodín

Oleje majú tieto organoleptické vlastnosti:

Farba: od slamovožltej po zelenú s premenlivou intenzitou.

Vlastnosti	Hodnota (prívlastok)	Medián a hraničné hodnoty
Chybovosť	žiadna	0
Aróma zelených plodov	stredná alebo stredne silná intenzita pripomínajúca zelené plody	5,0 (min. 4 a max. 7), pričom vyše polovica degustátorov označila ovocnosť za „zelenú“
Horkosť	stredná intenzita	4,0 (min. 3 a max. 6)
Štiplavosť	stredná intenzita	4,0 (min. 3 a max. 6)

Vyváženosť	vyvážený	rozdiel medzi ovocnosťou a [horkosťou alebo štiplavosťou] < 2,0
------------	----------	---

Pri uplatňovaní ustanovení nariadenia Komisie (ES) č. 640/2008 je organoleptický profil CHOP „Oli de l'Empordà“ alebo „Aceite de l'Empordà“ takýto: vyvážené oleje s príchutou zelených plodov strednej intenzity. Na podnebí majú strednú horkosť a štiplavosť z dôvodu vysokého obsahu polyfenolov; prívlastky „stredný“, „vyvážený“ a „zelený“ majú číselný ekvivalent stanovený v uvedenej norme.

Na základe iných sekundárnych deskriptorov aromatického typu (metóda COI/T20) je senzorický profil týchto olejov takýto: „oleje s arómami, ktoré zvyčajne pripomínajú čerstvo pokosenú trávu a/alebo vlašské orechy; môžu sa tiež vyskytovať arómy tropického ovocia, zeleného ovocia alebo artičok a doznievajúca chuť mandlí“.

Tieto extra panenské olivové oleje sú veľmi stabilné (priemerná hodnota Rancimat pri 120 °C je 9 hodín a nikdy nesmie byť nižšia ako 6) vďaka vysokému obsahu antioxidantov (hlavne polyfenolov).

Tieto vlastnosti CHOP „Oli d'Empordà“ [takto] priamo súvisia s prevahou hlavnej odrody: Argudell. Z tejto odrody sa vyrábajú oleje s príchutou zelených plodov, s náznakmi trávy a artičok, ktoré sú horké a štiplavé na podnebí; tieto vlastnosti sa v zmesi zachovávajú aj po pridaní odrody Arbequina, ktorá má neutrálnejšie arómy a je omnoho menej horká a štiplavá, takže senzorický profil odrody Argudell má prevahu a zvyšuje sa úmerne s hodnotou, ktorú zmes obsahuje.

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

Surovinou používanou na výrobu olivového oleja Empordà sú olivy odrôd Argudell, Arbequina, Curivell a Llei de Cadaqués pestované v zemepisnej oblasti opísanej v príslušnom bode.

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

Olivy sa musia pestovať a olej sa musí vyrábať výhradne v zemepisnej oblasti vymedzenej v príslušnom bode.

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

Olej sa môže plniť do fliaš buď v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti, alebo mimo nej za predpokladu, že je zavedený spoľahlivý systém vysledovateľnosti a že olej je riadne označený.

Pri maloobchodnom predaji sa výrobok musí plniť do nádob s objemom do päť litrov vyrobených zo skla, kovových nádob s povrchovou úpravou na potraviny, PET obalov, glazovanej keramiky alebo iných materiálov povolených platnými právnymi predpismi.

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

Na balení sa musí uvádzať názov „Oli de l'Empordà“ (po katalánsky) alebo „Aceite de l'Empordà“ (po španielsky), a to spolu so slovami „Denominación de Origen Protegida“ (chránené označenie pôvodu) a všetkými ďalšími údajmi stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Chránená oblasť zahŕňa 68 obcí v kraji (*comarca*) Alt Empordà a 36 obcí v kraji Baix Empordà, päť susediacich obcí v kraji Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya a Llagostera) a tri v kraji Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà a Vilademuls). Všetky sa nachádzajú v provincii Girona na krajnom severe autonómneho spoločenstva Katalánsko.



## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pokiaľ ide o pôdu a klímu, vymedzená zemepisná oblasť sa vyznačuje tromi faktormi:

- pôdy: väčšinou neúrodné, ľahké a s kyslým alebo neutrálnym pH,
- teplota: mierna vplyvom mora,
- vietor: severný vietor, ktorý je výrazným znakom oblasti: *tramontána*.

V kraji L'Empordà sa olivy pestujú najmä tam, kde je neúrodná pôda, t. j. na okrajových a parovinových vyvýšeninách v blízkosti úpätí Pyrenejí (Serra de l'Albera a Serra de Rodes) na severe a Montgrí a Sierra de Les Gabarres na juhu. Pôdy sú väčšinou ľahké, s kyslým alebo neutrálnym pH a pochádzajú z bridlicového, žulového alebo rulového základu, typického pre úpätia Pyrenejí.

Klímu oblasti pestovania olivovníkov v kraji L'Empordà klasifikoval Papadakis ako prímorskú stredozemskú a Thornthwaite ako suchú subhumidnu na pobreží a subhumidnu vo vnútrozemí.

Teploty a denné kolísanie teploty sú mierne vplyvom mora. Mrazy sa vyskytujú od polovice novembra do konca marca.

Priemerný úhrn zrážok dosahuje od 550 mm v severnej pobrežnej oblasti do 850 mm ďalej vo vnútrozemí v blízkosti úpätí Pyrenejí. Zrážky sú rozložené nepravidelne a sústreďujú sa v mesiacoch september a október.

Z vodnej bilancie vyplýva, že od júna do augusta trvá obdobie sucha, ktoré je typické pre stredozemské oblasti.

Vetrovým pomerom dominujú severné vetry: *tramontána*.

Ide o vietor, ktorý je vždy suchý, niekedy môže byť veľmi prudký a je jednou z hlavných charakteristík klímy kraja L'Empordà.

Tieto vetry počas studených zimných mesiacov znižujú riziko silných mrazov, ktoré majú vplyv na olivové háje, čo umožňuje olivovníkom prežiť v týchto oblastiach.

V lete fúkajú juhovýchodné brízy, ktoré počas tohto obdobia zmiernujú denné teploty a udržiavajú vysokú relatívnu vlhkosť.

#### Historické a ľudské faktory

Extra panenský olivový olej L'Empordà priamo súvisí s históriou, tradíciou a kultúrou tejto chránenej oblasti. Z historických zdrojov a vykonaných archeologických vykopávok vyplýva, že pestovanie olív a výroba olivového oleja sú známe vyše 2 500 rokov. Výroba olivového oleja sa odnepamäti uskutočňovala popri výrobe ďalších typických stredozemských výrobkov, ako je víno, pričom obidva výrobky sú veľmi dôležité pre miestny hospodársky rozvoj. Podniky sú malé, pôda je rozdelená na mnoho častí a veľkú časť oleja vyrábajú družstvá. Do veľkej miery ide o sociálny typ poľnohospodárstva, kde sa do jednotlivých úloh pestovania, najmä zberu úrody, zapájajú celé rodiny.

Špecifické klimatické podmienky a práca generácií pestovateľov viedli k výberu troch pôvodných odrôd, ktoré sa pestujú len vo vymedzenej zemepisnej oblasti: Argudell (väčšina) a Curivell a Llei de Cadaqués (menšina). Odroda Arbequina sa tiež pestuje ako tradičná odroda už vyše sto rokov.

### 5.2. Špecifickosť výroby

Špecifické vlastnosti tohto oleja sú dané obsahom pôvodnej odrody Argudell (viac než 51 %). Táto odroda je veľmi dobre prispôbená osobitným klimatickým a pôdnym podmienkam v kraji Empordà, čím sa vysvetľuje, prečo je v danej oblasti najrozšírenejšia napriek tlaku iných odrôd, tak katalánskych, ako aj francúzskych. Je to veľmi odolná odroda, ktorá sa dobre prispôbila neúrodnej pôde a je schopná odolávať silným prevládajúcim vetrom (*tramontána*), keďže vykazuje vysoký stupeň odolnosti a riedke olistenie koruny a veľkú silu zadržiavania plodov (FRF).

Z genetického hľadiska (molekulárne markery DNA) sa táto odroda značne odlišuje od iných katalánskych odrôd, s koeficientom podobnosti menej než 0,30 (pričom zhodné genotypy majú hodnotu 1).

Vysoká miera stability. Oleje sú veľmi stabilné z dôvodu vysokého obsahu antioxidantov (najmä polyfenolov). Priemerná hodnota Rancimat pri 120 °C je 9 hodín, pričom nikdy nemôže klesnúť pod 6 hodín. Ich stabilita je spôsobená aj vysokým obsahom kyseliny olejovej (67 % – min. 60 % a max. 75 %); obsahujú aj 11 % kyseliny linolovej (min. 6 % a max. 16 %) a 14 % kyseliny palmitovej (min. 11 % a max. 18 %). Keďže ide o najsevernejší región pestovania olivovníkov na Pyrenejskom polostrove, z produkcie tých istých odrôd v iných častiach Španielska by sa vyrobili oleje s nižším obsahom kyseliny olejovej, vyšším obsahom kyseliny linolovej a s nižšou mierou stability, čo sú faktory, ktoré do veľkej miery závisia od zemepisnej šírky výrobných oblastí.

Charakteristická chuť (v súlade s terminológiou stanovenou v metóde COI/T20 pre olivové oleje CHOP) s arómami, ktoré zvyčajne pripomínajú čerstvo pokosenú trávu a/alebo vlašské orechy; môžu sa vyskytovať aj arómy tropického ovocia, zeleného ovocia alebo artičok a doznievajúca chuť mandlí. Špecifickým vplyvom oblasti sa priaznivo podporuje vysoká koncentrácia aróm, ktorá sa prejavuje ako ovocnosť strednej intenzity alebo v niektorých prípadoch silnej intenzity (intenzita od 4 do 7). Na podnebí sa koncentrácia polyfenolov, ktorá je v porovnaní s inými oblasťami Katalánska vysoká, prejavuje horkosťou a štiplavosťou strednej intenzity (intenzita medzi 3 a 6) a jasne vyvažuje intenzitu ovocnosti (rozdiel medzi ovocnosťou a horkosťou alebo štiplavosťou menej než 2), ako je vymedzené v nariadení Komisie (ES) č. 640/2008.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Ako už bolo spomenuté, kombinácia histórie, tradície pestovania olivovníkov a charakteristík prírodného prostredia umožnila v týchto okresoch pestovanie olivovníkov a vznik veľmi jedinečnej odrodovej štruktúry. Pestovatelia pri výbere vhodných odrôd vždy vyhľadávali kultivary prispôbené silným vetrom a mimoriadne neúrodnej pôde v tejto oblasti. Odroda Argudell sa tak stala prevládajúcou odrodou, keďže sa týmto podmienkam najlepšie prispôbila. Neskôr sa ukázalo, že aj odroda Arbequina je dobre prispôbená miestnym podmienkam a je zárukou pravidelnejších výnosov bez zmeny profilu olejov, keďže nemá prevládajúci charakter a používa sa v malých podieloch.

Regulačný účinok Stredozemného mora okrem toho umožnil pestovať olivovníky v tejto zemepisnej šírke, kde by inak intenzívny chlad v zime poškodil stromy a kam morské brízy prinášajú dostatočnú vlhkosť na vznik pukov a plodov. Celková vyššia teplota v lete podporuje lipogénu a syntézu mononenasýtených mastných kyselín. Silné suché jesenné vetry (tramontána) chránia olivovníky pred chorobami a podporujú správny proces zrenia, čo prispieva k dobrej kvalite zozbieraných plodov. V neposlednom rade ľahké, kyslé alebo neutrálne pôdy, tvorené bridlicovým alebo žulovým základom, ktoré v tejto oblasti prevládajú, podporujú na rozdiel od ílovitých, vápenatých pôd v iných oblastiach pestovania olivovníkov hromadenie polyfenolov v plodoch.

Vďaka všetkým uvedeným charakteristikám je možné vyrábať olej s jedinečným zložením a senzorickým profilom.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku**

[http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al\\_alimentacio/al02\\_qualitat\\_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego\\_condiciones\\_oli\\_emporda\\_modificacion-modificacion-2023-ES.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego_condiciones_oli_emporda_modificacion-modificacion-2023-ES.pdf)

**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 254/10)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Margaux“

PDO-FR-A0329-AM02

Dátum oznámenia: 20.4.2023

**OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY**

**1. Úradný zemepisný kódex**

Aktualizoval sa zoznam obcí nachádzajúcich sa v zemepisnej oblasti podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2022.

Ide o čisto formálnu zmenu a zemepisná oblasť sa nemení.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod 6 jednotného dokumentu.

**2. Odroda na účely adaptácie**

Do špecifikácie výrobku sa doplnila odroda Castets N. Ide o neskorú odrodu, čo môže v súvislosti s globálnym otepľovaním predstavovať výhodu. Okrem toho je táto odroda menej náchylná na perenosporu viniča. Má schopnosť produkovať vína v súlade s osobitým charakterom červeného vína s označením Margaux.

V odrodovej skladbe je obmedzená na 5 % a pri scelovaní na 10 %.

Jednotný dokument sa nemení.

**3. Hustota výsadby**

Pravidlo stanovujúce minimálnu vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa nahrádza vymedzením maximálnej dispozičnej plochy krov, ktorá nesmie presiahnuť 1,43 m<sup>2</sup>.

Minimálna hustota výsadby zostáva 7 000 krov na hektár.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod 5 jednotného dokumentu.

**4. Agroenvironmentálne ustanovenia**

Dopĺňajú sa tieto environmentálne ustanovenia:

- Odumreté kry sa musia z pozemkov odstrániť, akékoľvek skladovanie týchto odumretých krov na pozemkoch je zakázané.
- Používanie herbicídov na úvratiach je zakázané.
- Používanie neselektívnych herbicídov na pozemkoch je zakázané.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

- Zasiata alebo spontánna vegetácia medzi radmi viniča sa udržiava mechanickými prostriedkami alebo manuálne.
- Každý vinohradník počíta a eviduje svoj index frekvencie postrekov.

Cieľom týchto zmien je lepšie zohľadniť spoločenské požiadavky na obmedzenie používania prípravkov na ochranu rastlín a lepšie prihliadať na životné prostredie.

Jednotný dokument sa nemení.

#### 5. **Obeh vín medzi oprávnenými skladovateľmi**

V kapitole 1 článku IX bode 5 sa vypúšťa písmeno b) o dátume uvedenia vín do obehu medzi oprávnenými skladovateľmi.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

#### 6. **Súvislosť**

Súvislosť sa v dôsledku zlúčenia obcí upravuje.

Jednotný dokument sa nemení.

#### 7. **Odkaz na kontrolný orgán**

Odkaz na kontrolný orgán sa preformuloval v záujme jeho zosúladenia s formuláciou používanou v iných špecifikáciách výrobkov. Ide o výlučne formálnu zmenu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. **Názov (názvy)**

Margaux

#### 2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

#### 3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

#### 4. **Opis vína (vín)**

##### STRUČNÝ OPIS

Ide o tiché červené vína.

Majú:

- minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %,
- maximálny obsah skvasiteľných cukrov 2 g/l,
- maximálny obsah kyseliny jablčnej 0,30 g/l.

Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 13,5 obj. %.

Každá šarža vína uvedená na trh v inom ako spotrebiteľskom obale má obsah prchavých kyselín najviac 13,26 miliekvivalentu na liter do 31. júla roku nasledujúceho po roku zberu a po tomto dátume najviac 16,33 miliekvivalentu na liter.

Analytické vlastnosti, ktoré sa neuvádzajú, zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Vína majú intenzívnu červenú farbu a vynikajúcu schopnosť archivácie. Možno ich dlho archivovať a vyznačujú sa istou ušľachtilosťou, ktorú zvyrazňujú ovocné arómy.

V odrodách Médoc dominuje odroda Cabernet-Sauvignon N, ktorá sa pestuje na takmer 60 % plochy, na ktorú sa vzťahuje označenie „Margaux“. Vínu dodáva štruktúru, buket a potenciál vyzrievania. Neodmysliteľná doplnková odroda Merlot N len zriedka tvorí viac ako 30 % asambláží. Jej prínosom je guľatá, plná chuť a komplexnosť aróm. Zriedkavejšia odroda Cabernet franc N dodáva eleganciu a jemné korenisté arómy. Vína z odrody Petit-verdot N sa vyznačujú rovnováhou farieb, ovocných aróm a tanínov.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
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

#### 1. Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby je 7 000 krov na hektár.

Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 1,50 m.

Maximálna dispozičná plocha krov je 1,43 m<sup>2</sup>. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a vzdialeností medzi krami v jednom rade.

Rez sa vykonáva najneskôr v štádiu rozvinutých listov (fenofáza 9 podľa Lorenza).

Na rez viniča sa používajú tieto techniky, pričom na každom kre sa ponecháva maximálne dvanásť očiek:

- tzv. medocký rez na ťažne alebo rez na čapíky a na ťažne, pričom na jednom kre sú dva ťažne, každý najviac so štyrmi očkami v prípade odrôd Cot N, Cabernet-Sauvignon N, Merlot N a Petit Verdot N, alebo každý najviac s piatimi očkami v prípade odrôd Cabernet franc N a Carmenère N. Rez záložných čapíkov sa vykonáva na dve očká,
- krátky rez na čapíky (dvojramenný kordón alebo štvorramenná vejárovitá palmeta).

Počas vegetačného obdobia viniča možno povoliť zavlažovanie v súlade s ustanoveniami zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu.

#### 2. Osobitný enologický postup

- Zahusťovanie hroznového muštu je povolené, pričom počiatočný objem sa nesmie znížiť o viac ako 15 %.
- Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 13,5 obj. %.

### 5.2. Maximálne výnosy

63 hektolitrov na hektár

## 6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú na území týchto obcí v departemente Gironde (podľa úradného zemepisného kódexu z 1. januára 2022): Arsac, Labarde, Margaux-Cantenac a Soussans.

## 7. Muštové odrody

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

## 8. Opis súvislostí

Zemepisná oblasť označenia „Margaux“ sa rozprestiera na ľavom brehu ústia rieky Gironde na súbore štrkových terás.

Vínam nesúcim toto označenie, ktoré sa spája s miernym oceánskym podnebím, prospievajú klimatické faktory priaznivé pre veľkú vinohradnícku oblasť, a to vďaka regulačnému tepelnému vplyvu spôsobenému prítomnosťou vôd Atlantického oceánu a rieky Gironde. Toto podnebie sa na jeseň vyznačuje občasnými tlakovými nízami, ktoré prinášajú zrážky, čím sa do veľkej miery vysvetľujú kvalitatívne rozdiely medzi jednotlivými ročníkmi. Hlavné vlastnosti sa spájajú najmä s typickou geológiou tejto sedimentačnej panvy, so špecifickou geologickou históriou jej pôd, s reliéfom a topografiou, ako aj so súčasným zložením pôd, na ktorých sa pestuje vinič.

Pôdy sa vyznačujú najmä usadeninami rieky Garonne z obdobia pliocénu a kvartéru. Tieto usadeniny vytvorili terasy vo forme pahorkov, ktoré sa v súčasnosti nachádzajú v nadmorskej výške 6 až 33 metrov. Hustá hydrografická sieť prispieva k ich fragmentácii, čo umožňuje odtok drenážnej vody.

Kvalita a typické vlastnosti vín s označením „Margaux“ tkvejú vo výnimočnom súzvuku pôd a topografickej polohy vzhľadom na ich blízkosť k ústiu rieky, vďaka čomu sú vinice chránené pred veľkými podnebnými výkyvmi.

Z analýzy daňovej hodnoty poľnohospodárskych pôd podľa prvých katastrov z rokov 1826 až 1830 vyplýva, že väčšina vinič sa nachádzala na štrkových návršiach na nízko a stredne položených terasách a zodpovedala najvyšším daňovým sadzbám. Tieto územia zodpovedajú tým najvyberanejším pozemkom, na ktorých sa dorábajú vína s označením „Margaux“. Rozprestierajú sa na týchto terasách, ich kolúviách a ílovitých či vápencových podložiach. Syntézou pôdnych, topografických, klimatických a historických kritérií sa ich využívaním počas troch storočí vytvorila vymedzená pozemková oblasť výroby, ktorá viedla k vzniku preslávenej vinohradníckej oblasti.

V známej klasifikácii z roku 1855, ktorú do veľkej miery predznamenovala Lawtonova klasifikácia, sa zakotvuje budúce označenie „Margaux“ s jedinečným rozsahom 21 vín *grands crus classés*, ktoré pokrývajú celú klasifikačnú škálu, pričom pestovateľská plocha sa rozprestiera na stredne položených terasách. Toto uznanie doplnila v roku 1932 klasifikácia *cru bourgeois*, ktorou sa ocenilo 16 vinárstiev, a to dve *crus bourgeois exceptionnels*, osem *crus bourgeois supérieurs* a šesť *crus bourgeois*.

Neustálu snahu vinohradníkov z oblasti Margaux o utvrdenie jedinečnosti tejto vinohradníckej oblasti ilustruje zachovávanie a zlepšovanie postupov ich predkov, ako aj výber tých najvhodnejších pozemkov a odrôd viniča. Tento potenciál dokázali zužitkovať a oblasť Margaux sa stala jednou z najprestížnejších vinohradníckych oblastí na svete.

Chránené označenie pôvodu „Margaux“ je vyhradené pre tiché červené vína. Majú intenzívnu červenú farbu a vynikajúcu schopnosť archivácie. Možno ich dlho archivovať a vyznačujú sa istou ušľachtilosťou, ktorú zvyrazňujú ovocné arómy.

V odrodách Médoc dominuje odroda Cabernet-Sauvignon N, ktorá sa pestuje na takmer 60 % plochy, na ktorú sa vzťahuje označenie „Margaux“. Vínu dodáva štruktúru, buket a potenciál vyzrievania. Neodmysliteľná doplnková odroda Merlot N len zriedka tvorí viac ako 30 % asambláží. Jej prínosom je guľatá, plná chuť a komplexnosť aróm. Zriedkavejšia odroda Cabernet franc N dodáva eleganciu a jemné korenisté arómy. Vína z odrody Petit-verdot N sa vyznačujú rovnováhou farieb, ovocných aróm a tanínov.

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

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, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín, pozostáva z územia týchto obcí v departemente Gironde: Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau a Le Pian-Médoc.

Väčšia zemepisná jednotka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách možno uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Vin de Bordeaux - Médoc“ alebo „Grand Vin de Bordeaux - Médoc“.

Písmo používané pri uvádzaní tohto označenia nesmie byť vyššie ani širšie ako dve tretiny veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e303df21-7cba-4e9b-9c6a-b1d80356019f](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e303df21-7cba-4e9b-9c6a-b1d80356019f)

---





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



Úrad pre vydávanie publikácií  
Európskej únie  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURSKO

SK