



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 272/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 272/02	Výmenný kurz eura – 31. júla 2023	2
---------------	---	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2023/C 272/03	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	3
2023/C 272/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	5

2023/C 272/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2023/C 272/06	Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013.....	9
---------------	--	---

2023/C 272/07	Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ...	15
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 272/01)

Dňa 19. júla 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 (<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 32023M11108. 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⁾

31. júla 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1023	CAD	Kanadský dolár	1,4566
JPY	Japonský jen	156,73	HKD	Hongkongský dolár	8,5966
DKK	Dánska koruna	7,4529	NZD	Novozélandský dolár	1,7773
GBP	Britská libra	0,85765	SGD	Singapurský dolár	1,4660
SEK	Švédska koruna	11,5895	KRW	Juhokórejský won	1 405,49
CHF	Švajčiarsky frank	0,9619	ZAR	Juhoafrický rand	19,5511
ISK	Islandská koruna	144,30	CNY	Čínsky juan	7,8808
NOK	Nórska koruna	11,1805	IDR	Indonézska rupia	16 622,65
BGN	Bulharský lev	1,9558	MYR	Malajzijský ringgit	4,9703
CZK	Česká koruna	23,900	PHP	Filipínske peso	60,522
HUF	Maďarský forint	386,93	RUB	Ruský rubel'	
PLN	Poľský zlotý	4,4070	THB	Thajský baht	37,732
RON	Rumunský lei	4,9349	BRL	Brazílsky real	5,2031
TRY	Turecká líra	29,7126	MXN	Mexické peso	18,4088
AUD	Austrálsky dolár	1,6436	INR	Indická rupia	90,6690

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2023/C 272/03)

1. Komisii bolo 24. 7. 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Enel Green Power S.p.A. („EGP“, Taliansko) patriaci do skupiny Enel (Taliansko),
- INPEX Corporation („INPEX“, Japonsko),
- ENEL Green Power Australia Pty Ltd („EGPA“, Austrália), patriaci do skupiny ENEL,
- Enel Green Power Australia Trust („Master Trust“, Austrália), patriaci do skupiny ENEL,

Podniky EGP a INPEX získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikmi EGPA a Master Trust.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- EGP je divízia skupiny Enel zaoberajúca sa energiou z obnoviteľných zdrojov, ktorá má sídlo v Ríme. EGP pôsobí na celom svete (priamo alebo prostredníctvom svojich dcérskych spoločností) v oblasti výroby a predaja energie z obnoviteľných zdrojov,
- INPEX je prieskumná a ťažobná spoločnosť so sídlom v japonskom Tokiu. Zaoberá sa výskumom, prieskumom, vývojom, ťažbou a predajom ropy, zemného plynu a iných nerastných zdrojov, ako aj inými súvisiacimi činnosťami, investíciami a poskytovaním úverov spoločnostiam zapojeným do týchto činností,
- EGPA a Master Trust realizujú investície do projektov v oblasti energie z obnoviteľných zdrojov a poskytujú platformu pre energiu z obnoviteľných zdrojov, v rámci ktorej sa vyvíjajú a prevádzkujú projekty, ako aj realizuje maloobchodný predaj a obchodovanie s energiou vo vzťahu ku koncovým používateľom. EGPA a Master Trust pôsobia len v Austrálii.

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.

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

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

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

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

M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 272/04)

1. Komisii bolo 24. júla 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- PAI Partners S.à.r.l. (Francúzsko), stopercentná dcérska spoločnosť podniku PAI Partners SAS (Francúzsko), spolu ako „PAI Partners“,
- HgCapital LLP („Hg“, Spojené kráľovstvo),
- Azets Topco Limited („Azets“, Jersey), v súčasnosti pod kontrolou podniku Hg.

Podniky PAI Partners a Hg získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Azets.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- PAI Partners je súkromná investičná spoločnosť. Fondy spravované podnikom PAI Partners majú politiku nadobúdania kontrolných podielov v spoločnostiach pôsobiach na celom svete v odvetviach služieb pre podniky, potravinárstva a spotrebiteľov, všeobecného priemyslu a zdravotnej starostlivosti,
- Hg je investor v oblasti softvéru a služieb so zameraním na Európu a Spojené štáty,
- Azets pôsobí v celom EHP a je poskytovateľom služieb v oblasti účtovníctva, daní, auditu, poradenstva, podpory ľudských zdrojov a mzdovej podpory, a to najmä pre MSP.

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

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

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

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

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

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

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2023/C 272/05)

1. Komisii bolo 25. júla 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Warburg Pincus LLC a pridružené fondy („Warburg Pincus“, USA),
- Advent International Corporation a pridružené fondy („Advent“, USA),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (USA) a Baxter Oncology GmbH (Nemecko) („BPS“).

Podniky Warburg Pincus a Advent získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom BPS.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Warburg Pincus je globálna súkromná kapitálová spoločnosť. Jej portfóliové spoločnosti pôsobia v rôznych odvetviach vrátane energetiky, finančných služieb, zdravotnej starostlivosti a spotrebiteľských, priemyselných a obchodných služieb, ako aj technológií, médií a telekomunikácií,
- Advent je súkromný kapitálový investor, ktorý sa zameriava na nadobúdanie majetkových účasí a správu investičných fondov v rôznych odvetviach vrátane zdravotnej starostlivosti, priemyslu, technológií, maloobchodu, spotrebiteľského a voľnočasového sektora, ako aj podnikateľských a finančných služieb,
- BPS sa v rámci Baxter International Inc. venuje vypracúvaniu zmlúv a výrobe vo farmaceutickej oblasti na globálnej úrovni. Poskytuje služby pri vypracúvaní zmlúv a v organizácii výroby hotových liekových foriem.

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 koncentracii podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ treba uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

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

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

M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY

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

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Poštová adresa:

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

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013.

(2023/C 272/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Мелник“

PDO-BG-A1472-AM01

Dátum žiadosti: 24. 3. 2021

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Regionálna vinohradnícka a vinárska komora „Pirin“ (RLVK)

RLVK „Pirin“ je registrovaná v súlade so zákonom o víne a liehovinách a jej členmi sú výrobcovia, ktorí majú oprávnený záujem na zmene špecifikácie výrobku s CHOP „Мелник“.

2. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Kategória vinohradníckych/vinárskych výrobkov
- Súvislosť
- Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny**3.1. Rozšírenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená oblasť výroby vína s CHOP „Мелник“ v súčasnosti zahŕňa len obec Drangovo v okrese Petrič v Blagoevgradskej oblasti. V oblasti je len malý počet vinohradov, ktoré majú obmedzenú produkciu a malý podiel na trhu. Súčasnú vymedzenú oblasť bráni výrobcovi z oblasti umiestniť vína na trh podľa potreby a využiť pridanú hodnotu vín označených CHOP „Мелник“. Oblasť je potrebné preskúmať, aby bola správne vymedzená a aby sa zohľadnila skutočnosť, že pôdne a klimatické vlastnosti sú rovnaké na väčšom území, kde sú k dispozícii odrody, z ktorých sa vyrábajú vína so špecifickými organoleptickými vlastnosťami. Za týchto podmienok môže oblasť získať späť svoju povest na trhu a získať podiel na trhu zodpovedajúci kvalite vín. Na prípravu tejto žiadosti bola vypracovaná rozsiahla štúdia o tejto oblasti, a to aj z historického hľadiska. Preskúmali sa vlastnosti pôdy, vypracovala sa klimatická mapa a priložil sa dokument, v ktorom sú zakreslené pozemky vysadené uvedenými odrodami, ktoré sú v oblasti rozšírené. Rozšírenie oblasti má vplyv na súvislosť bez toho, aby ju znehodnotilo, keďže sa ním neovplyvňujú špecifické pôdne a klimatické vlastnosti oblasti, ako aj vplyv ľudského faktora na výrobu vína s CHOP „Мелник“. Pridávajú sa tieto lokality v Blagoevgradskej oblasti:

(¹) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

- v okrese Sandanski, obce Lehovo, Novo Hodžovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vrania, Katunci, Kalimanci, Haršovo, Zlatolist, Zornica, Vinogradi, Hotovo, Lozenica, Levunovo, Novo Delčevo, Damjanica, Spatovo, Sklave, Lešnica, Polenica, Ploski, Debrene, Džigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Lubovka, Gorna Sušica, Rožen, Kovačvo, Čerešnica, Gorno Spančevo a Belevechčevo a mesto Sandanski,
- v okrese Petrič, obce Kulata, Čučuligovo, Dolno Spančevo, Marino Pole, Topolnica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, Generál Todorov, Rupite, Starčevo, Karnalovo, Mihnevo a Belasica a mesto Petrič,
- v okrese Strumjani, obce Ilindenci, Drakata, Mikrevo a Kamenica,
- v okrese Kresna, mesto Kresna a obec Dolna Gradešnica.

Táto zmena sa týka bodu 3 „Oblasť výroby vína s ЧОП „Мелник““ špecifikácie výrobku a bodu 6 „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

3.2. Zaradenie nových muštových odrôd

Územné rozloženie vinohradov v navrhovanej širšej oblasti mesta Melnik prešlo za posledných 20 rokov výraznými zmenami. Zmenila sa aj odrodová štruktúra. Hlboký a trvalý záujem bol zaznamenaný o pestovanie a vinifikáciu miestnych odrôd viniča, ako aj odrôd viniča, ktoré sú v Bulharsku nové. Zistilo sa, že tieto odrody sú dokonale prispôbené podmienkam v tejto oblasti a že o vína z nich vyrobené je na trhu čoraz väčší záujem. Táto zmena umožní rozšíriť ponuku vín v reakcii na dopyt spotrebiteľov. Navrhuje sa zaradenie týchto odrôd:

- na výrobu bielych vín: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier a Pinot Gris,
- na výrobu červených a ružových vín: Широка Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir a Grenache.

Táto zmena sa týka bodu 5 „Muštové odrody povolené na výrobu vína s ЧОП „Мелник““ špecifikácie výrobku a bodu 7 „Hlavné muštové odrody“ jednotného dokumentu.

3.3. Pridanie výroby bieleho vína

Vzhľadom na rozšírenú odrodovú štruktúru a dopyt na trhu bola v oblasti povolená výroba bielych vín. Biele vína sú výrazné a kvalitné, pretože biele odrody sú dobre prispôbené terroiru. Biele vína dopĺňajú špecifickosť oblasti a ich osobitosť vyplýva z pôdnych a klimatických vlastností a ľudských faktorov. Táto zmena sa týka bodov 2 „Vyrobené víno, vlastnosti“ a 6 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ špecifikácie výrobku a bodov 4 „Opis vína (vín)“, 5 „Vinárske výrobné postupy“ a 8 „Opis súvislostí“ jednotného dokumentu.

3.4. Zmena používaných pestovateľských postupov

V dôsledku založenia nových vinohradov a reštrukturalizácie existujúcich vinohradov a s cieľom zohľadniť špecifické podnebie a zlepšiť výnos hrozna sa môžu používať tieto nové spôsoby vedenia viniča: Guyotov rez a vedenie Gobelet. Vzhľadom na reštrukturalizáciu vinohradov je povolená hustota výsadby maximálne 500 krov na desať árov alebo 5 000 krov na hektár. Táto zmena sa týka bodu 6 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ špecifikácie výrobku a bodu 5 „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

3.5. Maximálny hektárový výnos zo 100 kg hrozna (víno získané po vinifikácii 100 kg hrozna)

Keďže bola povolená výroba bieleho vína, pre biele vína bol pridaný maximálny výnos 60 l (víno získané po vinifikácii 100 kg hrozna). Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 5 „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Мелник

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

Kategória 1. Víno

4. **Opis vína (vín)***Biele víno*

Biele vína sa vyrábajú z odrôd Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier a Pinot Gris, buď ako jednodrodové vína, alebo ako cuvée z viacerých odrôd. Sú telnaté, majú jasnú slamovú až žiarivo zlatistú farbu, bohatú paletu aróm od tónov bielych kvetov po jemné citrusy a ovocné vône dulového džemu, čerešní a broskýň. Na maximálny celkový obsah alkoholu sa vzťahujú ustanovenia časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	4,0 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Červené víno

Červené vína sa vyrábajú z odrôd Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubín, Ruen, Melnishki Rubín, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir a Grenache, buď ako jednodrodové vína, alebo ako cuvée z viacerých odrôd. Majú rubínovú až tmavočervenú farbu, intenzívnu arómu a širokú škálu chutí od lesného ovocia až po exotické korenie, ako je klinček, škoric a suché bylinky. Sú bohaté na taníny a extrakt, telnaté a majú značný potenciál na dlhodobé vyzrievanie. Na maximálny celkový obsah alkoholu sa vzťahujú ustanovenia časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4,0 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Ružové víno

Ružové vína sa vyrábajú z odrôd Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir a Grenache, buď ako jednodrodové vína, alebo ako cuvée vína vyrobené z viacerých odrôd. Majú bohatú paletu farieb od jemných bledých až po malinové tóny. Aróma zrelých jahôd a šľavnatých malín sa prelína s minerálnymi citrusovými tónmi, jemnou sviežosťou, výraznou chuťou jahôd a dlhou ovocnou koncovkou. Na maximálny celkový obsah alkoholu sa vzťahujú ustanovenia časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	4,0 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

5. Vinárske výrobné postupya) *Osobitné enologické postupy*

Výnos (víno získané po vinifikácii 100 kg hrozna)

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Víno sa vyrába tradičnou metódou výroby červeného, bieleho a ružového vína. Vyzrievanie v dubových sudoch je povolené.

Maximálny hektárový výnos zo 100 kg hrozna (víno získané po vinifikácii 100 kg hrozna)

— 65 l v prípade červených vín (65 %),

— 60 l v prípade bielych vín (60 %),

— 60 l v prípade ružových vín (60 %),

Požiadavky na pestovanie

Pestovateľský postup

Požiadavky na pestovanie viniča:

- vedenie viniča: vedenie viniča, pri ktorom sa ťažne vyvážujú do oblúka, Moserovo vedenie, stredný dvojramenný kordón, Guyotov rez alebo vedenie Gobelet,
- rez: kombinovaný a nízky rez, pri ktorom sa ponecháva najviac 54 púčikov na ker,
- hustota výsadby: vzdialenosť medzi radmi 2,0 až 3,4 m a vzdialenosť medzi krami v jednom rade 1,0 až 1,5 m, maximálne 500 krov na desať árov alebo 5 000 krov na hektár.

b) *Maximálne výnosy*

9 000 kg hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Vymedzená oblasť výroby vína s CHOP „Мелник“ (GKNP – zaručené a kontrolované označenie pôvodu) sa nachádza na území týchto lokalít:

- v okrese Sandanski, obce Lehovo, Novo Hodžovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vrania, Katunci, Kalimanci, Haršovo, Zlatolist, Zornica, Vinogradi, Hotovo, Lozenica, Levunovo, Novo Delčevo, Damjanica, Spatovo, Sklave, Lešnica, Polenica, Ploski, Debrene, Džigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Lubovka, Gorna Sušica, Rožen, Kovačevo, Čerešnica, Gorno Spančevo a Belevechčevo a mesto Sandanski,
- v okrese Petrič, obce Kulata, Čučuligovo, Dolno Spančevo, Marino Pole, Topolnica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, Generál Todorov, Rupite, Starčevo, Karnalovo, Mihnevo a Belasica a mesto Petrič,
- v okrese Strumjani, obce Ilindenci, Drakata, Mikrevo a Kamenica,
- v okrese Kresna, mesto Kresna a obec Dolna Gradešnica.

7. Muštová odroda (muštové odrody)

Viognier
Grenache
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Keratsuda
Melnik 82
Melnik Yubileen 1300
Melnishki Rubin
Merlot
Misket Sandanski – Muscat Sandanski
Mourvèdre
Muscat Ottonel
Pinot gris
Pinot noir
Ranna Melnishka Loza – Melnik 55
Rubin
Ruen
Syrah – Shiraz
Sauvignon Blanc
Tamyanka – Temenuga
Chardonnay
Široka Melnishka Loza – Melnik

8. Opis súvislostí

Vinohrady vo vymedzenej oblasti sa nachádzajú v juhozápadnom Bulharsku v údolí rieky Struma, pozdĺž rieky Melnik, v južnej časti rokliny Kresna a na úpätí pohoria Osogovo-Belasica. Táto oblasť má prechodné stredomorské podnebie a teplo Egejského mora, ktoré je odvádzané riekou Struma, je tu cítiť po celý rok. Zima je krátka, mierna a bez snehu, leto je horúce a jeseň dlhá a teplá. Priemerná ročná teplota sa pohybuje medzi 12,5 a 14 °C. Obdobie trvalých teplôt nad 5 °C v oblastiach s nízkou nadmorskou výškou trvá 280 – 290 dní, počas ktorých súčet teplôt

dosahuje 4 800 °C. Obdobie teplôt nad 10 °C trvá 225 – 230 dní, pričom teplotná suma je 4 300 až 4 400 °C. Ročný úhrn zrážok je 470 až 670 mm. Priemerná denná teplota najteplejšieho mesiaca je 24,9 °C. Ide o tieto typy pôdy: stredne ťažké až ťažké piesočnato-hlinité, rendzinové a pararendzinové, koluviálne a aluviálne lúčne a hnedé lesné pôdy.

Typické podnebie oblasti ovplyvňovanej Egejským morom, ktorým preteká rieka Struma, blízkosť pohoria Osogovo-Belastica, priaznivé pôdne podmienky, ako aj obmedzenia spôsobené ľudským zásahom vedú k vzniku vín typických pre túto oblasť. Úloha ľudského faktora sa odráža vo výbere odrôd, v pestovateľských postupoch používaných pri pestovaní viniča, v obmedzení úrody hrozna a vína a v metódach výroby vína.

Vína vyrobené v tejto oblasti sa odlišujú a ich organoleptické vlastnosti sú ovplyvnené špecifickým podnebím a zložením pôdy v tejto oblasti. Vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam sa vyrábané vína vyznačujú bohatým extraktom, vynikajúcou štruktúrou a vysokým obsahom aromatických látok. Vína vďaka svojej charakteristickej štruktúre a organoleptické vlastnosti vhodnému výberu odrôd prispôbených pôde typickej pre túto oblasť – hnedým lesným pôdam vytvoreným na starých štvrtohorných sedimentoch, koluviálnym pôdam vytvoreným na kolúviu, rendzine vytvorenej na vápenci, pararendzine vytvorenej na vápencovom podloží a aluviálnym pôdam vytvoreným na riečnom náplave. Pôdy a podložie v oblasti sú veľmi hlboké, majú stredne ťažké až ťažké piesčito-hlinité mechanické zloženie a dobrú schopnosť zadržiavať vodu a odvádzať ju. To umožňuje koreňom krov preniknúť hlboko do zeme a zásobovať rastlinu potrebnými živinami, ktoré majú priamy vplyv na charakter vín vyznačujúci sa bohatým extraktom. Vďaka vysokým priemerným teplotám v oblasti hrozno veľmi dobre dozrieva, čo zaručuje vysokú kvalitu pri spracovaní ovocia. Vďaka teplotám nad 10 °C počas viac ako 220 dní v roku a približne 209 dňom bez mrazu v roku majú aj neskoršie dozrievajúce odrody teploty potrebné na dokonalé dozrievanie. Týmito vlastnosťami sa určujú typické organoleptické vlastnosti vín vyrábaných v tejto oblasti.

9. **Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh inej požiadavky:

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky:

Vinifikácia a spracovanie sa uskutočňujú vo vymedzenej oblasti a v oblasti v bezprostrednej blízkosti príslušnej vymedzenej oblasti. Na účely vymedzenia oblasti výroby vína s СНОР „Мелник“ sa pod oblasťou v bezprostrednej blízkosti rozumie územie administratívnej oblasti Blagoevgrad.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnic_Specification-NEW.pdf

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

(2023/C 272/07)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Vit färsksaltad Östgötagurka“

EÚ č.: PGI-SE-02824 – 14. 12. 2021

CHOP () CHZO (X)

1. Názov [CHOP alebo CHZO]

„Vit färsksaltad Östgötagurka“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Švédsko

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

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ sú biele uhorky vypestované v skleníku, ktoré sa nakladajú do slaného nálevu a korenia. Používajú sa tieto prísady: soľ (NaCl), koreniny, kôpor, konzervačné látky (benzoan sodný, sorban draselný) a kyselina citrónová. Okrem povinného pridávania kôpru sa môže zloženie korenín líšiť. Pomer soli a vody v slanom roztoku tradične určujú výrobcovia.

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ je rýchlo sa kaziaci čerstvý výrobok. Uhorky „Vit färsksaltad Östgötagurka“ sa predávajú celé alebo nakrájané na plátky.

Výrobok „Vit färsksaltad Östgötagurka“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami:

Fyzikálne vlastnosti:

celé uhorky „Vit färsksaltad Östgötagurka“:

dĺžka: 120 – 150 mm

priemer: 30 – 50 mm

hmotnosť: 50 – 90 gramov

nakrájané uhorky „Vit färsksaltad Östgötagurka“:

priemer: 30 – 50 mm

hrúbka: 5 – 7 mm

povrch: vrúbkovaný

Tieto vlastnosti sa týkajú celých aj nakrájaných uhoriek „Vit färsksaltad Östgötagurka“:

Chemické vlastnosti:

obsah soli: 10 – 15 %

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptické vlastnosti:

farba:

šupka: teplá žltobiela farba so zelenými odtieňmi (farby v systéme NSC: S0520-G60Y až S0520-G50Y).

vnútro: jednotná farba na rovnakej farebnej škále ako vonkajšia strana uhoriek „Vit färsksaltad Östgötagurka“. Dužina uhorky je limetkovožltá, zatiaľ čo jadro sa vyznačuje o čosi tmavším zeleným odtieňom než šupka.

chuť: výrazná slanosť, ktorú tíši sladkosť vlastná bielej uhorky. Chuť sa zároveň vyznačuje náznakom plnosti pripomínajúcej kôpor a rascu.

koncovka: slaná s náznakmi kôpru a čerstvého hrachu.

vôňa: hlboká škála aróm s tónmi pôdy/podzemnej pivnice a tónmi výhonkov hrachu a neokoreneného destilovaného alkoholu.

konzistencia: pevná a chrumková s mierne väčším jadrom.

pocit v ústach: príjemná štruktúra a pevnosť pri zahryznutí. Výrazná slanosť a príznačná chrumkavosť, ktorá si zachovala prevažnú väčšinu čerstvosti práve nazbieraných bielych uhoriek vypestovaných v skleníku.

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

Surovina: biele uhorky odrody Lilla Delikatessen vypestované v skleníku. Biele uhorky vypestované v skleníku majú dĺžku 120 – 150 mm a priemer 30 – 50 mm. Práve nazbierané uhorky sú belavé s odleskami svetlozelenej farby. Pomerne tvrdú šupku pokrývajú hrbolčeky. Dužina bielych uhoriek vypestovaných v skleníku má limetkovožltú farbu, zatiaľ čo relatívne malé jadro sa vyznačuje zelenkastou farbou.

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

Celý výrobný proces od pestovania bielych uhoriek vypestovaných v skleníku po ich nakladanie do slaného roztoku sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti stanovenej v bode 4.

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

–

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

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby „Vit färsksaltad Östgötagurka“ tvorí provincia Östergötland.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi vlastnosťami uhoriek „Vit färsksaltad Östgötagurka“ a zemepisnou oblasťou spočíva v ľudských faktoroch spätých s touto zemepisnou oblasťou.

Osobitné vlastnosti výrobku:

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ sa vyznačuje rovnakou teplou žltobiellou vonkajšou stranou, limetkovožltou dužinou a zelenkastým jadrom ako práve zozbierané biele uhorky vypestované v skleníku. Chuť a vôňa sú charakteristické čerstvosťou, ktorá je príznačná pre práve zozbierané biele uhorky.

Uhorky „Vit färksaltad Östgötagurka“ sú v dôsledku svojej pomerne tvrdej šupky a malého jadra omnoho chrumkavejšie ako za čerstva solené zelené uhorky. Pevná a chrumková konzistencia „Vit färksaltad Östgötagurka“ dodáva výrobku príjemnú pevnosť pri zahryznutí.

Sladkosť vlastnú bielej uhorky vo výrobku „Vit färksaltad Östgötagurka“ vyvažuje výrazná slanosť. Vôňa je komplexná, pričom sa vyznačuje tónmi pôdy, čerstvých výhonkov hrachu a destilovaného alkoholu.

Od iných druhov bežne predávaných solených uhoriek sa „Vit färksaltad Östgötagurka“ odlišuje v tom, že do okoreného slaného roztoku na nakladanie sa nepridáva žiaden cukor ani ocot. Výrobok „Vit färksaltad Östgötagurka“ sa zároveň líši od „ättiksgurka“, kyslých nakladaných uhoriek, ktoré sú vo Švédsku omnoho rozšírenejšie a ktoré sa vyznačujú príznačnou sladkokyslou príchutou octu, cukru a horčice.

Ludské faktory, ktoré sa spájajú so zemepisnou oblasťou:

Výrobok „Vit färksaltad Östgötagurka“ je špecialitou príznačnou pre provinciu Östergötland. V provincii Östergötland sú nakladané uhorky tradične biele a pripravované v slanom roztoku, zatiaľ čo vo zvyšnej časti Švédska ľudia uprednostňovali zelené uhorky nakladané v roztoku octu, cukru a soli.

Hagdahlova akadémia udelila výrobcovi „Vit färksaltad Östgötagurka“ ocenenie za ich prácu na zachovaní tejto kulinárskej tradície z provincie Östergötland.

Pôvod regionálneho uprednostňovania výrobku „Vit färksaltad Östgötagurka“ v provincii Östergötland nie je známy, na konci 19. storočia sa však zistilo, že biele uhorky sa vyznačovali vlastnosťami (tvrďšia šupka a menšie jadro), ktorých výsledkom boli chrumkavejšie za čerstva solené uhorky než v prípade zelených uhoriek, a to za predpokladu správnej manipulácie počas procesu nakladania.

Odrodou bielych uhoriek tradične pestovaných na výrobu „Vit färksaltad Östgötagurka“ je Lilla Delikatessen. Uhorky odrody Lilla Delikatessen sa pestujú v skleníkoch v provincii Östergötland a ich zber prebieha od marca do októbra. „Vit färksaltad Östgötagurka“ je preto sezónnym výrobkom, ktorý sa vyrába len od marca do októbra.

Pestovanie odrody Lilla Delikatessen si od pestovateľa vyžaduje mimoriadne úsilie. Na rozdiel od napríklad zelených uhoriek sa odroda Lilla Delikatessen nevyznačuje samoopelením. Aby uhorky priniesli plody, vyžadujú si pomoc pestovateľa pri opelení, čo zasa znamená, že rastliny uhorky sa musia orezávať a viesť s cieľom umožniť pestovateľovi opelovať kvety.

Pestovateľ získava semená pre nasledujúci rok pestovania uhoriek odrody Lilla Delikatessen zo samotného poľnohospodárskeho podniku výberom niekoľkých rastlín uhorky na produkciu semenáčikov. Výber je založený na schopnosti rastliny vyprodukovať dobrú úrodu bielych uhoriek s kvalitatívnymi vlastnosťami (farba uhorky, dužiny a jadra, ako aj tvrdosť šupky a veľkosť jadra) nevyhnutnými pre výrobu „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Schopnosť výrobcov zachovať počas nakladania farbu, chrumkavosť a čerstvosť príznačné pre práve zozbierané biele uhorky vypestované v skleníku má rozhodujúci význam pre vlastnosti spájané s výrobkom „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Na výrobu „Vit färksaltad Östgötagurka“ sa musia použiť práve nazbierané biele uhorky. Zber uhoriek preto prebieha každý deň. Aby biele uhorky spĺňali kvalitatívne požiadavky výrobku „Vit färksaltad Östgötagurka“, práve nazbierané uhorky musia mať dĺžku 12 až 15 cm a priemer 3 až 5 cm.

Práve nazbierané biele uhorky sa umyjú vodou, očistia a prepichujú, aby slaného roztok jednoduchšie prenikol do celej uhorky. Biele uhorky sa potom triedia a kontroluje sa ich kvalita, po čom sa v prípade výroby celých uhoriek „Vit färksaltad Östgotagurka“ ukladajú vcelku do slaného roztoku, kôpru a korenia.

Pri výrobe nakrájaných uhoriek „Vit färksaltad Östgotagurka“ sa umyté uhorky nakrájajú na plátky s hrúbkou približne 6 mm nožmi, ktoré na reze zanechávajú vrúbkovaný povrch, po čom sa plátky umiestnia do slaného roztoku, kôpru a korenia.

Pri výrobe „Vit färksaltad Östgotagurka“ musia výrobcovia do jedného až dvoch dní umiestniť práve nazbierané biele uhorky do slaného roztoku, aby sa zachovala ich charakteristická farba a chrumkavosť. Ak sa biele uhorky uskladňujú dlhšie, zmäknú a zožltnú.

Každý výrobca „Vit färksaltad Östgotagurka“ používa na prípravu slaného roztoku vlastný recept. Slaný roztok musí tradične obsahovať dostatok soli na to, aby sa na jeho povrchu nadnášalo slepačie vajce. Časť povrchu vajca nad hladinou však nesmie presahovať veľkosť mince v hodnote 25 öre. Slaný roztok vždy obsahuje kôpor, presné zloženie korenín je však nepovinné a vychádza zo starých receptov, ktoré sa často odovzdávali z generácie na generáciu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK