

Úradný vestník

Európskej únie

C 296



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 60

7. septembra 2017

Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2017/C 296/01	Výmenný kurz eura	1
2017/C 296/02	Vykonávacie rozhodnutie Komisie z 28. augusta 2017 o uverejnení jednotného dokumentu v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v Úradnom vestníku Európskej únie [Mergelland (CHOP)]	2
2017/C 296/03	Zhrnutie rozhodnutí Európskej komisie o autorizáciách pre uvedenie na trh na účely použitia a/alebo pre používanie látok uvedených v prílohe XIV k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH) [uverejnené podľa článku 64 ods. 9 nariadenia (ES) č. 1907/2006] ⁽¹⁾	15

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

Európska komisia

2017/C 296/04	Oznámenie týkajúce sa rozsudku z 1. júna 2017 vo veci T-442/12 v súvislosti s vykonávacím nariadením Rady (EÚ) č. 626/2012, ktorým sa mení a dopĺňa vykonávacie nariadenie (EÚ) č. 349/2012, ktorým sa ukladá konečné antidumpingové clo na dovoz kyseliny vínnej s pôvodom v Čínskej ľudovej republike	16
---------------	---	----

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

INÉ AKTY

Európska komisia

2017/C 296/05	Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	20
2017/C 296/06	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	23

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

6. septembra 2017

(2017/C 296/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,1931	CAD Kanadský dolár	1,4787
JPY Japonský jen	129,92	HKD Hongkongský dolár	9,3362
DKK Dánska koruna	7,4393	NZD Novozélandský dolár	1,6528
GBP Britská libra	0,91428	SGD Singapurský dolár	1,6133
SEK Švédská koruna	9,5010	KRW Juhokórejský won	1 353,94
CHF Švajčiarsky frank	1,1399	ZAR Juhoafrický rand	15,3965
ISK Islandská koruna		CNY Čínsky juan	7,7850
NOK Nórska koruna	9,2765	HRK Chorvátska kuna	7,4277
BGN Bulharský lev	1,9558	IDR Indonézska rupia	15 902,83
CZK Česká koruna	26,112	MYR Malajzijský ringgit	5,0570
HUF Maďarský forint	306,17	PHP Filipínske peso	60,908
PLN Poľský zlotý	4,2415	RUB Ruský rubel	68,4889
RON Rumunský lei	4,5986	THB Thajský baht	39,563
TRY Turecká líra	4,1045	BRL Brazílsky real	3,7145
AUD Austrálsky dolár	1,4961	MXN Mexické peso	21,2936
		INR Indická rupia	76,4925

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

z 28. augusta 2017

o uverejnení jednotného dokumentu v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v Úradnom vestníku Európskej únie

[Mergelland (CHOP)]

(2017/C 296/02)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 97 ods. 3,

keďže:

- (1) Holandsko v súlade s časťou II hlavou II kapitolou I oddielom 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 zaslalo žiadosť o ochranu názvu „Mergelland“.
- (2) V súlade s článkom 97 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v článkoch 93 až 96, článku 97 ods. 1 a článkoch 100, 101 a 102 daného nariadenia sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť predkladanie námietok podľa článku 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 by sa jednotný dokument v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) daného nariadenia a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku uskutočnené počas predbežného vnútroštátneho postupu preskúmania žiadosti o ochranu názvu „Mergelland“ mali uverejniť v Úradnom vestníku Európskej únie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Jednotný dokument v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom „Mergelland“ (CHOP) sa nachádzajú v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do dvoch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v Úradnom vestníku Európskej únie námietku proti ochrane názvu uvedeného v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 28. augusta 2017

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

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

PRÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MERGELLAND“

PDO-NL-02114

Dátum podania žiadosti: 26.1.2016

1. Názov (názvy) na zápis do registra

Mergelland

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno
5. Akostné šumivé víno

4. Opis vín*Kategória vína 1 Víno: Biele Auxerrois*

Odrody viniča: Auxerrois

Skoré dozrievanie, nízka kyslosť, nízka hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína zrelé žlté jablká, hrušky, jemne kyslá, ľahká, ovocná

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Biele Chardonnay

Odroda: Chardonnay

Neskoré dozrievanie, vysoká kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónová až zlatožltá

Chuť: pripomína citrón, maslo, hrianky, vanilku, stredne telnaté

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Červené Dornfelder

Odroda: Dornfelder

Stredne skoré dozrievanie, nízka kyslosť, priemerná hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: intenzívna rubínová až purpurová

Chuť: pripomína čerešne, černice, čiernu bazu

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- maximálny obsah prchavých kyselín
- maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Biele Tramín červený

Odroda: Tramín červený

Stredne skoré dozrievanie, nízka kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína exotické ovocie (napr. liči), kvety, citrusové plody, koreniny

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Biele Rivaner/Müller-Thurgau

Odroda: Rivaner/Müller-Thurgau

Veľmi skoré dozrievanie, nízka kyslosť, nízka hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína jablká, kôstkové ovocie, muškát

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Biele Burgundské biele

Odroda: Burgundské biele

Stredne neskoré dozrievanie, stredná kyslosť, vysoká hustota muštu, priemerný výnos

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína žlté ovocie, hrušky, melóny, lipu

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Biele Burgundské sivé

Odroda: Burgundské sivé

Stredne neskoré dozrievanie, stredná kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónová až zlatožltá

Chuť: pripomína hrušku, med, orechy

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Červené Burgundské modré

Odroda: Burgundské modré

Stredne neskoré dozrievanie, stredná kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: pomerne svetlá granátová až rubínová

Chuť: pripomína brusnice, maliny, jahody, vanilku a iné drevité tóny, víno je svetlej farby

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Ružové Burgundské modré

Odroda: Burgundské modré

Stredne neskoré dozrievanie, stredná kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: lososovoružová

Chuť: pripomína maliny, jahody, niekedy zrelé rajčiaky, víno je svetlej farby

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Biele Burgundské modré

Odroda: Burgundské modré

Stredne neskoré dozrievanie, stredná kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónová až zlatožltá

Chuť: pripomína hrušky, žlté ovocie, niekedy s príchuťou jahôd a malín

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Biele Rizling

Odroda: Rizling

Neskoré dozrievanie, vysoká kyslosť, nízka až priemerná hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína biele kôstkové ovocie (broskyne), jablká, hrušky

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 1 Víno: Ružové Dornfelder

Odroda: Dornfelder

Stredne skoré dozrievanie, nízka kyslosť, priemerná hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: tmavoružová

Chuť: pripomína čerešne, černice, maliny

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Biele Auxerrois

Odrody viniča: Auxerrois

Skoré dozrievanie, nízka kyslosť, nízka hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína zrelé žlté jablká, hrušky, jemne kyslá, ľahká, ovocná

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Biele Chardonnay

Odroda: Chardonnay

Neskoré dozrievanie, vysoká kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónová až zlatožltá

Chuť: pripomína citrón, maslo, hrianky, vanilku, stredne telnaté

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Biele Tramín červený

Odroda: Tramín červený

Stredne skoré dozrievanie, nízka kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína exotické ovocie (napr. liči), kvety, citrusové plody, koreniny

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Biele Rivaner/Müller-Thurgau

Odroda: Rivaner/Müller-Thurgau

Veľmi skoré dozrievanie, nízka kyslosť, nízka hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína jablká, kôstkové ovocie, muškát

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Biele Burgundské biele

Odroda: Burgundské biele

Stredne neskoré dozrievanie, stredná kyslosť, vysoká hustota muštu, priemerný výnos

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína žlté ovocie, hrušky, melóny, lipu

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Biele Burgundské sivé

Odroda: Burgundské sivé

Stredne neskoré dozrievanie, stredná kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónová až zlatožltá

Chuť: pripomína hrušku, med, orechy

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Ružové Burgundské modré

Odroda: Burgundské modré

Stredne neskoré dozrievanie, stredná kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: lososovoružová

Chuť: pripomína maliny, jahody, niekedy zrelé rajčiaky, víno je svetlej farby

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Biele Burgundské modré

Odroda: Burgundské modré

Stredne neskoré dozrievanie, stredná kyslosť, vysoká hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónová až zlatožltá

Chuť: pripomína hrušky, žlté ovocie, niekedy s príchuťou jahôd a malín

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Biele Rizling

Odroda: Rizling

Neskoré dozrievanie, vysoká kyslosť, nízka až priemerná hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: svetlá citrónovožltá

Chuť: pripomína biele kôstkové ovocie (broskyne), jablká, hrušky

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

Kategória vína 5 Akostné šumivé víno: Ružové Dornfelder

Odroda: Dornfelder

Stredne skoré dozrievanie, nízka kyslosť, priemerná hustota muštu

Organoleptické vlastnosti:

Farba: tmavoružová

Chuť: pripomína čerešne, černice, maliny

Analytické vlastnosti: Tieto vlastnosti sú opísané pomocou platných pojmov vymedzených v právnych predpisoch EÚ/holandských ministerských vyhláškach:

- Maximálny celkový obsah alkoholu
- Maximálny obsah prchavých kyselín
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého
- Maximálna miera obohacovania, odkysľovania a (s výhradou schválenia) okysľovania

Minimálna hustota muštu je 1 070 g/l (70 ° Oechsle), čo zodpovedá celkovému prirodzenému obsahu alkoholu 9 obj. %.

5. Enologické postupy

a) Základné enologické postupy

Biele Auxerrois

Osobitný enologický postup

Aróma získaná kvasením za studena v oceľových tankoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

Biele Chardonnay

Osobitný enologický postup

Druhotné arómy sú často výsledkom malolaktického kvasenia a vyzrievania v drevených sudoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

Červené Dornfelder

Osobitný enologický postup

Niekedy vyzrieva v drevených sudoch

Biele Tramín červený

Osobitný enologický postup

Aróma získaná kvasením za studena v oceľových tankoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

Biele Rivaner/Müller-Thurgau

Osobitný enologický postup

Aróma získaná kvasením za studena v oceľových tankoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

Biele Burgundské biele

Osobitný enologický postup

Aróma získaná kvasením za studena v oceľových tankoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

Biele Burgundské sivé

Osobitný enologický postup

Aróma získaná kvasením za studena v oceľových tankoch. Niekedy vyzrieva v drevených sudoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

Červené Burgundské modré

Osobitný enologický postup

V záujme zachovania ovocnej chuti nesmie kvasenie prebiehať pri príliš vysokých teplotách a často ďalej pokračuje v drevených sudoch.

Ružové Burgundské modré

Osobitný enologický postup

Aróma získaná kvasením za studena v oceľových tankoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

Biele Burgundské modré

Osobitný enologický postup

Aróma získaná kvasením za studena v oceľových tankoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

Biele Rizling

Osobitný enologický postup

Aróma získaná kvasením za studena v oceľových tankoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

Ružové Dornfelder

Osobitný enologický postup

Aróma získaná kvasením za studena v oceľových tankoch

V prípade akostného šumivého vína:

Sekundárne kvasenie a zrenie v súlade s pravidlami pre akostné šumivé víno vyrábané klasickou metódou.

b) Maximálne výnosy*Biele Auxerrois*

80 hektolitrov na hektár

Biele Chardonnay

80 hektolitrov na hektár

Červené Dornfelder

85 hektolitrov na hektár

Biele Tramín červený

80 hektolitrov na hektár

Biele Rivaner/Müller-Thurgau

85 hektolitrov na hektár

Biele Burgundské biele

80 hektolitrov na hektár

Biele Burgundské sivé

80 hektolitrov na hektár

Červené Burgundské modré

60 hektolitrov na hektár

Ružové Burgundské modré

75 hektolitrov na hektár

Biele Burgundské modré

75 hektolitrov na hektár

Biele Rizling

80 hektolitrov na hektár

Ružové Dornfelder

85 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená oblasť

Územie holandských obcí Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittern, Eijsden-Margraten a Valkenburg aan de Geul.

Celková plocha územia, okrem ílovitých pôd, tvorí približne 250 km².

Vysadená plocha, ktorá je v súlade s požiadavkami, má 70 ha.

Vymedzená oblasť zahŕňa iba vinice na pôde pozostávajúcej zo sprásovej ornej pôdy.

7. Hlavné odrody viniča

Rizling B

Burgundské modré N

Burgundské sivé G

Burgundské biele B

Müller-Thurgau B

Tramín červený Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Opis súvislostí

Vymedzenie zemepisnej oblasti

Vďaka jedinečnému zloženiu pôdy, zemepisnej polohe a klíme v Holandsku je oblasť Mergelland vhodná predovšetkým na pestovanie viniča. Vinič sa v tejto oblasti vlastne vo veľkej miere pestoval už v ranom stredoveku. Najstaršie dôkazy o vinohradníctve v oblasti Mergelland pochádzajú z roku 968 nášho letopočtu. Vďaka priaznivým podmienkam sa tu vinič naďalej pestoval aj počas malej doby ľadovej (15. – 19. storočie). Počas obdobia francúzskej nadvlády za Napoleona sa z politických dôvodov vinič prestal pestovať. Komerčné pestovanie viniča sa v regióne obnovilo v roku 1970 a oblasť Mergelland sa považuje za kolísku moderného holandského vinárstva. Pre tento región je charakteristická prevaha klasických odrôd viniča zo severného Francúzska (Burgundské modré, sivé a biele, Chardonnay a Auxerrois) a z Nemecka (Rizling, Rivaner/Müller-Thurgau, Tramín červený a Dornfelder), čím sa odlišuje aj od zvyšku Holandska.

Zloženie pôdy

Pôda sa skladá z vrstvy sprásovej ornej pôdy, pod ktorou sa nachádza slieň (formácie v oblasti Maastricht a Gulpen), s miestnym výskytom formácií z obdobia pleistocénu a trefohôr, ako napríklad starý štrk v oblasti Maas a formácie v oblasti Rupel, Tongeren, Holset a Hoogeruts.

Analytické a organoleptické vlastnosti vína sú do veľkej miery ovplyvnené sprašou a v menšej miere slieňom a štrkom. Spraš je ľahký pôdny typ. Typický podiel usadenín je 50 až 60 %, podiel piesku je 20 až 30 % a podiel ílu je menej ako 20 %. Sprašová pôda sa vďaka vzdušnej štruktúre rýchlo zahrieva, ale takisto sa rýchlo ochladzuje. V dôsledku toho sa zväčšujú teplotné rozdiely v priebehu dňa, ktoré sú v oblasti Mergelland aj tak väčšie vzhľadom na jej vnútrozemskú polohu. Pomáha to dotvárať ovocný charakter vín.

Príčinná súvislosť

Spraš je bohatá najmä na kriedu a spodná slieň vo vymedzenej oblasti je takmer výlučne zložená z kriedy. Vďaka pôdam bohatým na kriedu sa zachováva čerstvá kyslosť vín a často im dodávajú aj jemný lesk. Z výskumu vyplýva, že spomedzi deviatich skúmaných pôdnych typov sa pri kombinácii spraše a slieňa zaznamenala najvyššia úroveň parametra „ovocie“: ovocnosť.

Spraš a slieň, ktorý sa pod ňou nachádza, dobre zadržiavajú vodu a sú odolné voči suchu, takže akákoľvek prípadná strata ovocnej chuti a kyslosti je zriedkavá.

Sklon a štrk zabezpečujú primerané odvodnenie. Táto štruktúra pôdy v kombinácii s nízkym priemerným potenciálnym úhrnom zrážok 100 mm počas vegetačného obdobia zabezpečuje celkovo len mierny nedostatok vody. Z rôznych štúdií vyplýva, že tieto podmienky sú optimálne pre kvalitu vína.

Podnebie a topológia

Oblasť Mergelland je napriek severnej polohe dostatočne teplá na riadne dozrievanie hrozna, a to vďaka svojej zemepisnej polohe a pôde. Pomerne chladné podnebie má skôr priaznivé účinky. Hrozno z oblasti Mergelland môže dosiahnuť úplnú fyziologickú zrelosť bez príliš rýchleho zvýšenia obsahu cukru, ktoré by vyžadovalo príliš skorý zber. Nadmerný obsah alkoholu – čoraz väčší problém v južných vinárskych regiónoch – tu nepredstavuje problém. Dlhé obdobie dozrievania (od začiatku zrenia až po zber) poskytuje primeraný čas na rozvinutie arómy, minerality a extraktu.

Hrozno potrebuje na včasné dozretie primerané teplo a slnečný svit počas dňa, pričom chladné noci sú veľmi dôležité pre chuťový profil vína. Ak je v noci teplo, metabolizmus pracuje rýchlo. Ak hrozno nemá slnečné svetlo, používa ako zdroj energie kyselinu jablčnú. Ak je v noci chladno, kyselina jablčná sa spaľuje pomalšie, takže vína budú mať po dozretí dostatočnú kyslosť. Kyselina dodáva vínu sviežosť a zohráva kľúčovú úlohu pri tvorbe aróm (esterov) počas fermentácie.

Zhrnutie: Vína z oblasti Mergelland sú charakteristické typickou kombináciou ovocnosti, sviežej elegancie a minerality. Ide o výsledok interakcie medzi vybranými odrodami viniča, pôdou, zemepisnou polohou a podnebím – interakcie, ktorá je jedinečná pre Holandsko.

9. Ďalšie základné podmienky

—

Odkaz na špecifikáciu výrobu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

Zhrnutie rozhodnutí Európskej komisie o autorizáciách pre uvedenie na trh na účely použitia a/alebo pre používanie látok uvedených v prílohe XIV k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH)

[uverejnené podľa článku 64 ods. 9 nariadenia (ES) č. 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Text s významom pre EHP)

(2017/C 296/03)

Rozhodnutia o udelení autorizácie

Odkaz na rozhodnutie ⁽¹⁾	Dátum rozhodnutia	Názov látky	Držiteľ autorizácie	Číslo autorizácie	Autorizované použitie	Dátum uplynutia lehoty na preskúmanie	Odôvodnenia rozhodnutia
C(2017) 5880	31. augusta 2017	Oxid chrómový č. ES 215-607-8 č. CAS 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Nemecko	REACH/17/20/0	Použitie zmesí oxidu chrómového v priemyselnom nástreku alebo nátere pri nanášaní povrchovej vrstvy na kovové predmety vystavené nepriaznivému prostrediu, s cieľom zaistiť odolnosť proti korózii a oxidácii pri vysokých teplotách, ako aj získať povrch odolný proti usadzovaniu alebo zabezpečiť mazivosť pri vysokých teplotách, na použitie v automobilovom alebo leteckom priemysle, v zariadeniach na výrobu elektriny, v ropnom, plynárenskom a námornom priemysle.	21. septembra 2024	V súlade s článkom 60 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1907/2006 sociálno-ekonomické prínosy prevyšujú riziko pre ľudské zdravie a životné prostredie vyplývajúce z používania látky, pričom neexistujú žiadne alternatívne látky ani technológie, ktoré by z hľadiska svojej technickej a ekonomickej uskutočniteľnosti boli vhodné.
				REACH/17/20/1	Použitie zmesí oxidu chrómového v priemyselnom nástreku pri nanášaní povrchovej vrstvy na kovové predmety vystavené nepriaznivému prostrediu, buď na nanášanie povrchovej vrstvy pri nízkej teplote na ochranu proti korózii, alebo na zabezpečenie odolnosti proti korózii a oxidácii pri vysokých teplotách pomocou zníženia drsnosti povrchu alebo príľnavosti pri vysokých teplotách, na použitie v leteckom priemysle, v zariadeniach na výrobu elektriny, v ropnom, plynárenskom a námornom priemysle.	21. septembra 2029	

⁽¹⁾ Rozhodnutie je k dispozícii na webovom sídle Európskej komisie: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_sk.htm

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie týkajúce sa rozsudku z 1. júna 2017 vo veci T-442/12 v súvislosti s vykonávacím nariadením Rady (EÚ) č. 626/2012, ktorým sa mení a dopĺňa vykonávacie nariadenie (EÚ) č. 349/2012, ktorým sa ukladá konečné antidumpingové clo na dovoz kyseliny vínnej s pôvodom v Čínskej ľudovej republike

(2017/C 296/04)

Rozsudok

Všeobecný súd Európskej únie (ďalej len „Všeobecný súd“) vo svojom rozsudku z 1. júna 2017 vo veci T-442/12 Changmao Biochemical Engineering Co Ltd./Rada⁽¹⁾ (ďalej len „rozsudok“) zrušil vykonávacie nariadenie Rady (EÚ) č. 626/2012 z 26. júna 2012, ktorým sa mení a dopĺňa vykonávacie nariadenie (EÚ) č. 349/2012, ktorým sa ukladá konečné antidumpingové clo na dovoz kyseliny vínnej s pôvodom v Čínskej ľudovej republike⁽²⁾ (ďalej len „vykonávacie nariadenie“), v rozsahu, v akom sa uplatňuje na čínskeho vyvážajúceho výrobcu Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. (ďalej len „dotknutý vyvážajúci výrobca“).

Všeobecný súd rozhodol, že zamietnutím žiadosti dotknutého vyvážajúceho výrobcu o poskytnutie informácií týkajúcich sa cenového rozdielu medzi kyselinou DL vínnou a kyselinou L+ vínnou v súvislosti s výpočtami normálnej hodnoty, a to bez včas poskytnutého platného odôvodnenia, bolo porušené jeho právo na obhajobu. Všeobecný súd rozhodol, že sa nemôže vylúčiť, že ak by žiadosť bola bývala prijatá, výsledok prešetrovania mohol byť iný.

Dôsledky

V súlade s článkom 266 Zmluvy o fungovaní Európskej únie musia inštitúcie Únie prijať nevyhnutné opatrenia, aby vyhověli rozsudku.

Pri vykonávaní potrebných krokov s cieľom vyhovieť rozsudku, ktorým sa ruší opatrenie, a v plnej miere ho vykonať sa postup, z ktorého uvedené opatrenie vychádza, môže obnoviť presne v tom bode, v ktorom došlo k nezrovnalosti⁽³⁾.

V súlade s tým a s cieľom vyhovieť rozsudku Všeobecného súdu z 1. júna 2017 má Komisia možnosť dosiahnuť nápravu tých aspektov konania, ktoré viedli k jeho zrušeniu, zatiaľ čo tie časti, ktoré nie sú rozsudkom dotknuté, sa ponechajú nezmenené⁽⁴⁾.

K zrušeniu vykonávacieho nariadenia došlo v dôsledku nedodržania práva na obhajobu počas jedného kroku administratívneho konania, z ktorého vychádzalo vykonávacie nariadenie, t. j. poskytnutie určitých informácií uvedenému vyvážajúcemu výrobcovi v súvislosti s výpočtom normálnej hodnoty.

Žiadosť dotknutého vyvážajúceho výrobcu o poskytnutie informácií týkajúcich sa cenového rozdielu medzi kyselinou DL vínnou a kyselinou L+ vínnou v súvislosti s výpočtami normálnej hodnoty by sa vzhľadom na konkrétne okolnosti mala prehodnotiť.

Zistenia uvedené vo vykonávacom nariadení, voči ktorým nebola vznesená námietka alebo voči ktorým bola vznesená námietka, ktorá však bola zamietnutá rozsudkom Všeobecného súdu alebo ktorú Všeobecný súd neskúmal, a preto nevedla k zrušeniu vykonávacieho nariadenia, platia ďalej.

⁽¹⁾ Rozsudok Všeobecného súdu z 1. júna 2017, Changmao Biochemical Engineering/Rada, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 182, 13.7.2012, s. 1.

⁽³⁾ Rozsudok Súdneho dvora z 3. októbra 2000, Industrie des poudres sphériques/Rada, C-458/98 P, EU:C:2000:531, body 80 až 85, ako aj rozsudok Súdneho dvora z 28. januára 2016, CM Eurologistik, C-283/14 a C-284/14, EU:C:2016:57, body 48 až 55.

⁽⁴⁾ Rozsudok Súdneho dvora zo 14. júna 2016, Komisia/McBride, C-361/14 P, EU:C:2016:434, bod 56, pozri aj v oblasti dumpingu rozsudok Súdneho dvora z 3. októbra 2000, Industrie des poudres sphériques/Rada, vec C-458/98 P EU:C:2000:531, bod 84.

Postup pre opätovné otvorenie konania

Vzhľadom na uvedené skutočnosti Komisia rozhodla o opätovnom otvorení antidumpingového prešetrovania týkajúceho sa dovozu kyseliny vínnej s pôvodom v Čínskej ľudovej republike, ktoré viedlo k prijatiu nariadenia (EÚ) č. 626/2012, v rozsahu, v akom sa týka dotknutého vyvážajúceho výrobcu, a obnovuje ho v bode, v ktorom došlo k nezrovnalosti.

Toto opätovné otvorenie je rozsahom obmedzené na vykonanie rozsudku Všeobecného súdu v súvislosti so spoločnosťou Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. Opätovným otvorením nie sú dotknuté iné prešetrovania. Vykonávacie nariadenie Rady (EÚ) č. 349/2012 zo 16. apríla 2012, ktorým sa na základe preskúmania uplynutia platnosti ukladá konečné antidumpingové clo na dovoz kyseliny vínnej s pôvodom v Čínskej ľudovej republike podľa článku 11 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1225/2009 ⁽¹⁾, je preto stále platné, pokiaľ ide o dotknutého vyvážajúceho výrobcu.

Zainteresované strany sú o tomto revíznom prešetrovaní informované prostredníctvom uverejnenia tohto oznámenia v Úradnom vestníku Európskej únie.

Písomné podania

Všetky zainteresované strany, a najmä dotknutý vyvážajúci výrobca a výrobné odvetvie Únie sa vyzývajú, aby oznámili svoje stanoviská, predložili informácie a poskytli podporné dôkazy vo veciach týkajúcich sa opätovného otvorenia prešetrovania. Tieto informácie a podporné dôkazy musia byť Komisii doručené do 20 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia v Úradnom vestníku Európskej únie, pokiaľ nie je stanovené inak.

Možnosť vypočutia útvarmi Komisie vykonávajúcimi prešetrovanie

Dotknutý vyvážajúci výrobca a výrobné odvetvie Únie môžu požiadať o vypočutie útvarmi Komisie vykonávajúcimi prešetrovanie. Každá žiadosť o vypočutie by mala byť podaná písomne a mali by sa v nej uvádzať dôvody žiadosti. Žiadosť o vypočutie vo veciach týkajúcich sa opätovného otvorenia prešetrovania sa musí predložiť do 15 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia v Úradnom vestníku Európskej únie. Neskôr sa žiadosti o vypočutie musia predkladať v rámci osobitných lehôt stanovených Komisiou pri jej komunikácii so stranami.

Pokyny na predkladanie písomných podaní a zasielanie korešpondencie

Na informácie predkladané Komisii na účely prešetrovaní na ochranu obchodu by sa nemali vzťahovať autorské práva. Zainteresované strany si musia pred tým, ako Komisii predložia informácie a/alebo údaje, na ktoré sa vzťahujú autorské práva tretej strany, vyžiadať od držiteľa autorských práv osobitné povolenie, v ktorom sa výslovne povoľuje, že: a) Komisia môže používať dané informácie a údaje na účely tohto konania na ochranu obchodu a b) dané informácie a/alebo údaje sa môžu poskytnúť zainteresovaným stranám tohto prešetrovania, a to vo forme, ktorá im umožní uplatniť ich práva na obhajobu.

Všetky písomné podania a korešpondencia, ktoré zainteresované strany poskytujú ako dôverné, sa označia ako „Limited“ ⁽²⁾.

Od zainteresovaných strán, ktoré poskytujú informácie označené ako „Limited“, sa požaduje, aby v súlade s článkom 19 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 z 8. júna 2016 o ochrane pred dumpingovými dovozmi z krajín, ktoré nie sú členmi Európskej únie ⁽³⁾ (ďalej len „základné nariadenie“), predložili súhrny týchto informácií, ktoré nemajú dôverný charakter a ktoré sa označia ako „For inspection by interested parties“. Tento súhrn by mal byť dostatočne podrobný, aby umožnil primerane pochopiť podstatu predložených dôverných informácií.

Ak zainteresovaná strana, ktorá poskytuje dôverné informácie, nepredloží ich súhrn, ktorý nemá dôverný charakter, v požadovanom formáte a kvalite, nemusí sa na takéto informácie prihliadať.

Zainteresované strany sa vyzývajú, aby všetky podania a žiadosti vrátane naskenovaných splnomocnení a osvedčení predkladali prostredníctvom e-mailu. Použitím e-mailu zainteresované strany vyjadrujú súhlas s pravidlami platnými pre elektronické podania uvedenými v dokumente „KOREŠPONDENCIA S EURÓPSKOU KOMISIOU V PRÍPADOCH TÝKAJÚCICH SA OCHRANY OBCHODU“ uverejnenom na webovom sídle Generálneho riaditeľstva pre obchod: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152582.pdf

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 110, 24.4.2012, s. 3.

⁽²⁾ Dokument označený ako „Limited“ je dokument, ktorý sa považuje za dôverný v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 z 8. júna 2016 o ochrane pred dumpingovými dovozmi z krajín, ktoré nie sú členmi Európskej únie (Ú. v. EÚ L 176, 30.6.2016, s. 21), a článkom 6 Dohody WTO o implementácii článku VI dohody GATT z roku 1994 (antidumpingová dohoda). Tento dokument je chránený aj podľa článku 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1049/2001 (Ú. v. ES L 145, 31.5.2001, s. 43).

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 176, 30.6.2016, s. 21.

Zainteresované strany musia uviesť svoje meno (názov), adresu, telefónne číslo a platnú e-mailovú adresu a mali by zabezpečiť, aby bola uvedená e-mailová adresa funkčným oficiálnym pracovným e-mailom, ktorý sa denne kontroluje.

Po poskytnutí kontaktných údajov bude Komisia komunikovať so zainteresovanými stranami iba prostredníctvom e-mailu, pokiaľ výslovne nepožiadajú o doručenie všetkých dokumentov Komisie inými komunikačnými prostriedkami alebo ak si povaha dokumentov, ktoré sa majú zaslať, nevyžaduje použitie doporučenej zásielky.

Ďalšie pravidlá a informácie týkajúce sa korešpondencie s Komisiou vrátane zásad, ktoré sa vzťahujú na podania prostredníctvom e-mailu, nájdú zainteresované strany v už spomínaných pokynoch o komunikácii so zainteresovanými stranami.

Adresa Komisie na účely korešpondencie:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Nespolupráca

V prípadoch, ak niektorá zainteresovaná strana odmietne sprístupniť potrebné informácie, alebo ich neposkytne v príslušných lehotách, alebo významnou mierou bráni v prešetrovaní, zistenia, či už pozitívne alebo negatívne, možno v súlade s článkom 18 základného nariadenia vypracovať na základe dostupných skutočností.

Ak sa zistí, že niektorá zainteresovaná strana poskytla nepravdivé alebo zavádzajúce informácie, tieto informácie sa nemusia zohľadniť a môžu sa použiť dostupné skutočnosti.

Ak niektorá zainteresovaná strana nespolupracuje alebo spolupracuje len čiastočne a zistenia sa preto v súlade s článkom 18 základného nariadenia zakladajú na dostupných skutočnostiach, výsledok môže byť pre túto stranu menej priaznivý než v prípade, keby bola spolupracovala.

Neposkytnutie odpovede v elektronickej podobe sa nebude považovať za nespoluprácu, pokiaľ zainteresovaná strana preukáže, že poskytnutie odpovede v požadovanej forme by jej spôsobilo ďalšiu neprimeranú záťaž alebo ďalšie neprimerané výdavky. Zainteresovaná strana by sa mala okamžite obrátiť na Komisiu.

Úradník pre vypočutie

Dotknutý vyvážajúci výrobca a výrobné odvetvie Únie sa môžu obrátiť na úradníka pre vypočutie v obchodných konaniach. Úradník pre vypočutie je prostredníkom medzi zainteresovanými stranami a útvarmi Komisie vykonávajúcimi prešetrovanie. Úradník pre vypočutie skúma žiadosti o prístup k spisu, spory týkajúce sa dôvernosti dokumentov, žiadosti o predĺženie lehôt a žiadosti tretích strán o vypočutie. Úradník pre vypočutie môže usporiadať vypočutie jednotlivcej zainteresovanej strany a pôsobiť ako sprostredkovateľ v snahe zabezpečiť plné uplatnenie práv zainteresovaných strán na obhajobu.

Žiadosť o vypočutie úradníkom pre vypočutie by sa mala predložiť písomne a mali by sa v nej uviesť dôvody žiadosti. Žiadosť o vypočutie vo veciach týkajúcich sa začiatkovej fázy prešetrovania sa musí predložiť do 15 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*. Neskôr sa žiadosti o vypočutie musia predkladať v rámci osobitných lehôt stanovených Komisiou pri jej komunikácii so stranami.

Úradník pre vypočutie takisto poskytne príležitosti na vypočutie s účasťou strán, na ktorom možno predniesť rôzne stanoviská a argumenty na vyvrátenie dôkazov, pokiaľ ide o otázky týkajúce sa okrem iného vykonania rozsudku.

Ďalšie informácie a kontaktné údaje môžu zainteresované strany nájsť na webových stránkach úradníka pre vypočutie na webovom sídle Generálneho riaditeľstva pre obchod: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

Spracovanie osobných údajov

So všetkými osobnými údajmi získanými počas tohto prešetrovania sa bude zaobchádzať v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 45/2001 z 18. decembra 2000 o ochrane jednotlivcov so zreteľom na spracovanie osobných údajov inštitúciami a orgánmi Spoločenstva a o voľnom pohybe takýchto údajov⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 8, 12.1.2001, s. 1.

Informácia pre colné orgány

Antidumpingové clo zaplatené podľa vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 626/2012 za dovoz kyseliny vínnej v súčasnosti patriacej pod číselný znak KN ex 2918 12 00 (kód TARIC 2918 12 00 90) a s pôvodom v Čínskej ľudovej republike, ktorú vyrobila spoločnosť Changmao Biochemical Engineering Co Ltd (doplnkový kód TARIC A688), nad rámec antidumpingového cla uloženého vykonávacím nariadením (EÚ) č. 349/2012 na ten istý dovoz by malo byť vrátené alebo odpustené. O vrátenie alebo odpustenie cla treba požiadať vnútroštátne colné orgány v súlade s platnými colnými predpismi.

Poskytnutie informácií

Dotknutý vyvážajúci výrobca a výrobné odvetvie Únie budú následne informovaní o základných skutočnostiach a úvahách, na základe ktorých sa plánuje vykonať rozsudok, a dostanú príležitosť na vyjadrenie.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2017/C 296/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN“

EÚ č.: PGI-SI-02112 – 4.11.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Názov

„Jajca izpod Kamniških planin“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Slovinsko

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

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu (vajcia, med, rôzne mliečne výrobky okrem masla atď.)

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

Vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ majú hladkú škrupinu jednotnej hrúbky s matným leskom, ktorý vytvára dojem dlhotrvajúcej čerstvosti. Vaječná škrupina je tvrdá. Priemerná deštrukčná sila potrebná na rozbitie škrupiny je najmenej 32 N. Žltok má jednotnú a výrazne žltú farbu. Hodnota sfarbenia na škále DSM vytvorenej spoločnosťou La Roche je najmenej 11. Pokiaľ ide o hmotnosť, vajcia sa môžu uvádzať na trh v rôznych veľkostiach s označením čistej minimálnej hmotnosti kartónu alebo zaradené do tried hmotnosti S, M, L a XL. Vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ sa vyznačujú vysokým obsahom polynenasýtených mastných kyselín, najmä kyseliny alfa-linolénovej. Obsahujú najmenej 2,5 hmotnostného % omega-3 mastných kyselín, pričom najvyšší pomer omega-6 k omega-3 mastným kyselinám predstavuje 8:1. Tento pomer je veľmi prospešný z výživového a zdravotného hľadiska a je v súlade s odporúčaniami Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO).

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

Ako minerálny doplnok sa v krmive pre nosnice používa uhličitán vápenatý, ktorý sa ťaží v obci Stahovica pri meste Kamnik. Pitná voda pre nosnice sa môže čerpať len z dvoch vodonosných vrstiev, ktoré sa nachádzajú v hornom toku riek Kamniška Bistrica a Savinja. Ako zdroj omega-3 mastných kyselín sa používajú ľanové semená, ktoré boli vhodne ošetrované.

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

Šľachtenie a chov kurčiat a sliepok, ako aj produkcia vajec sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

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

—

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

—

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa nachádza v Kamnicko-Savinjských Alpách a je ohraničená líniou tiahnucou sa pozdĺž slovinsko-rakúskej hranice a týchto dopravných trás:

- diaľnica z obce Šentrupert do mesta Domžale,
- miestna cesta z mesta Domžale do obce Zaboršt pri Dobu,
- hlavná cesta z obce Zaboršt pri Dobu do obce Brod,
- diaľnica z obce Brodu po Kranj vzhod,
- regionálna cesta z mesta Kranj do obce Zgornje Jezersko,
- hranica s Rakúskom,
- regionálna cesta z horského prechodu Pavličovo sedlo do obce Šentrupert.

Všetky miesta/obce spojené uvedenými cestami sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ získali svoju povest koncom 19. storočia, keď mnohé sedliacky z oblasti Kamnik dodávali túto vzácnu komoditu do kuchýň v Ľubľane a na mestský trh. Už v tom čase zemepisná oblasť Kamnické hory (Kamniške planine) poskytovala výborný základ na výrobu konzumných vajec v podobe vysokokvalitnej vody, keďže tento neobývaný a prevažne nedotknutý región poskytuje pitnú vodu najvyššej kvality. Navyše ťažba vápenca z lomu v obci Stahovica nad Kamnikom mala vždy priaznivý vplyv na výrobu vajec (karbonátová hornina, ktorá sa na tomto mieste ťaží, je sedimentárneho pôvodu z obdobia pred viac ako 200 miliónov rokov a v dôsledku termickej metamorfozy sa vyznačuje výnimočnou chemickou čistotou). Významnú úlohu pri rozvoji produkcie vajec vo vymedzenej zemepisnej oblasti zohrali v minulosti aj vlastnosti subalpskej mikroklimy a mierne teploty.

Tieto prírodné podmienky poskytli výborný základ na rozvoj produkcie konzumných vajec na mnohých farmách. Keďže v zemepisnej oblasti bolo rozvinuté pestovanie ľanu na účel výroby ľanového plátna, v obci Mengeš vznikol pradiarenský priemysel. Hoci ľan sa pestoval pre vlákna, vedľajším produktom boli ľanové semená, ktoré sa používali ako krmivo pre zvieratá, najmä hydinu. O pestovaní ľanu v oblasti, kde sa vyrábajú vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“, existuje rozsiahla literatúra, od zápisu v katastri z roku 1493 týkajúceho sa feudálneho pána mesta Jablje, kde sa ľan uvádza medzi desiatkami, ktoré majú platiť poddaní tohto pána, až po dokument o založení továrne Induplati Jarše (1953).

Keďže 40 hmotnostných % ľanového semena tvorí tuk, z čoho polovicu predstavujú omega-3 mastné kyseliny (kyselina alfa-linolénová), vajcia mali vysokú kvalitu a boli prospešné pre zdravie. Tradícia pridávania ľanových semien do krmiva nosníč preto pokračuje aj pri vajciach „Jajca izpod Kamniških planin“. Tým sa vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ líšia od vajec mnohých iných výrobcov, ktorí na účel obohatenia vajec o omega-3 mastné kyseliny používajú menej tradičné suroviny, ako napr. denaturovaný rybí olej a riasy.

V porovnaní s inými vajcami obohatenými o omega-3 mastné kyseliny obsahujú vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ najmenej dvojnásobok omega-3 mastných kyselín a vyznačujú sa vysokým obsahom kyseliny alfa-linolénovej.

Sedliacky z oblasti Kamnik a okolia boli dodávateľkami konzumných vajec do Ľubľany až do druhej svetovej vojny, keď pôvodne živý obchod narušila hranica a dvojité ploty z ostnatého drôtu, ktorým okupačné sily obkolesili hlavné mesto. Ľudová pesnička *Katarina Barbara*, ktorú v roku 1895 zapísal Dr. Karel Štrekelj, slavista a zberateľ ľudových piesní, je o ukradnutej sliepke, ktorá bola určená na predaj do Ľubľany. Po vojne istý čas trvalo, kým sa na úpätí Kamnických hôr obnovila tradícia chovu sliepok. Odvtedy sa však výroba ustálila a posilnila. Povest vajec vyrábaných na úpätí Kamnických hôr sa roky považovala za samozrejmú. Výrobcovia začali vajcia aktívne propagovať až na konci 90. rokov 20. storočia. Súčasťou povesti vajec „Jajca izpod Kamniških planin“ potvrdzujú aj rozličné novinové články, ako sú články a webové lokality o kulinárskej kultúre, televízne príspevky, obchodná dokumentácia a rozličné letáky. Napríklad v knihe *Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava* (2005) autor Boštjan Šaver spomína vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ ako príklad názvu výrobku, v ktorom sa odzrkadľuje spätosť obyvateľov Slovinska s Alpami. Vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ sa spomínajú v brožúre *Okusiti Slovenijo*, ktorú vydáva Slovinská rada pre turizmus s cieľom propagovať bohaté gastronomické dedičstvo Slovinska. Spomínajú sa aj v mnohých iných publikáciách (recenziách, ročenkách), ako je napríklad *Gorenjska hrana* (2011) a *Slovenska kulinarika*, ako aj v článkoch Slovinského združenia spotrebiteľov, ktoré vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ uvádza napríklad vo svojej publikácii *Slovenska tradicionalna živila* v článku s názvom „To so dobra jajca“ a pod.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

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

(2017/C 296/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 17 ods. 7 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ⁽¹⁾.

HLAVNÉ ŠPECIFIKÁCIE TECHNICKEJ DOKUMENTÁCIE

Vínny destilát so zemepisným označením

„КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ“/„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ“/„KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA“/„GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT“

EÚ č. PGI-BG-01865 – 7.1.2014

1. Zemepisné označenie na zápis

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“

2. Kategória liehoviny

Винена дестилатна спиртна напитка/vínny destilát

3. Opis liehoviny

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ je vínny destilát s minimálnym obsahom alkoholu 40 obj. %, ktorý:

- sa získava jednoduchou alebo dvojitou destiláciou na menej ako 65 obj. % vína z hrozna, pri ktorej sa zo 100 kg hrozna môže získať maximálne 75 litrov vína,
- spĺňa požiadavky na výrobu vínného destilátu, pokiaľ ide o jeho zloženie a organoleptické vlastnosti.

3.1. Fyzikálne vlastnosti

Číra kvapalina s leskom, bez usadeniny a plávajúcich častíc. Je svetložltej farby, ktorá je výsledkom dozrievania v dubových sudoch alebo pridania karamelu. Vôňa destilátu, ktorá sa ďalej rozvíja počas zrenia, je typická pre suroviny použité na jeho výrobu.

3.2. Chemické vlastnosti

Vínny destilát má minimálny obsah alkoholu 40 obj. % a vyrába sa v prísnom súlade s požiadavkou, že zo 100 kg hrozna sa môže získať maximálne 75 litrov vína, pričom víno sa následne destiluje na menej ako 65 obj. % alkoholu.

Obsah alkoholu: 40 obj. %, obsah metanolu: 11 g/hl zo 100 obj. % alkoholu, prchavé látky: 140 – 200 g/hl zo 100 obj. % alkoholu.

Tieto prchavé látky sú ďalším kľúčovým znakom, ktorý má vplyv na organoleptické vlastnosti nápoja. Ide o zmes vyšších alkoholov, celkových kyselín, esterov a aldehydov. Vôňa nápoja je určená množstvom esterov (14 – 30 g/hl zo 100 obj. % alkoholu) a aldehydov (7 – 9 g/hl zo 100 obj. % alkoholu) a jeho chuť množstvom vyšších alkoholov (120 – 150 g/hl zo 100 obj. % alkoholu).

3.3. Organoleptické vlastnosti

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ má plnú, silnú a výraznú chuť zrelého hrozna s príchutou zeleného jablka a fíg, vyváženou doznievajúcou chuťou vanilky a nerušivou arómou dreva.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 39, 13.2.2008, s. 16.

3.4. Špecifické vlastnosti (v porovnaní s liehovinami rovnakej kategórie)

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya от Карнобат“ sa získava destiláciou vína vyrobeného z odrody hrozna Červený Misket (20 %) a vín vyrobených zo zmesi týchto bielych a červených odrôd (80 %):

- biele: Chardonnay, Muškát Ottonel, Muscat à Petit Grains, Viognier, Ugni Blanc, Tramín, Rkatsiteli, Červený Misket, Rizling, Sauvignon Blanc, Victoria, Chasselas;
- červené: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mavrud, Primitivo, Pamid, Alicante Bouschet, Gamay de Bouze, Pinot Noir, Cabernet Franc, Muscat of Hamburg, Rubin.

Červený Misket je aromatická odroda, ktorá vo vínnom destiláte vytvára bohaté príchuť zeleného jablka a fig.

Maximálne zachovanie jeho vône sa zabezpečuje studenou fermentáciou hrozna, ktorá sa vykonáva pri kontrolovaných teplotách do 22 °C. Potenciál vône a chute „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya от Карнобат“ sa obohacuje a koncentruje prostredníctvom použitej výrobnnej metódy založenej na kontinuálnej destilácii na menej ako 65 obj. % vína získaného z hrozna.

Na účel získania vyváženosti a harmónie destiláty ďalej zrejú v dubových sudoch, v ktorých svoj potenciál ďalej rozvíjajú. Týmto spôsobom sa dosahuje ich typická zlatá farba a plná, silná a výrazná chuť zrelého hrozna s nerušivou arómou dreva.

Nápoj sa získava spojením destilátov s rôznym vekom a s rôznymi organoleptickými vlastnosťami a následným pridaním zmäčkenej vody v takom množstve, aby sa dosiahol obsah alkoholu na úrovni 40 obj. %. Nápoj sa potom upravuje tak, aby sa zabránilo jeho zakaleniu, a stabilizuje sa v súlade s povolenými enologickými postupmi. Ak je to potrebné, na upravenie farby sa pridáva karamel.

4. Príslušná zemepisná oblasť

Oblasť zahŕňa tieto lokality(zemľište):

- obec Karnobat – šesť lokalít (mikroregiónov): Venec, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuchovo a Raklica,
- obec Sungurlare – jedna lokalita (mikroregión): Terzijsko,
- obec Ajtos – štyri lokality (mikroregióny): Karageorgievo, Pirne, Topolica a Černohrad,
- obec Carevo – jedna lokalita (mikroregión): Lozenec,
- obec Straldža – jedna lokalita (mikroregión): Straldža.

Nápoj sa môže plniť do fliaš aj mimo tejto vymedzenej zemepisnej oblasti.

5. Spôsob získavania liehoviny

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya от Карнобат“ sa vyrába tradičným bulharským spôsobom výroby. Každá odroda hrozna sa zbiera samostatne po tom, ako dosiahne technickú zrelosť. Ak je to potrebné, hrozno sa oberie zo strapcov, a hroznová dužina sa nechá vychladnúť. Ku kľúčovým zdrojom aromatických zložiek patria podmienky fermentácie a použité kvasinky.

Studenou fermentáciou sa zabezpečuje maximálne zachovanie vône hrozna. Keď sa fermentácia skončí, víno sa podľa potreby prečistí a presunie sa na destiláciu. Prísne kontrolovanou destiláciou na menej ako 65 obj. % vína získaného z hrozna, pri ktorej sa zo 100 kg hrozna môže získať maximálne 75 litrov vína, sa zabezpečuje konzistentne vysoká kvalita „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya от Карнобат“, a tento spôsob destilácie má významný vplyv na aromatický obsah výsledného destilátu. Počas destilácie sa v dôsledku tepelného spracovania vytvárajú nové zložky, ako sú estery, aldehydy, acetáty a pod. S cieľom zabezpečiť optimálnu presnosť zachytenia aromatického profilu sa na výrobu destilátov určených na výrobu nápoja používa iná metóda: využívajú sa vlastnosti drahých kovov, a to v podobe špeciálnych strieborných filtrov, ktorými sa vybavujú nádoby určené na destiláciu nápoja.

Výsledné destiláty sa spájajú do šarží podľa svojich fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností a najmenej šesť mesiacov zrejú v dubových sudoch s max. objemom 500 litrov.

Nápoj sa získava spojením destilátov s rôznym vekom a s rôznymi organoleptickými vlastnosťami a následným pridaním zmäčkenej vody v takom množstve, aby sa dosiahol obsah alkoholu na úrovni 40 obj. %. Nápoj sa potom upravuje tak, aby sa zabránilo jeho zakaleniu, a stabilizuje sa v súlade s povolenými enologickými postupmi. Je svetložltej farby, ktorá vzniká v dôsledku zrenia v dubových sudoch alebo vďaka pridaní karamelu s cieľom dosiahnuť túto želanú farbu.

6. Súvislosť so zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom

6.1. Podrobnosti týkajúce sa zemepisnej oblasti alebo zemepisného pôvodu dôležité na odôvodnenie súvislosti

Klíma v oblasti Karnobat je prechodná pevninská so silným vplyvom mora v pobrežnej zóne, ktorá siaha 20 – 30 km od pobrežia. Obdobie pestovania viniča v tejto oblasti je 205 dní. Priemerný súčet biologicky aktívnych teplôt je 3 911 °C s intervalom spoľahlivosti od 3 713 °C do 4 109 °C. Jednotlivé uvedené súčty zodpovedajú podmienkam, ktoré sú potrebné na dozrievanie skorých, stredne skorých a neskorých odrôd.

Vinič hroznorodý sa pestuje na ploche s rozlohou 2 766,56 ha. Vinohrady, z ktorých sa získavajú suroviny na výrobu „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“, sa nachádzajú v subbalkánskej (Ružová dolina/Rozova dolina) vinárskej oblasti (obce Karnobat a Sungurlare), v západnej časti východnej (Čierne more/Chernomorski) vinárskej oblasti (obce Ajtos a Carevo) a v južnej (Trácka nížina/Trakiyska nizina) vinárskej oblasti (obec Straldža). Do zemepisnej oblasti patrí subregión Tundža–Straldža, južné svahy východného balkánskeho pohoria v okolí Karnobatu a Ajtosu, ako aj časť Burgaskej nížiny.

Vysoké hory a nízko položené, ploché povodia, ktoré sú takisto typickým znakom reliéfu v okolí obce Karnobat, sú priaznivé na pestovanie viniča hroznorodého vrátane Červeného Misketu. Ide o starú pôvodnú bulharskú odrodu viniča hroznorodého s priemerným rastom, dobrou reprodukčnou úžitkovosťou a priemerným výnosom. Pokiaľ ide o odolnosť voči mrazu, ide o najlepšiu miestnu odrodu, ktorá je v tomto ohľade lepšia ako mnohé nebulharské odrody viniča hroznorodého. Misket je aromatická odroda, ktorá destilátu „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ dodáva bohaté príchuť zeleného jablka a fig.

6.2. Špecifické vlastnosti liehoviny, ktoré možno pripísať zemepisnej oblasti

Priaznivé prírodné a klimatické podmienky, ktoré sú predpokladom kvalitného a správne dozretého hrozna, spolu so zberom hrozna v noci s cieľom zachovať arómu, fermentáciou pri nízkej teplote a kontinuálnym spôsobom destilácie pomáhajú pri koncentrácii jemnej arómy hrozna a dozrievanie destilátu v dubových sudoch napomáha ďalšie rozvinutie vône a chute tohto nápoja. Týmto spôsobom sa dosahuje ich typická zlatá farba a plná, silná a výrazná chuť zrelého hrozna s nerušivou arómou dreva.

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ má plnú, silnú a výraznú chuť zrelého hrozna s príchuťou zeleného jablka a fig, vyváženou doznievajúcou chuťou vanilky a nerušivou arómou dreva, vďaka čomu spotrebitelia tento výrobok poznajú, obľubujú a vyhľadávajú. Nápoj má stabilnú pozíciu na trhu a spája tradíciu a inovácie.

Dokumenty, ktoré sú súčasťou technickej dokumentácie tohto nápoja, sa uchovávajú na riaditeľstve registrácie, udeľovania povolení a kontroly na bulharskom ministerstve hospodárstva.

7. Ustanovenia Európskej únie alebo vnútroštátne/regionálne ustanovenia

Vnútroštátne konanie na účel schválenia liehoviny so zemepisným označením sa stanovuje v oddiele VII „Výroba liehovín so zemepisným označením“ kapitoly 9 „Liehoviny“ zákona o víne a liehovinách (Úradný vestník č. 45 z 15. júna 2012, zákon je účinný od 16. septembra 2012).

Zemepisné označenie „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ bolo schválené nariadením ministerstva hospodárstva a energie č. T-RD-27-21 z 27. novembra 2013. Nariadenie bolo uverejnené na webovom sídle ministerstva hospodárstva: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarj-davane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozдова-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c-28-m361-2.html>.

8. Žiadateľ

— Členský štát

Bulharsko

— Úplná adresa (ulica a číslo, mesto a poštové smerovacie číslo, krajina)

ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulharsko

— Názov právnickej osoby alebo meno fyzickej osoby

Министерство на икономиката/Ministerstvo hospodárstva

9. Doplnenie zemepisného označenia

Neuvádza sa

10. Osobitné pravidlá týkajúce sa označovania

Pri destiláte „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ sa neuplatňujú nijaké osobitné povinné pravidlá označovania (okrem horizontálnych).

