



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2021/C 61/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2021/C 61/05	Výmenný kurz eura — 19. februára 2021	5
--------------	---	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2021/C 61/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2021/C 61/07	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	8
2021/C 61/08	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	18
2021/C 61/09	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	23
2021/C 61/10	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 ...	27

⁽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.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Text s významom pre EHP)**

(2021/C 61/01)

Dňa 15. februára 2021 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32021M10130. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.9676 — Lov Group/Banjay/ESG)****(Text s významom pre EHP)**

(2021/C 61/02)

Dňa 30. júna 2020 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32020M9676. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 61/03)

Dňa 17. februára 2021 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32021M10136. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)**

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 61/04)

Dňa 31. júla 2020 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) v spojení s článkom 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32020M9779. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽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⁾

19. februára 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,2139	CAD	Kanadský dolár	1,5307
JPY	Japonský jen	127,81	HKD	Hongkongský dolár	9,4121
DKK	Dánska koruna	7,4368	NZD	Novozélandský dolár	1,6642
GBP	Britská libra	0,86508	SGD	Singapurský dolár	1,6059
SEK	Švédská koruna	10,0330	KRW	Juhokórejský won	1 339,59
CHF	Švajčiarsky frank	1,0851	ZAR	Juhoafrický rand	17,7391
ISK	Islandská koruna	155,60	CNY	Čínsky juan	7,8318
NOK	Nórska koruna	10,2095	HRK	Chorvátska kuna	7,5780
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	17 094,81
CZK	Česká koruna	25,849	MYR	Malajzijský ringgit	4,9048
HUF	Maďarský forint	358,50	PHP	Filipínske peso	58,846
PLN	Poľský zlotý	4,4830	RUB	Ruský rubel'	89,6089
RON	Rumunský lei	4,8758	THB	Thajský baht	36,386
TRY	Turecká líra	8,4470	BRL	Brazílsky real	6,5633
AUD	Austrálsky dolár	1,5445	MXN	Mexické peso	24,7094
			INR	Indická rupia	88,0145

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2021/C 61/06)

1. Komisii bolo 15. februára 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- KKR & Co. Inc. („KKR“, Spojené štáty americké),
- Caruna Group (Fínsko).

Podniky OTPP a KKR získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom Caruna Group.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- OTPP: správa dôchodkových dávok a investícií v rámci aktív dôchodkového plánu učiteľov v kanadskej provincii Ontario,
- KKR: globálna investičná spoločnosť, ktorá spravuje viaceré alternatívne triedy aktív vrátane súkromného kapitálu, energetiky, infraštruktúry, nehnuteľností a úverov,
- Caruna Group: prevádzkuje elektrickú distribučnú sústavu pre približne 700 000 odberateľov v južnom, juhozápadnom a západnom Fínsku, ako aj v meste Joensuu, subregiónne Koillismaa a Satakunta.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

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

⁽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.

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 toto referenčné číslo:

M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2021/C 61/07)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„ASTI“

PDO-IT-A1396-AM05

Dátum oznámenia: 4. 12. 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Odrody viniča

Hoci v minulosti bola odroda Moscato jediná povolená odroda viniča, dnes môžu ostatné aromatické odrody bieleho hrozna vhodné na pestovanie v regióne Piemont tvoriť až 3 %. Nejde o významnú zmenu: vína s CHOP sa v skutočnosti vyrábajú len z odrody Moscato Bianco a túto zmenu si vyžiadali vinohradníci preto, aby neboli postihovaní za nedodržiavanie predpisov, ak sa vo vinohradníckej oblasti s odrodou Moscato Bianco zistí náhodná prítomnosť iných odrôd viniča, alebo keď budú nahradzovať odumreté alebo poškodené rastliny viniča novou výsadbou, najmä v starších vinohradoch. K tejto situácii môže dochádzať aj v súvislosti s väčším rozšírením choroby esca a zlatého žltnutia viniča, prípadne s dlhoročnou vidieckou tradíciou pestovania iných bielych odrôd, ktoré rodiny pestujú v tých istých vinohradoch a používajú na výrobu vína pre vlastnú spotrebu.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

2. Pravidlá týkajúce sa výroby vína

Minimálny prirodzený obsah alkoholu v prípade vína „Asti Spumante“ *Metodo Classico* (čo znamená, že sa vyrába „tradičnou metódou“ výroby šumivého vína) je po novom 10,00 namiesto 11 obj. %.

Po rozsiahlych testoch sa rozhodlo, že táto požiadavka na šumivé vína v kategórii *Metodo Classico* by sa mala zmierniť, aby sa uľahčila výroba suchších druhov ako *pas dosé*, *extra brut* a *brut*. Súvisí to aj so zmenami uvedenými ďalej, ktoré sa týkajú zvýšeného výnosu hrozna a výlisnosti v prípade šumivých vín v kategórii *Metodo Classico*, čím sa harmonizujú kritériá platné pre všetky šumivé vína, na ktoré sa vzťahuje CHOP, bez ohľadu na použitú metódu (tradičnú alebo Charmatovu). Tieto zmeny takisto umožňujú pestovateľom zaradiť produkciu jedného vinohradu do rôznych kategórií.

Zmena prirodzeného obsahu alkoholu v hrozne sa týka článku 4 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

(1) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Maximálne výnosy

Maximálny povolený výnos sa v prípade vína „Asti Spumante“ kategórie *Metodo Classico* zvýšil z 8 na 10 ton hrozna na hektár (9,5 pre subregióny) a maximálna výliskosť vína je teraz stanovená na 75 % namiesto 60 %. Toto zvýšenie výnosov odráža skutočnú kapacitu súčasných vinohradov a vychádza z uskutočnených experimentov, ktoré preukázali, že zvýšenie výnosov na 10 ton na hektár nemá vplyv na kvalitu či vlastnosti výrobku. Existujú aj technické dôvody, pre ktoré sa táto zmena požaduje: keď sú výnosy hrozna z vinohradu nižšie, dozrievanie nastáva oveľa skôr, čo spôsobuje náhly pokles kyslosti, a výsledkom je hrozno často nevhodné na výrobu suchších druhov šumivého vína tradičnou metódou.

Táto zmena sa týka bodu 5 písm. b) jednotného dokumentu (*Maximálne výnosy*) a súvisí s článkami 4 a 5 špecifikácie výrobku „Asti“ a s rovnakými článkami v doplňujúcich špecifikáciách pre subregióny Santa Vittoria d'Alba a Strevi.

4. Opis vína (vín)

- Povolené rozpätie obsahu cukru v šumivých vínach („Asti“/„Asti Spumante“ a „Asti“/„Asti Spumante“ *Metodo Classico*) bolo rozšírené tak, aby zahŕňalo druhy *pas dosé*, *brut* a *extra brut*.
- V súvislosti so zahrnutím suchších šumivých vín sa požadovaný skutočný obsah alkoholu v prípade vín „Asti“/„Asti Spumante“ *Metodo Classico* zmenil z úrovne „6,00 % až 8,00 obj. %“ na „minimálne 6,00 obj. %“.
- Doplňujúce špecifikácie výrobkov pre subregióny Santa Vittoria d'Alba a Strevi po novom zahŕňajú aj šumivé vína *Metodo Classico*.

Tieto zmeny sa týkajú organoleptických vlastností uvedených v článku 6 špecifikácie výrobku „Asti“, článku 6 doplňujúcej špecifikácie pre podoblasť Santa Vittoria d'Alba, článku 5 doplňujúcej špecifikácie pre podoblasť Strevi a bodu 4 jednotného dokumentu [*Opis vína (vín)*].

5. Vinohradnícka oblasť

Vypustil sa odkaz na obec Camo v provincii Cuneo, pretože sa zlúčila s obcou Santo Stefano Belbo, ktorá je už uvedená ako súčasť vinohradníckej oblasti. Presný opis vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorý je už uvedený v špecifikácii výrobku, sa pre väčšiu prehľadnosť teraz zahrnul aj do jednotného dokumentu.

Ide o redakčnú úpravu, ktorá nemá vplyv na vymedzenú zemepisnú oblasť.

Táto zmena sa týka článku 3 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu (*Vymedzená zemepisná oblasť*).

6. Pravidlá týkajúce sa výroby vína

Vypustil sa článok 5 ods. 11 špecifikácie výrobku. Znie takto: „Vína s DOCG uvedené v článku 1 sa nesmú vyrábať pomocou umelého sýtenia (úplného alebo čiastočného) a na konzervačné účely sa nesmú používať inhibítory kvasenia, aj keď existujúce právne predpisy EÚ a vnútroštátne právne predpisy vo všeobecnosti tieto postupy povoľujú.“

Vypustený odsek obsahoval zákaz, ktorý už v právnych predpisoch existuje a bol teda nadbytočný, ako aj obmedzenie praktík, ktoré sú v skutočnosti zákonné; po odstránení tohto odseku sa od vinárov požaduje, aby sa riadili platnými právnymi predpismi EÚ a vnútroštátnymi právnymi predpismi.

Zmenilo sa znenie článku 5 ods. 14 (predtým článok 5 ods. 15) špecifikácie výrobku o kategóriách výrobkov, ktoré je možné vyrobiť z muštu (chápaného ako medziprodukt výroby vína), ktorý bol vyhlásený za vhodný na výrobu vín s CHOP, čím vinári získali voľnosť pri rozhodovaní, ktoré kategórie výrobkov vyrobia z muštu v záujme optimálneho riadenia výroby. Mušt zaznamenaný v ročnom hlásení o produkcii hrozna ako vhodný na výrobu vín „Moscato d'Asti“ alebo „Moscato d'Asti“ *Vendemmia Tardiva* sa preto môže použiť nielen na výrobu vín „Asti“/„Asti Spumante“, ale aj na výrobu vín „Asti“/„Asti Spumante“ *Metodo Classico*, čo predtým nebolo povolené. Okrem toho možno mušt určený na výrobu vín „Asti“/„Asti Spumante“ alebo „Asti“/„Asti Spumante“ *Metodo Classico* použiť aj na výrobu vína „Moscato d'Asti“ za predpokladu, že má minimálny prirodzený obsah alkoholu požadovaný pre tento druh vína.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

7. Pomenovanie a označovanie vín

Hoci v obciach tvoriacich subregióny Santa Vittoria d'Alba a Strevi existuje tradícia výroby akostných aromatických šumivých vín (kategória 6) tradičnou metódou aj inými metódami, doteraz sa tieto vína uvádzali na trh ako vína s CHOP „Asti“. Táto zmena preto umožňuje označovať tieto vína príslušným subregiónom. Zároveň to znamená, že spotrebiteľia získajú presnejšie informácie o pôvode vína.

Okrem toho sú požiadavky platné pre tieto druhy vín stanovené v pravidlách pre subregióny prísnejšie ako kritériá pre základné vína s CHOP. Napríklad maximálny výnos je nižší (o 1 – 1,5 tony hrozna na hektár) a vyžaduje sa, aby malo hrozno vyšší minimálny prirodzený obsah alkoholu (o 1 – 1,5 obj. %).

Táto zmena sa týka článkov 1 až 7 doplnujúcich špecifikácií výrobkov pre subregióny Santa Vittoria d'Alba a Strevi a súvisí s bodmi 4 [*Opis vína (vín)*] a 5 (*Maximálne výnosy*) jednotného dokumentu.

8. Výnimka z požiadaviek, aby sa výroba a fľašovanie uskutočňovali vo vymedzenej oblasti

V bode 9 jednotného dokumentu (*Ďalšie základné podmienky*) sa po novom stanovujú výnimky z požiadavky, aby sa výroba a fľašovanie uskutočňovali vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Tieto podmienky boli prítomné v špecifikácii výrobku, odkedy bol názov „Asti“ prvýkrát uznaný ako CHOP (v roku 1967), a potvrdené, keď názov získal v Taliansku označenie DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* alebo „zaručené a kontrolované označenie pôvodu“) a keď sa zaviedli subregióny. Omylom sa však v roku 2011 nedostali do jednotného dokumentu, keď sa súbory týkajúce sa všetkých existujúcich označení vkladali do informačného systému Európskej komisie.

Ide o redakčnú zmenu, keďže špecifikácia výrobku, pokiaľ ide o príslušné podmienky, sa nezmenila.

Táto zmena sa týka bodu 9 jednotného dokumentu (*Ďalšie základné podmienky*) a nemá vplyv na špecifikáciu výrobku.

9. Redakčné úpravy

Niektoré kontaktné údaje boli aktualizované. Táto zmena sa týka bodu *Kontaktné údaje* v časti *Iné informácie* v bode 1.2 jednotného dokumentu.

Po vypustení článku 5 ods. 11 boli zostávajúce odseky článku 5 prečíslované.

Článok 7 ods. 3 špecifikácie výrobku bol vypustený, pretože je nezlučiteľný s pravidlom, že šumivé vína sa po novom môžu označovať názvom subregiónu, a pretože ďalšie aspekty, ktoré sa v ňom uvádzali, sú stanovené v platných právnych predpisoch, a teda boli nadbytočné.

Aktualizovali sa odkazy na právne predpisy v špecifikácii výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

„Asti“

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

4. Opis vína (vín)

„Asti“/„Asti Spumante“ a subregionálne druhy „Asti“/„Asti Spumante“ Santa Vittoria d'Alba a „Asti“/„Asti Spumante“ Strevi

Pena: jemná, dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá až svetlozlatá

Vôňa: charakteristická, delikátna

Chuť: charakteristická, vyvážená, od *pas dosé* po sladkú.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %, z toho skutočný obsah alkoholu minimálne 6 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	6
Minimálna celková kyslosť:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Asti“/„Asti Spumante“ Metodo Classico (tradičná metóda) a subregionálne druhy „Asti“/„Asti Spumante“ Metodo Classico Santa Vittoria d'Alba a „Asti“/„Asti Spumante“ Metodo Classico Strevi

Pena: jemná, dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá až veľmi bledá zlatá

Vôňa: charakteristická, výrazná, delikátna

Chuť: charakteristická, vyvážená, od *pas dosé* po sladkú.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %, z toho skutočný obsah alkoholu minimálne 6 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	6
Minimálna celková kyslosť:	6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Moscato d’Asti“ Vendemmia Tardiva (neskorý zber)

Farba: zlatožltá

Vôňa: ovocná, veľmi intenzívna, typická pre zhrádzkované hrozno s korenistými tónmi

Chuť: sladká, harmonická, zamatová, s tónmi odrody Moscato, ktoré pripomínajú včelí plást.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 14 %, z toho skutočný obsah alkoholu minimálne 11 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 22 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Moscato d’Asti“

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: charakteristická výrazná aróma odrody Moscato

Chuť: sladká, aromatická, charakteristická, môže jemne perliť.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %, z toho skutočný obsah alkoholu v rozpätí 4,5 až 6,5 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

Subregionálny druh „Moscato d’Asti“ Santa Vittoria d’Alba

Farba: slamovožltá s tónmi zlatej

Vôňa: elegantná, jemná, svieža a stála, s občasnými kvetinovými tónmi

Chuť: bezprostredná, harmonická, sladká, aromatická, typická pre odrodu Moscatello, potenciálne jemne perlivá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %, z toho skutočný obsah alkoholu v rozpätí 4,5 až 6,5 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

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

Subregionálny druh „Moscato d’Asti“ Canelli

Vôňa: pižmová, charakteristická výrazná aróma odrody Moscato

Farba: slamovožltá rôznej intenzity až zlatá

Chuť: sladká, aromatická, charakteristická, s arómou odrody Moscato, potenciálne jemne perlivá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %, z toho skutočný obsah alkoholu v rozpätí 4,5 až 6,5 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

Subregionálny druh „Moscato d’Asti“ Strevi

Farba: slamovožltá rôznej intenzity až zlatá

Vôňa: charakteristická a výrazná aróma odrody Moscato

Chuť: sladká, aromatická, charakteristická, s arómou odrody Moscato, potenciálne jemne perlivá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %, z toho skutočný obsah alkoholu v rozpätí 4,5 až 6,5 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

Subregionálny druh „Moscato d’Asti“ Vendemmia Tardiva „Santa Vittoria d’Alba“

Farba: výrazná zlatožltá

Vôňa: komplexná, ovocná, veľmi intenzívna, typická pre zhrozenkovatené hrozno, s korenistými tónmi Chut’: sladká, harmonická a zamatová, s tónmi odrody Moscato, ktoré pripomínajú aj včelí plást.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15 %, z toho skutočný obsah alkoholu minimálne 12 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 22 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Osobitné enologické postupy

ŽIADNE

b) Maximálne výnosy

„Asti“/„Asti Spumante“ a „Moscato d’Asti“

10 000 kilogramov hrozna na hektár

„Asti“/„Asti Spumante“ Metodo Classico

10 000 kilogramov hrozna na hektár

„Moscato d’Asti“ Vendemmia Tardiva

6 000 kilogramov hrozna na hektár

„Moscato d’Asti“ Canelli a „Moscato d’Asti“ Strevi

9 500 kilogramov hrozna na hektár

„Moscato d'Asti“ Canelli označené názvom *Vigna*, po ktorom nasleduje názov miesta alebo vinohradu

8 500 kilogramov hrozna na hektár

„Moscato d'Asti“ Strevi a „Moscato d'Asti“ Santa Vittoria d'Alba

9 500 kilogramov hrozna na hektár

„Moscato d'Asti“ *Vendemmia Tardiva* Santa Vittoria d'Alba

5 000 kilogramov hrozna na hektár

„Asti Spumante“ Santa Vittoria d'Alba, „Asti Spumante“ *Metodo Classico* Santa Vittoria d'Alba, „Asti Spumante“ Strevi a „Asti Spumante“ *Metodo Classico* Strevi

9 500 kilogramov hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Vína s DOCG „Asti“ sa môžu vyrábať z hrozna vypestovaného v oblasti vymedzenej takto:

V provincii Alessandria na celom území týchto obcí:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo a Visone.

V provincii Asti na celom území týchto obcí: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea a San Giorgio Scarampi.

V provincii Cuneo na celom území obcí Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino a Perletto a v týchto častiach obce Alba: Como a San Rocco Senodelvio.

— Subregión Canelli tvoria celé územia týchto obcí v provincii Asti: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto a Moasca, plus územie obcí Loazzolo a Bubbio, ktoré sa nachádzajú na ľavom brehu rieky Bormida,

a celé územia týchto obcí v provincii Cuneo: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso a Trezzo Tinella a tieto časti obce Alba: Como a San Rocco Senodelvio.

— Subregión Santa Vittoria d'Alba pozostáva z obce Santa Vittoria d'Alba v provincii Cuneo.

— Subregión Strevi pozostáva z celého územia týchto obcí v provincii Alessandria: Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo a Visone.

7. Hlavné muštové odrody

Moscato bianco B. – Moscato reale

8. Opis súvislostí

DOCG „ASTI“

„Asti“ a „Moscato d'Asti“ sú jednodrodové vína vyrobené výlučne z odrody Moscato Bianco, ktoré majú osobitý, výrazný aromatický profil. Osobité vlastnosti, ktoré táto odroda dodáva rôznym druhom vín vrátane šumivých vín a vín s prívlastkom neskorý zber, úzko súvisia s odborným pestovaním viniča vinohradníkmi a s niektorými inovatívnymi vinárskymi metódami, pomocou ktorých vznikol v posledných desaťročiach sortiment suchších vín na báze odrody Moscato, či už šumivých alebo tichých.

Vhodnosť pôdy na pestovanie viniča z hľadiska jej osobitej morfológie a chemického zloženia, ako aj klimatické podmienky danej oblasti a miestne vinárske zručnosti a tradície prispeli k tomu, že v priebehu rokov sa ako najvhodnejšia odrodová skladba na pestovanie v tomto prostredí ukázala práve odroda Moscato Bianco.

V 18. storočí sa v sérii článkov o víne a vinohradoch z celého sveta publikovaných v Lausanne konkrétne spomínala vysoko cenená odroda Moscato Bianco z Piemontu a koncom storočia prestížna Societá di Agricoltura di Torino vyhlásila odrodu Moscato za jednu z piemontských odrôd viniča, z ktorej možno vyrábať vysoko kvalitné vína. V 19. storočí sa Piemont zreteľne odlišoval od ostatných talianskych regiónov pre rozšírené pestovanie odrody Moscato Bianco. Na konci devätnásteho storočia sa z hrozna odrody Moscato začalo vyrábať veľké množstvo šumivého vína pomocou metódy druhotného kvasenia základného vína vo fľaši. Do roku 1895 sa zdokonalila Charmatova metóda (ktorá vznikla v Piemonte) a odroda Moscato sa používala najmä na výrobu šumivého vína. Už vtedy sa hovorilo o značnom dopyte, dokonca aj zo zahraničia, po voňavom šumivom bielom víne, ktoré bolo v odvetví známe pod menom „Moscato d'Asti“ alebo „Moscato di Canelli“. Zameraním na výrobu šumivých vín sa Piemont jednoznačne odlišil od ostatných regiónov, kde sa odroda Moscato takisto pestovala (hoci v oveľa menšej miere). Väčšina vín z odrody Moscato vyrobených inde bola považovaná za luxusné „likérové“ vína a odroda Moscato sa používala na výrobu šumivého vína iba v Piemonte, konkrétne v oblastiach Asti, Alessandria a Cuneo. V tom istom čase sa uskutočnili prvé experimenty so suchými šumivými vínami na báze odrody Moscato („Asti Champagne“ začiatkom 20. storočia). Nemali však veľký komerčný úspech, pretože s nedostatočnými enologickými znalosťami nebolo možné zmierniť horkú chuť spôsobovanú terpenmi vo víne z odrody Moscato, ktoré prešlo procesom úplnej fermentácie. Pridaním cukru na druhotné kvasenie vo fľaši sa síce horkosť vína znížila, ale tlak, ktorý tým vznikal, bol na vtedajšie fľaše príliš vysoký. Výrobcovia vína s DOCG „Asti“ pokračovali vo vývoji suchých verzií rôznych vín (šumivých, tichých aj jemne perlivých). V 80. rokoch 20. storočia začali piemontské výskumné ústavy publikovať články o chemických a aromatických vlastnostiach suchých vín vyrobených z odrody Moscato Bianco a o vývoji terpenových zlúčenín v hrozne odrody Moscato s cieľom optimalizovať výrobnú technológiu. V týchto rokoch sa vyvinula koncepcia „odrodovej enológie“, t. j. zdokonalený technologický postup, ktorým sa malo dosiahnuť zlepšenie vlastností hrozna tak, aby sa to prejavilo v kvalite konečného výrobku. V konkrétnom prípade odrody Moscato technický vývoj umožnil predĺžiť proces kvasenia, čím sa zmiernili horké tóny, pre ktoré stroskotali obchodné iniciatívy začiatkom dvadsiateho storočia. Vinári si toto nové know-how osvojili a v posledných desaťročiach vyvinuli šumivé a tiché vína na báze odrody Moscato s nižším obsahom cukru.

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

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách a pri prezentácii vín s DOCG „Asti“ alebo „Asti Spumante“ nesmie byť obsah cukru uvedený v rovnakom riadku ako názov a musí sa uvádzať iným typom písma a menšími písmenami, než akým sa uvádza názov.

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Okrem vinohradníckej oblasti sa vinárske postupy na výrobu vín s DOCG „Asti“ (vrátane sušenia hrozna v prípade kategórie *Vendemmia Tardiva* a procesu výroby šumivého vína) môžu uskutočňovať kdekoľvek v rámci provincií Alessandria, Asti a Cuneo a takisto v Pressione, časti obce Chieri (v metropolitnej oblasti Turín), ktorá susedí s vinohradníckou oblasťou.

Balenie vo vymedzenej oblasti

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína s DOCG „Asti“ sa musia fľašovať vo vinohradníckej oblasti. V súlade s článkom 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 sa fľašovanie musí uskutočniť v uvedenej vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zabezpečila kvalita a dobrá povest' vína, zaručil jeho pôvod a zabezpečila účinnosť kontrol.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2021/C 61/08)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„GRECO DI TUFO“

PDO-IT-A0236-AM02

Dátum oznámenia: 13 november 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Revízia zoznamu druhov – zahrnutie druhov „Riserva“

Do zoznamu povolených druhov vín sa pridali druhy „Greco di Tufo Riserva“ a „Greco di Tufo Spumante Riserva“ a zoznam sa náležite aktualizoval.

Táto zmena vyplýva z potreby propagovať víno s CHOP „Greco di Tufo“, pričom sa zdôrazňuje jeho dobrá skladovateľnosť a zohľadňuje miestny zvyk uvádzať víno na trh až po viacročnom vyzrievaní.

Okrem toho sa v súlade s platnými právnymi predpismi odstránilo prídavné meno „bianco“ [biele], ktoré sa uvádzalo za názvom „Greco di Tufo“.

Táto zmena sa týka článkov 1 a 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

2. Zahrnutie možnosti doplnkovej závlahy

Táto možnosť sa povolila s cieľom zabezpečiť rastlinám normálny rast v súčasných podmienkach, keď dochádza k zmenám klímy a rastliny sú vystavované čoraz väčšiemu vodnému a tepelnému stresu.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

3. Zahrnutie druhov „Riserva“ a príslušných dôb zrenia

V záujme rozlíšenia druhov „Greco di Tufo“ a „Greco di Tufo Spumante“ s označením „Riserva“ sa považuje za vhodné uvádzať minimálne doby zrenia a dátum ich začiatku.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a bodu 5 písm. a) jednotného dokumentu.

4. Opis vín s chop „Greco di tufo“ vrátane druhov „Riserva“ – aktualizácia analytických a organoleptických vlastností

Odstránilo sa prídavné meno „bianco“ [biele], ktoré sa uvádzalo za označením „Greco di Tufo“.

Táto zmena znenia je v súlade s názvom výrobku.

Po zahrnutí druhov „Greco di Tufo Riserva“ a „Greco di Tufo Spumante Riserva“ sa stanovili chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti hotových vín. Podľa údajov a opisov ide o výrobok vysokej kvality so strednou až dlhou dobou zrenia vo vinárskom podniku.

V opise chuti vína „Greco di Tufo Spumante“ sa maximálny obsah zvyškového cukru rozšíril tak, aby zahŕňal úrovne od „brut“ po „extra suché“.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Zmena sa považuje za potrebnú vzhľadom na rastúci dopyt spotrebiteľov po takýchto výrobkoch.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou – formálna zmena špecifikácie

Znenie sa zmenilo tak, aby bolo v súlade so špecifikáciou a s jednotným dokumentom.

Touto formálnou zmenou sa neruší platnosť súvislosti uvedenej v článku 93 ods. 1 písm. a) bode i) nariadenia (ES) č. 1308/2013.

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie a bodu 8 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

„Greco di Tufo“

2. Druh zemepisného označenia:

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Šumivé víno

4. Opis vína (vín)

„Greco di Tufo“

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Aróma: príjemná, intenzívna, elegantná, výrazná;

Chuť: svieža, suchá, harmonická;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

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

„Greco di Tufo Riserva“

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Aróma: príjemná, intenzívna, elegantná, výrazná;

Chuť: suchá, svieža, harmonická;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

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

„Greco di Tufo Spumante“

Pena: jemná a dlhotrvajúca;

Farba: slamovožltá rôznej intenzity s bledozelenými alebo zlatými tónmi;

Aróma: výrazná, príjemná, s jemným nádychom kvasiniek;

Chuť: výrazná, elegantná a harmonická, od „extra brut“ po „extra suché“;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Greco di Tufo Spumante Riserva“

Pena: jemná a dlhotrvajúca;

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Aróma: výrazná, príjemná, s jemným nádychom kvasiniek;

Chuť: výrazná, elegantná a harmonická, od „extra brut“ po „extra suché“;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Osobitné enologické postupy

„Greco di Tufo Riserva“ – Minimálna doba zrenia

Osobitný enologický postup

V prípade druhu „Greco di Tufo Riserva“ je minimálna doba zrenia 12 mesiacov a začína sa 1. novembra roka zberu.

„Greco di Tufo Spumante“ vrátane druhu „Riserva“ – výroba

Osobitný enologický postup

Vína „Greco di Tufo Spumante“ vrátane druhov s označením „Riserva“ sa musia vyrábať výlučne klasickou metódou druhotného kvasenia vo fľašiach.

Výroba druhu „Greco di Tufo Spumante“ musí zahŕňať obdobie zrenia na kvasničných kaloch vo fľaši v dĺžke minimálne 18 mesiacov od dátumu tiráže, t. j. aktivácie druhotného kvasenia. V prípade vín „Greco di Tufo Spumante Riserva“ musí byť obdobie zrenia na kvasničných kaloch minimálne 36 mesiacov od dátumu tiráže.

b) Maximálne výnosy

„Greco di Tufo“ – všetky druhy

10 000 kg hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Vinohradnícka oblasť, v ktorej sa pestuje hrozno na výrobu vín s CHOP (DOCG) „Greco di Tufo“, pokrýva celú administratívnu oblasť týchto obcí v provincii Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina a Torrioni.

7. Hlavné muštové odrody

Greco (B)

8. Opis súvislostí

CHOP „Greco di Tufo“ – tiché a šumivé víno

Prírodné faktory

Víno s CHOP „Greco di Tufo“ sa vyrába v kopcovitej oblasti, ktorou preteká rieka Sabato. Terén sa vyznačuje strmými svahmi s ílovitými a vápencovými pôdami sopečného pôvodu a podloží bohatým na minerálne látky.

Kopcovitá topografia vinohradníckej oblasti a prevažne juhovýchodná/juhozápadná orientácia vinohradov, rozprestierajúcich sa na plochách mimoriadne vhodných na pestovanie viniča, spoločne vytvárajú prostredie, v ktorom majú rastliny ideálne podmienky na rast, najmä dostatočné prúdenie vzduchu a svetlo.

Pre kopcovité časti vinohradníckej oblasti sú charakteristické mikroklimy s výraznými teplotnými rozdielmi medzi dňom a nocou. Tie prispievajú k zachovaniu prirodzenej kyslosti hrozna počas dozrievania.

Historické a ľudské faktory

Začiatky pestovania viniča v tejto oblasti siahajú až k starovekému miestnemu obyvateľstvu a pestovanie pokračovalo aj po príchode mykénskych gréckych kolonizátorov. Súvisí aj s riekou Sabato, ktorá preteká kopcovitým terénom. Názov rieky pochádza od Sabínov, známych pod menami Sabus alebo Sabatini, príslušníkov samnitského kmeňa, ktorý sa usadil v povodí rieky Sabatus. V 19. storočí sa táto oblasť stala centrom rozvoja vinohradníctva vďaka objavu obrovských ložísk síry v obci Tufo. Prítomnosť a dostupnosť síry priaznivo vplývala na pestovanie viniča v celom okrese Irpinia a umožnila vznik metódy používania síry na ochranu strapcov hrozna pred vonkajšími patogénmi. Táto činnosť významne prispela k rozvoju príbuzných priemyselných odvetví v celej oblasti, ktorý trval až do roku 1983, keď sa síra prestala ťažiť.

Po založení Kráľovskej školy vinohradníctva a vinárstva [Regia Scuola di Viticoltura e Enologia] v Avelline sa oblasť stala jedným z významných talianskych vinohradníckych stredísk a pestovanie odrody Greco získalo podporu na celom území stredného povodia rieky Sabato.

Vďaka prítomnosti vinohradníckej školy ako hnacej sily sociálno-ekonomického pokroku sa vinársky sektor provincie Avellino dostal do popredia v oblasti výroby a vývozu talianskeho vína.

V odbornej oblasti sa technologickej a hospodárskej hodnote výrobkov „Greco di Tufo“ opakovane dostáva uznania v štúdiách zameraných na odrody viniča a enologické postupy.

Kombináciou uvedených prírodných a ľudských faktorov a genetických vlastností odrody Greco vznikajú kvalitné vína vrátane šumivých vín. Všetky vína s CHOP „Greco di Tufo“ sa skutočne vyznačujú sviežosťou, plným telom a komplexnosťou. Pretože sú vhodné na vyzrievanie, vyrába sa aj verzia s označením „Riserva“.

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

CHOP „Greco di Tufo“ a „Greco di Tufo Spumante“

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Vína „Greco di Tufo“ sa musia uvádzať na trh vo fľašiach alebo iných sklenených nádobách s maximálnym objemom 5 litrov. S výnimkou vín s označením „Spumante“ musia byť uzavreté korkovými zátkami, ktoré sú vyrobené z materiálov povolených podľa platných právnych predpisov. V prípade nádob s objemom 0,187 litra alebo menej sa môžu používať skrutkové uzávery.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2021/C 61/09)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„FIANO DI AVELLINO“

PDO-IT-A0232-AM02

Dátum oznámenia: 10. novembra 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zmena znenia oddielu o druhoch – zavedenie verzie Riserva

Bola zavedená verzia Riserva, a preto musí byť zaradená do druhov vína, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia.

Dôvodom tejto zmeny je úsilie zviditeľniť CHOP „Fiano di Avellino“ a zdôrazniť trvácnosť vyrábaných vín s prihliadnutím na miestne zvyklosti uvádzania vína na trh až po jeho niekoľkoročnom vyzrievaní.

Okrem toho sa v súlade s platnými právnymi predpismi takisto vypustilo prídavné meno „bianco“ (biele) za názvom „Fiano di Avellino“.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2 a 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

2. Zavedenie možnosti vykonávať núdzové zavlažovanie

Vzhľadom na už prebiehajúcu zmenu klímy a čoraz závažnejší nedostatok vody a výkyvy teploty, ktoré postihujú rastliny, sa povoľuje táto možnosť s cieľom zabezpečiť ich normálny fyziologický vývoj.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

3. Zavedenie druhu Riserva a obdobia zrenia

Na účel rozlíšenia druhu „Fiano di Avellino“ Riserva sa považovalo za vhodné špecifikovať minimálne obdobie zrenia a dátum, od ktorého sa toto obdobie počíta.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a bodu 5 písm. a) jednotného dokumentu.

4. Opis vín s CHOP „Fiano di Avellino“ vrátane druhu Riserva – prispôbenie analytických a organoleptických vlastností

Vypustilo sa prídavné meno „bianco“ (biele) za názvom „Fiano di Avellino“.

Táto zmena v znení sa vykonala z dôvodu zachovania jednotnosti s názvom výrobku.

V oddiele o vlastnostiach pri konzumácii sa do opisu chuti doplnil výraz „suchá“, pretože ide o vlastnosť, ktorou sa vyznačujú vína v súčasnosti vyrábané s týmto CHOP.

Po zavedení nového druhu „Fiano di Avellino“ Riserva sa doplnili jeho chemicko-fyzikálne a organoleptické vlastnosti pri konzumácii. Údaje a opisy sa vzťahujú na kvalitný výrobok so stredne dlhým až dlhým vyzrievaním v pivnici.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou – úprava formy špecifikácie

Znenie bolo upravené a špecifikácia a jednotný dokument boli zosúladené z hľadiska obsahu.

Ide o úpravu formy, ktorou sa neruší platnosť zemepisnej súvislosti uvedenej v článku 93 ods. 1 písm. a) bode i) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Fiano di Avellino

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

„Fiano di Avellino“

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemná, intenzívna, jemná, charakteristická

Chuť: suchá, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

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

„Fiano di Avellino“ Riserva

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemná, intenzívna, jemná

Chuť: suchá, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

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

5. Vinárske výrobné postupy

a) Osobitné enologické postupy

„Fiano di Avellino“ Riserva – Minimálne obdobie zrenia

Osobitný enologický postup

„Fiano di Avellino“ Riserva musí mať minimálne obdobie zrenia najmenej 12 mesiacov a počíta sa od 1. novembra roku zberu.

b) Maximálne výnosy

„Fiano di Avellino“ a „Fiano di Avellino“ Riserva

10 000 kg hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Pestovateľská oblasť hrozna, ktoré sa používa na výrobu vín s označením DOCG „Fiano di Avellino“, pokrýva celé správne územie týchto obcí v provincii Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino a San Michele di Serino.

7. Hlavné muštové odrody

Fiano B.

8. Opis súvislostí

Víno s CHOP „Fiano di Avellino“

Prírodné faktory

Oblasť vymedzená pre DOCG „Fiano di Avellino“ sa nachádza medzi údoliami riek Calore a Sabato, svahmi hory Monte Partenio a vrchmi ohraničujúcimi údolie Lauro. Pokiaľ ide o reliéf, krajina pozostáva prevažne z rozľahlého kopcovitého terénu medzi horskými svahmi. Spolu s prevažne juhovýchodnou/juhozápadnou orientáciou vinogradov nachádzajúcich sa v oblastiach, ktoré sú mimoriadne vhodné na pestovanie viniča, to vytvára primerane svieže a svetlé prostredie, ktoré rastlinám poskytuje ideálne podmienky na rast.

Značná rozloha tejto oblasti znamená aj to, že sa vyznačuje veľkými geologickými rozdielmi. Možno v nej nájsť pôdy s vápenato-ílovitým substrátom a stopami sopečného pôvodu, kým na iných miestach sa vyskytujú tvrdé a pevné skaly alebo zväčša ílové zlúčeniny.

Historické a ľudské faktory

Vinič sa v tejto oblasti pestuje už od nepamäti. Súvisí to s prítomnosťou rieky Sabato, ktorá pretína hornatý terén tejto oblasti. Jej názov je odvodený od etnonyma Sabini, ktoré vzniklo zo slov Sabus alebo Sabatini, pričom išlo o kmeň Samnitov, ktorý sa usadil v povodí rieky Sabatus.

Podľa historických zdrojov je pôvod slova „Apiano“ spojený s vínom vyrábaným v poľnohospodárskej oblasti predtým známej ako „Apia“ – súčasná obec Lapio – nachádzajúcej sa v kopcoch na východ od mesta Avellino vo výške 590 m. n. m. Slovo „Apiano“ môže byť odvodené aj od slova „Api“ (včely), keďže zvyknú v húfoch poletovať okolo strapcov hrozna, ktoré ich priťahujú svojou sladkosťou.

Kráľovská škola vinohradníctva a enológie (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) v meste Avellino pomohla vytvoriť z tejto oblasti jedno z najvýznamnejších vinohradníckych centier v Taliansku a podporovala pestovanie odrody viniča „Fiano“ v tejto oblasti výroby a v celej strednej časti údolia rieky Sabato.

Táto vinohradnícka škola bola katalyzátorom sociálno-ekonomického rozvoja a vďaka tomu sa provincia Avellino so svojim vinohradníckym sektorom stala jednou z popredných talianskych provincií, pokiaľ ide o výrobu a vývoz vína.

Na vedeckej úrovni sa technická a ekonomická spoľahlivosť vín „Fiano di Avellino“ uznala v prípade všetkých odrôd viniča a dosiaľ vykonaných enologických štúdiách.

CHOP „Fiano di Avellino“ predstavuje excelentnosť bielych vín v južnom Taliansku, ktoré sú známe svojou charakteristickou sviežosťou, jemnosťou a príjemnou mineralitou. Vďaka dobrému vyzrievaniu sa vyrábajú aj verzie Riserva.

Kombinácia opísaných prírodných faktorov spolu so starou tradíciou pestovania viniča v tejto oblasti provincie Avellino a nepretržité technické a vedecké prínosy, ktoré mali mal významný vplyv na plodiny a technológie, pomohli zlepšiť kvalitu a zviditeľniť vína s CHOP „Fiano di Avellino“ na domácom aj medzinárodnom trhu.

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

„Fiano di Avellino“ a „Fiano di Avellino“ Riserva – CHOP

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Vína s CHOP „Fiano di Avellino“ sa musia dodávať na konzumáciu vo fľašiach alebo iných sklenených nádobách s objemom najviac 5 litrov, ktoré sú uzatvorené olemovanými zátkami vyrobenými z materiálu povoleného podľa platných právnych predpisov. Závitové uzávery sa môžu používať v prípade nádob s objemom najviac 0,187 litra.

Odkaz na špecifikáciu výrobu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

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

(2021/C 61/10)

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

„Cerise des coteaux du Ventoux“

EÚ č.: PGI-FR-02446 – 3. 1. 2019

CHOP () CHZO (X)

1. Názov

„Cerise des coteaux du Ventoux“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

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

„Cerise des coteaux du Ventoux“ je červená stolová čerešňa získaná z kultivarov *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. alebo ich hybridov a spotrebiteľom sa dodáva v čerstvom stave. Má tieto vlastnosti:

- minimálna veľkosť 24 mm. Pripúšťa sa tolerancia 5 % z počtu čerešní v jednom balení, ktoré môžu byť menšie než 24 mm, žiadna čerešňa však nesmie merať 22 mm alebo menej,
- optimálna zrelosť určená podľa troch farebných škál a minimálny obsah cukru na zber v závislosti od odrody,

Odrody	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Heudelfingen	Folfer
Farba (farebný kód centra CTIFL)	3 až 4	4 až 5	5 až 6
Minimálny obsah cukru	11,5° Brix	12,5° Brix	15° Brix

— ak nádoba obsahuje iba jednu odrodu čerešne, musia mať tieto čerešne jednotnú farbu.

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

—

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Krokmi, ktoré sa musia uskutočniť v danej zemepisnej oblasti, sú produkcia, zber, výber a triedenie podľa veľkosti.

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

Čerešne, na ktoré sa vzťahuje označenie CHZO, sú balené v nádobách s maximálnou hmotnosťou 6 kg. Ak sú čerešne balené v košíčkoch, môže byť hmotnosť balenia vyššia, než je uvedený údaj, maximálna hmotnosť je však 10 kg, pričom jeden košíček nesmie vážiť viac než 3 kg.

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

Okrem povinných údajov vyžadovaných podľa pravidiel označovania a prezentácie potravín musí označenie v tom istom vizuálnom poli obsahovať registrovaný názov výrobku a logo EÚ pre výrobky, na ktoré sa vzťahuje označenie CHZO.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť vymedzená pre produkciu čerešní „Cerise des coteaux du Ventoux“ sa tiahne po úpätiach hory Mont Ventoux od pláni Comtat Venaissin na západ a masívu Luberon na juh v departemente Vaucluse. Toto je oblasť, kde sa v skutočnosti pestujú a spracúvajú čerešne „Cerise des coteaux du Ventoux“.

Zemepisná oblasť zahŕňa tieto obce v departemente Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť so zemepisnou oblasťou vychádza z dobrého mena čerešne „Cerise des coteaux du Ventoux“ a osobitnej kvality, ktorá vyplýva najmä z klimatických podmienok a miestnych odborných znalostí. Čerešne sa pestujú v oblasti produkcie, na ktorej sú červené stolové čerešne tradičnou plodinou už niekoľko storočí a toto je základom dobrého mena tohto výrobku. Čerešne majú dokonale vyváženú zrelosť vďaka mimoriadne priaznivým prírodným faktorom v tejto zemepisnej oblasti a sú veľké, pretože pestovatelia presne vedia, ako majú stromy orezávať.

Čerešne sa v tejto oblasti produkcie tradične pestujú už stovky rokov (prvé písomné zmienky o dôležitosti pestovania čerešní v tejto oblasti pochádzajú zo 17. storočia). V tom čase sa pestovali najmä na rodinnú spotrebu. Stromy rástli v rodinných záhradách, sem-tam sa však nachádzali aj na obilninových poliach a násypoch. Je to tradičná oblasť pestovania červených stolových čerešní.

Oblasť produkcie čerešne „Cerise des coteaux du Ventoux“ sa nachádza v jedinečnom prostredí ležiacom oproti hore Mont Ventoux a svahom pohoria Vaucluse a masívu Luberon, kde môže nadmorská výška dosahovať 50 až 600 metrov. Táto oblasť je pod vplyvom stredomorskej klímy a je pre ňu charakteristický dostatok slnečného svitu (2 760 hodín ročne) a mistrál, silný severný vietor, ktorý však slabne, ako sa približuje k svahom Mont Ventoux. Takisto je tu značný rozdiel medzi dennými a nočnými teplotami, ktorý spôsobujú masy studeného vzduchu prúdiace dole z vrcholu hory Mont Ventoux (1 912 m).

V priebehu rokov sa vybuďovali osobitné odborné znalosti týkajúce sa riadenia sádov s nízkymi stromami, čo uľahčuje starostlivosť (najmä orezávanie) a zjednodušuje prístup zberačov k ovociu. Ovocné sady sa orezávajú každý rok, aby sa zaručila stála produkcia, a predovšetkým to prispieva k produkcii ovocia značnej veľkosti.

Čerešne sa zberajú iba ručne. Zber vykonávajú skúsení zberači, ktorí sú vyškolení v používaní farebného kódu pre čerešne vytvoreného centrom *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes* (CTIFL). Na základe odporúčaní farebného kódu pre každú odrodu zberači porovnávajú zberané ovocie s farebným kódom pre každú odrodu, aby vybrali ovocie s optimálnym pomerom cukru/kyslosti. Pri každej novej alebo starej odrode priradilo centrum CTIFL farbu ovocia k pomeru cukru/kyslosti. Takto sa pre každú odrodu určila optimálna farba, ktorá zodpovedá najlepšiemu pomeru cukru/kyslosti.

Výber a triedenie podľa veľkosti sa podľa možnosti vždy vykonávajú v exteriéri, hoci zavedenie meračích zariadení pre čerešne na začiatku 21. storočia umožnilo, aby sa triedenie podľa veľkosti niekedy vykonávalo v interiéri. Bez ohľadu na to, či sa čerešne triedia podľa veľkosti ručne alebo strojovo, sú odborné znalosti prevádzkovateľov kľúčové na to, aby sa zabezpečilo opatrné narábanie s krehkými plodmi a na zachovanie ich kvality. Tieto postupy umožňujú umiestňovať na trh dávky ovocia, ktoré sú veľmi jednotné, pokiaľ ide o veľkosť a farbu.

Do sádov sa sadia čerešne vybrané pre ich schopnosť rodiť veľké, pevné, lesklé a chutné ovocie. Stromy sa orezávajú každý rok, aby sa zabezpečila stála produkcia, no najmä produkcia ovocia značnej veľkosti.

Čerešne „*Cerise des coteaux du Ventoux*“ si získali dobré meno vďaka svojej veľkosti, no aj preto, že na trhu ich možno nájsť od začiatku mája do polovice júla. Tieto čerešne sú dostupné na trhu viac než dva mesiace preto, že sady sa nachádzajú v rôznych nadmorských výškach, ako je opísané v časti o prírodných faktoroch, no takisto preto, že nie všetky pestované odrody zrejú v rovnakom čase.

Vzniklo množstvo trhov s čerešňami, čo svedčí o hospodárskom význame tejto plodiny. Prvý vznikol v La Tour-d'Aigues v roku 1902 a ďalšie v okolitých obciach. Čerešne sa predávali každý deň a na základe vzájomnej dohody ich odosielatelia vykupovali od pestovateľov.

Vzhľadom na veľkosť produkcie obce v oblasti Ventoux spojili svoje sily a v roku 1960 založili trh v obci Saint Didier.

V 60. rokoch 20. storočia sa otvorili tri vnútroštátne veľkoobchodné trhy (*Marchés d'Intérêt National*: Avignon, Chateaufort a Cavaillon) a trh pre koncových spotrebiteľov v Carpentras. Zabezpečujú transparentnosť, pokiaľ ide o ponuku a dopyt, ako aj väčšiu otvorenosť z hľadiska cien.

„*Cerise des coteaux du Ventoux*“ sú stolové čerešne dodávané spotrebiteľom v čerstvom stave. Zbierajú sa vtedy, keď sú optimálne zrelé podľa farebného kódu centra CTIFL a minimálneho obsahu cukru stanoveného pre každú odrodu. Vyznačujú sa najmä svojou značnou veľkosťou (minimálne 24 mm). Vďaka odborným znalostiam prevádzkovateľov v oblasti výberu a triedenia podľa veľkosti majú čerešne v každej nádobe jednotnú farbu a veľkosť.

„*Cerise des coteaux du Ventoux*“ je produkt, ktorý má osobitné vlastnosti, no závisí aj od odborných znalostí pestovateľov a má historicky dobrú povest.

Klimatické podmienky v tejto produkčnej oblasti sú jedinečné, s dostatkom slnečného svitu a severným vetrom známym ako mistrál. Tieto podmienky pomáhajú zabráňovať vzniku ochorení a podporujú skorý zber v chránených oblastiach a neskorší zber vo vyšších nadmorských výškach.

V tejto zemepisnej oblasti existuje výrazný rozdiel medzi dennými a nočnými teplotami, čo prispieva k produkcii zrelého a pevného ovocia so sýtou farbou. Túto adaptáciu dosvedčuje popredné postavenie týchto čerešní na domácom trhu.

Pestovateľské postupy, ako napríklad systémy sádov s nízkymi stromami a pravidelné orezávanie, sú kľúčové faktory, ktoré umožňujú neustále získavať jednotné ovocie značnej veľkosti v optimálnej fáze zrelosti.

Majstrovstvo výberu a triedenia podľa veľkosti pochádza zo skúseností spojených s dlhodobými odbornými znalosťami generácií pestovateľov. Zaručuje produkciu dávok ovocia, ktoré sú jednotné, pokiaľ ide o ich farbu a veľkosť.

Keďže sú čerešne krehké, musia sa vybrať a vytriediť podľa veľkosti rýchlo (do 48 hodín od zberu) a v nádobách s obmedzeným objemom, aby sa ovocie nepomliaždilo.

Informačné kampane združenia výrobcov prebiehajúce už viac než 25 rokov pomohli vybudovať dobré meno čerešní „Cerise des coteaux du Ventoux“. Výborná povest' výrobku viedla k tomu, že 21. júna 2015 ich francúzsky prezident predstavil na otvorení francúzskeho pavilónu na výstave Expo v Miláne, kde jednými z „[...] [vystavovaných] plodín najvyššej kvality [...] bolo francúzske ovocie Cerise des coteaux du Ventoux [...]“ (*O & Q Hebdo*, 21. júna 2015). France Télévisions vysielala viaceré reportáže zamerané na osobitné vlastnosti tohto produktu, ako je napríklad reportáž zo 4. júna 2019 vysielaná v správach o jednej na kanáli France 2, ktorá je k dispozícii na webovom sídle francetvinfo.fr a ktorá ukazuje prácu prevádzkovateľov v sade severne od Carpentras s vysvetlením, že: „Predávajú sa len tie najlepšie čerešne [...] [a] triedia sa ručne podľa veľkosti (viac než 24 mm) a farby“. Ďalšie odborné tlačene periodiká, ako napríklad *Rungis Actualités* z mája 2019, takisto spomínajú charakteristické vlastnosti čerešní „Cerise des coteaux du Ventoux“, konkrétne: „[...] zrelosť ovocia a jeho veľkosť, ktorá musí byť viac než 24 mm, [...] [spojená s] metódami triedenia, ktoré je buď ručné, alebo strojové“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek nariadenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK