

Úradný vestník

Európskej únie

C 136



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 64

19. apríla 2021

Obsah

I Uznesenia, odporúčania a stanoviská

STANOVISKÁ

Európska komisia

2021/C 136/01	Stanovisko Komisie zo 16. apríla 2021 týkajúce sa plánu nakladania s rádioaktívnym odpadom pochádzajúcim z vyradovania z prevádzky a demontáže zariadenia na skladovanie rádioaktívneho odpadu Maišiagala v Litve pred jeho uložením	1
---------------	--	---

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2021/C 136/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10199 — Goldman Sachs/Advania) ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2021/C 136/03	Oznámenie určené určitým osobám a subjektom, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2010/413/SZBP a v nariadení Rady (EÚ) č. 267/2012 o reštriktívnych opatreniach voči Iránu	4
---------------	---	---

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

Európska komisia

2021/C 136/04	Výmenný kurz eura — 16. apríla 2021	5
2021/C 136/05	Oznámenie Komisie	6

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2021/C 136/06	Oznámenie hospodárskym subjektom – Nové kolo žiadostí o pozastavenie autonómnych ciel Spoločného colného sadzobníka na niektoré priemyselné a poľnohospodárske výrobky.....	7
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2021/C 136/07	Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ...	8
2021/C 136/08	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstvá v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	11
2021/C 136/09	Uverejnenie špecifikácie výrobku zmenenej na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012	19

I

(Uznesenia, odporúčania a stanoviská)

STANOVISKÁ

EURÓPSKA KOMISIA

STANOVISKO KOMISIE

zo 16. apríla 2021

týkajúce sa plánu nakladania s rádioaktívnym odpadom pochádzajúcim z vyradovania z prevádzky a demontáže zariadenia na skladovanie rádioaktívneho odpadu Maišiagala v Litve pred jeho uložením

(Iba litovské znenie je autentické)

(2021/C 136/01)

Nasledujúce posúdenie vychádza z ustanovení Zmluvy o Euratome bez toho, aby boli dotknuté akékoľvek ďalšie posúdenia, ktoré sa majú vykonať podľa Zmluvy o fungovaní Európskej únie, a povinnosti vyplývajúce z nej a zo sekundárnych právnych predpisov ⁽¹⁾.

Európska komisia dostala v súlade s článkom 37 Zmluvy o Euratome 17. septembra 2020 od litovskej vlády všeobecné údaje týkajúce sa plánu nakladania s rádioaktívnym odpadom ⁽²⁾ pochádzajúcim z vyradovania z prevádzky a demontáže zariadenia na skladovanie rádioaktívneho odpadu Maišiagala pred jeho uložením.

Na základe týchto údajov a dodatočných informácií, ktoré si Komisia vyžiadala 18. decembra 2020 a 29. januára 2021 a ktoré litovské orgány poskytli 14. januára 2021 a 1. februára 2021, a po porade so skupinou odborníkov prijala Komisia toto stanovisko:

1. Vzdialenosť lokality od najbližšej hranice s iným členským štátom, v tomto prípade s Poľskou republikou, je 125 km. Vzdialenosť od hranice s Lotyšskou republikou, druhým najbližším členským štátom, je 130 km. Vzdialenosť hranice s Bieloruskou republikou ako susediacou krajinou je 50 km.
2. Pri bežných činnostiach vyradovania z prevádzky a demontáže je nepravdepodobné, aby výpuste plyných rádioaktívnych látok spôsobili ožiarenie obyvateľstva v inom členskom štáte alebo v tretej krajine, ktoré by bolo zo zdravotného hľadiska závažné vzhľadom na limity dávky stanovené v základných bezpečnostných normách (smernica Rady 2013/59/Euratom) ⁽³⁾.
3. Pri bežnej demontáži nedochádza k uvoľňovaniu výpustí kvapalných rádioaktívnych látok.

⁽¹⁾ Podľa Zmluvy o fungovaní Európskej únie by sa mali napríklad podrobnejšie posúdiť environmentálne aspekty. Komisia by chcela pre orientáciu poukázať na ustanovenia smernice 2011/92/EÚ o posudzovaní vplyvov určitých verejných a súkromných projektov na životné prostredie, zmenenej smernicou 2014/52/EÚ, na smernicu 2001/42/ES o posudzovaní účinkov určitých plánov a programov na životné prostredie, ako aj na smernicu 92/43/EHS o ochrane prirodzených biotopov a voľne žijúcich živočíchov a rastlín a smernicu 2000/60/ES, ktorou sa stanovuje rámec pôsobnosti pre opatrenia Spoločenstva v oblasti vodného hospodárstva.

⁽²⁾ Ukladanie rádioaktívneho odpadu v zmysle bodu 1 odporúčania Komisie 2010/635/Euratom z 11. októbra 2010 o uplatňovaní článku 37 Zmluvy o Euratome (Ú. v. EÚ L 279, 23.10.2010, s. 36).

⁽³⁾ Smernica Rady 2013/59/Euratom z 5. decembra 2013, ktorou sa stanovujú základné bezpečnostné normy ochrany pred nebezpečenstvami vznikajúcimi v dôsledku ionizujúceho žiarenia (Ú. v. EÚ L 13, 17.1.2014, s. 1).

4. Pevný rádioaktívny odpad pochádzajúci z demontáže, ako aj z prevádzky sa bude dočasne skladovať na mieste pred jeho prepravou do areálu jadrovej elektrárne Ignalina v Litve na účely ďalšej manipulácie, spracovania a skladovania.

Nerádioaktívny pevný odpad a zvyškové materiály budú oslobodené od regulačnej kontroly na zneškodnenie ako bežný odpad alebo na opätovné použitie či recykláciu v súlade s kritériami na uvoľnenie stanovenými v smernici o základných bezpečnostných normách (smernica 2013/59/Euratom).

5. V prípade neplánovaného uvoľnenia výpustí rádioaktívnych látok, ktoré môže nastať po havárii typu a rozsahu uvedeného vo všeobecných údajoch, by dávky, ktorých účinkom by pravdepodobne bolo vystavené obyvateľstvo iného členského štátu alebo tretej krajiny, neboli zo zdravotného hľadiska závažné vzhľadom na referenčné úrovne stanovené v základných bezpečnostných normách (smernica 2013/59/Euratom).

Komisia preto zastáva názor, že plnenie plánu nakladania s rádioaktívnym odpadom v akejkoľvek podobe, ktorý pochádza z vyradovania z prevádzky a demontáže zariadenia na skladovanie rádioaktívneho odpadu Maišiagala v Litve, pred jeho uložením, by za bežnej prevádzky ani v prípade havárie typu a rozsahu uvedeného vo všeobecných údajoch nemalo spôsobiť rádioaktívnu kontamináciu vody, pôdy či ovzdušia iného členského štátu alebo tretej krajiny, ktorá by bola zo zdravotného hľadiska závažná vzhľadom na ustanovenia uvedené v základných bezpečnostných normách (smernica 2013/59/Euratom).

V Bruseli 16. apríla 2021

Za Komisiu
Kadri SIMSON
členka Komisie

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.10199 — Goldman Sachs/Advania)

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 136/02)

Dňa 6. apríla 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 32021M10199. 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

RADA

**Oznámenie určené určitým osobám a subjektom, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia
ustanovené v rozhodnutí Rady 2010/413/SZBP a v nariadení Rady (EÚ) č. 267/2012 o reštriktívnych
opatreniach voči Iránu**

(2021/C 136/03)

Anis NACCACHE (č. 13), Davoud BABAEI (č. 23), Armed Forces Geographical Organisation (č. 2), Shahid Ahmad Kazemi Industrial Group (č. 38) a Organisation of Defensive Innovation and Research (SPND) (č. 153), osoby a subjekty uvedené v časti I prílohy II k rozhodnutiu Rady 2010/413/SZBP ⁽¹⁾ a v časti I prílohy IX k nariadeniu Rady (EÚ) č. 267/2012 ⁽²⁾, sa upozorňujú na tieto skutočnosti.

Na tieto skutočnosti sa upozorňujú aj kontraadmirál Ali FADAVI (č. 2) a Mohammad Ali JAFARI (č. 6), osoby uvedené v časti II prílohy II k rozhodnutiu 2010/413/SZBP a v časti II prílohy IX k nariadeniu (EÚ) č. 267/2012 o reštriktívnych opatreniach voči Iránu.

Rada má v úmysle zachovať reštriktívne opatrenia voči uvedeným osobám a subjektom s novými odôvodneniami. Dotknuté osoby a subjekty sa týmto upozorňujú, že môžu Rade predložiť žiadosť o poskytnutie zamýšľaného odôvodnenia ich označenia, a to do 28. apríla 2021 na tejto adrese:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 195, 27.7.2010, s. 39.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 88, 24.3.2012, s. 1.

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

16. apríla 2021

(2021/C 136/04)

1 euro =

Mena			Mena		
		Výmenný kurz			Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1986	CAD	Kanadský dolár	1,4986
JPY	Japonský jen	130,37	HKD	Hongkongský dolár	9,3152
DKK	Dánska koruna	7,4368	NZD	Novozélandský dolár	1,6725
GBP	Britská libra	0,86793	SGD	Singapurský dolár	1,5980
SEK	Švédská koruna	10,1055	KRW	Juhokórejský won	1 335,70
CHF	Švajčiarsky frank	1,1011	ZAR	Juhoafrický rand	17,0967
ISK	Islandská koruna	151,90	CNY	Čínsky juan	7,8157
NOK	Nórska koruna	10,0180	HRK	Chorvátska kuna	7,5668
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	17 420,96
CZK	Česká koruna	25,927	MYR	Malajzijský ringgit	4,9466
HUF	Maďarský forint	361,10	PHP	Filipínske peso	58,001
PLN	Poľský zlotý	4,5509	RUB	Ruský rubel'	90,8921
RON	Rumunský lei	4,9263	THB	Thajský baht	37,420
TRY	Turecká líra	9,6692	BRL	Brazílsky real	6,7400
AUD	Austrálsky dolár	1,5459	MXN	Mexické peso	23,8806
			INR	Indická rupia	89,2355

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

OZNÁMENIE KOMISIE

(2021/C 136/05)

Európske hlavné mestá kultúry na rok 2025 sú Chemnitz (Nemecko) a Nova Gorica (Slovinsko)

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie hospodárskym subjektom**Nové kolo žiadostí o pozastavenie autonómnych ciel Spoločného colného sadzobníka na niektoré priemyselné a poľnohospodárske výrobky.**

(2021/C 136/06)

Hospodárskym subjektom sa oznamuje, že Komisia v súlade s administratívnymi opatreniami stanovenými v oznámení Komisie o pozastavení uplatňovania autonómnych ciel a autonómnych colných kvótach (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ dostala žiadosti pre januárové kolo 2022.

Zoznam výrobkov, v prípade ktorých sa požiadalo o pozastavenie cla, sa už nachádza na tematickej webovej stránke Komisie (Európa) venovanej colnej únii ⁽²⁾.

Hospodárskym subjektom sa zároveň oznamuje, že posledným termínom na podanie námietok Komisii voči novým žiadostiam prostredníctvom vnútroštátnych správ je 17. jún 2021, kedy sa uskutoční druhé plánované zasadnutie skupiny pre otázky colného hospodárstva.

Zainteresovaným hospodárskym subjektom sa odporúča do uvedeného zoznamu pravidelne nahliadnuť, aby boli oboznámení so stavom žiadostí.

Ďalšie informácie o postupe pozastavenia uplatňovania autonómnych ciel sú dostupné na webovej stránke Európa:

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 363, 13.12.2011, s. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=sk

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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 136/07)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL“**EÚ č.: PGI-SE-02414 – 5. 4. 2018****CHOP () CHZO (X)****1. Názov [CHOP ALEBO CHZO]**

„Värmländskt skrädmjöl“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Švédsko

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

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

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

„Värmländskt skrädmjöl“ označuje múku mletú na kamennom mlyne, ktorá sa vyrába z praženého ovsa – botanického druhu ovsa (*Avena sativa* L.), čo je tradične pestovaná obilnina vo Värmlande.

„Värmländskt skrädmjöl“ má tieto vlastnosti:

Farba: bledožltá – pripomína bledý odtieň cibulovej šupky.

Vôňa: čerstvo mláteného zrna, plná, mäsitá a oriešková s arómou praženia.

Chuť: plná s príchuťou praženia, orechovými tónmi a príjemnou pretrvávajúcou chuťou.

Konzistentnosť: prášková s veľkosťou zrna 0,2 – 0,3 mm.

Obsah bielkovín: 9 – 14 %.

Obsah tuku: 4 – 7 %.

Sacharidy: 60 – 75 %.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Suroviny: „Värmländskt skrädmjöl“ sa vyrába z ovsa (*Avena sativa* L.), ktorý sa pestuje v zemepisnej oblasti opísanej v bode 4. V súčasnosti sa pestuje odroda Symphony, ktorá dozrieva skoro a má veľké zrná, príliš sa nelíši vo veľkosti ani v priemernom obsahu tuku (hmotnosť tisíc zrn je približne 45 g, surový tuk približne 4,8 % a bielkoviny približne 10 % sušiny).

Obsah tuku ovsa a veľkosť zrna sú pre výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“ kľúčovým faktorom.

Pri pražení a lúpaní zohráva významnú úlohu veľkosť zrn a ich variabilita. Na to, aby boli zrná ovsa opražené rovnomerne, ich veľkosť musí byť čo najviac rovnorodá. Používaný ovos má veľkosť zrna 2 – 4 mm a obsah vody ≤ 14 %.

Obsah tuku je dôležitý najmä pri mletí. Ovos je obilninou s pomerne vysokým obsahom tuku. Vysoký obsah tuku spôsobuje, že múka počas mletia vytvára hrudky a upcháva mlynské kamene. Preto sa pri výrobe múky „Värmländskt skrädmjöl“ využívajú len odrody s obsahom tuku v sušine menej ako 5 %.

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

Celý výrobný proces – od pestovania surovín po praženie, lúpanie a mletie – sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti, ktorá sa uvádza v bode 4.

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

–

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

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Produkčnú plochu pre múku „Värmländskt skrädmjöl“ predstavuje kraj Värmland.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť vychádza z charakteristických vlastností výrobku.

Osobitné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Pôda vo Värmlande je výrazne kyslá a chudobná na minerály, pričom má nízky obsah organickej hmoty. Pôda dokáže vzhľadom na svoju štruktúru dobre zadržiavať vodu. Podnebie sa vyznačuje studenými zimami s množstvom snehu a pomerne horúcimi letami. Na jar sa teploty v noci pohybujú pod bodom mrazu a cez deň sú nad nulou. Tieto teploty spolu so schopnosťou pôdy zadržiavať vodu spôsobujú, že sa vytvára ľad, čo zase vytláča plodiny vysiate na jeseň zo zamrznutej pôdy.

Vzhľadom na fyzické podmienky vo Värmlande sa jarné siatie ovsa stalo dominantným spôsobom pestovania obilia v období, keď bol Värmland koncom 16. storočia kolonizovaný migrantmi z východných provincií (dnešné Fínsko).

Pre výrobcov múky „Värmländskt skrädmjöl“ sa výrobný proces začína pestovaním ovsa. Znamená to, že poľnohospodár pestuje ovos, ktorý je špeciálne určený na výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“, s veľkosťou zrna a obsahom vody a tuku, ktorý je vhodný na výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“ v jednotlivých mlynoch.

Ovos, ktorý sa pestuje v zemepisnej oblasti opísanej v bode 4, sa mláti a suší, aby obsahoval najviac 14 % vody. Na výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“ sa ovos praží v peciach vykurovaných brezovým drevom, čo zabezpečuje rovnomernú teplotnú krivku. V priebehu praženia sa neustále mieša, aby sa predišlo jeho spáleniu. Ovos sa musí dôkladne a riadne opražiť, aby vynikla charakteristická oriešková vôňa a chuť múky „Värmländskt skrädmjöl“. Na to, aby boli zrná ovsa opražené rovnomerne, ich veľkosť musí byť čo najviac rovnorodá.

Zvyšná voda sa z ovsa odparí v procese praženia, čo trvá približne dve hodiny. Presná dĺžka času závisí od teploty a odrody ovsa. Teplota v peci po upražení je približne 220 °C.

Ovos sa po pražení lúpe a krúpy (zrná) sa oddeľujú od šupiek. Krúpy sa pomelú medzi dvoma veľkými mlynskými kameňmi (ich veľkosť sa líši v závislosti od mlyna) na múku s veľkosťou častíc 0,2 mm až 0,3 mm. Mlynár múku vyskúša a upraví mlynské kamene tak, aby sa dosiahla požadovaná konzistencia.

Osobitné vlastnosti výrobku:

Súčasťou procesu rafinácie je praženie ovsa, ktoré sa najvýznamnejšie podieľa na vlastnostiach múky „Värmländskt skrädmjöl“. Práve praženie dodáva múke „Värmländskt skrädmjöl“ charakteristickú vôňu čerstvo mláteného zrna s výraznými orechovými tónmi a pretrvávajúcu orechovú chuť s jedinečnou a plnou arómou praženia. Vďaka tejto chuti je o múku „Värmländskt skrädmjöl“ veľký záujem, aby jedlám dodala chuť, a ako o ingredienciu do rôznych jedál a pekárenských výrobkov.

Príčinná súvislosť:

Tradičia pestovania ovsa siaha do 16. storočia a prisťahovalectva Fínov do kraja Värmland. Prisťahovalci sa usadili v riedko osídlených častiach kraja a začali pestovať obilie vrátane ovsa. Problémom ovsa bolo, že ho bolo ťažké pomlieť. Aby bolo mletie jednoduchšie, ovos sa musel najprv olúpať, s čím súvisí aj oddeľovanie zrna od plevy. Ovos sa musel najprv vysušiť, aby bolo možné odstrániť šupky. Pôvodne sa sušil pražením v chlebovej peci alebo v saune. Lúpanie nielen uľahčilo mletie, ale aj ovsená múka vďaka nemu vydržala dlhšie.

Keyland (1919) vo svojej knihe *Svensk vegetabilisk allmogekost* uvádza, že konštrukcia špeciálnych mlynov na praženie, lúpanie a mletie ovsa sa začala v polovici 19. storočia. Pestovanie ovsa a techniky praženia zrna na uľahčenie lúpania a mletia sa stali dôležitou súčasťou stravovacích návykov ľudí vo Värmande. Podľa Keylanda sa lúpanie a používanie ovsa stalo špecialitou kraja Värmland. „Vari v žiadnej inej švédскеj provincii sa ovsená múka nepoužívala na ľudskú spotrebu toľko ako tam.“

Výroba múky „Värmländskt skrädmjöl“ závisí od ľudských faktorov, pričom spolupráca medzi poľnohospodárom a mlynárom je v záujme kvality výrobku kľúčová. Táto spolupráca znamená, že poľnohospodár pestuje ovos, ktorý je špeciálne určený na výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“, s veľkosťou zrna a obsahom vody a tuku, ktorý je vhodný na ďalšie spracovanie v mlynoch skrädmjöl. Mlynár následne musí prispôsobiť praženie, lúpanie a mletie vlastnostiam ovsa a upraviť jednotlivé fázy výroby tak, aby tvorili jednotný celok.

Celý proces praženia, lúpania a mletia je remeslom a poznanie vlastností suroviny a toho, ako sa správa počas procesu rafinácie, má zásadný vplyv na vlastnosti múky „Värmländskt skrädmjöl“.

Mlynári podľa konzistencie a chuti ovsa, ako aj podľa toho, akú má dym v procese praženia farbu, vedia, kedy je ovos upražený. Technika je opísaná v starých záznamoch z Värmandu. „Ak sa mal ovos pomlieť na múku, zrno bolo dobré vysušiť v saune. Bolo dôležité, aby nebol príliš horúci, pretože tak sa zrno sušilo pomalšie. Keď už bolo zrno dostatočne suché na mletie, pri vložení medzi zuby a zahryznutí malo prasknúť.“ Výroba múky „Värmländskt skrädmjöl“ preto v plnej miere závisí od mlynárovej znalosti suroviny, ako aj jej správania v procese praženia, lúpania a mletia a jeho skúseností so surovinou a s jej správaním v týchto procesoch.

„Värmländskt skrädmjöl“ má značnú miestnu podporu, pričom miestne dedinské podujatia upriamujú pozornosť na múku, ako aj na kulinárske tradície, ktoré sa s ňou spájajú. Múka sa takisto začala viac distribuovať a používa sa na dodanie chuti rôznym jedlám a pekárnským výrobkom.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjol_2020_05_28.pdf

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

(2021/C 136/08)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY, KTOROU SA MENÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CRÉMANT DU JURA“

PDO-FR-A0740-AM01

Predložené: 2. februára 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Aktualizovaný zoznam obcí v zemepisnej oblasti

Kapitola I špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Crémant du Jura“ sa mení takto:

V oddiele IV bode 1 písm. a) sa dopĺňa odkaz na oficiálny zemepisný kódex z roku 2018 a aktualizuje sa zoznam obcí. Takisto sa dopĺňa dátum schválenia zemepisnej oblasti označenia príslušným vnútroštátnym výborom Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality. Týmto zmenami sa mení znenie, no nemajú žiadny vplyv na hranice dotknutej zemepisnej oblasti. Sú potrebné v dôsledku zlučovania a rozdeľovania obcí alebo častí obcí alebo v dôsledku zmien názvov. Novým znením sa zabezpečuje, aby bolo možné naďalej ľahko identifikovať obce vo vymedzenej zemepisnej oblasti v špecifikácii.

V oddiele IV bode 1 písm. b) sa uskutočňujú rovnaké zmeny z rovnakých dôvodov.

Bod 1.6 jednotného dokumentu s názvom „Vymedzená zemepisná oblasť“ sa mení zodpovedajúcim spôsobom.

Za písmená a) a b) sa vkladá táto veta pre informácie o výrobcach: „Mapy zobrazujúce zemepisnú oblasť sú k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality“.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

2. Hustota výsadby

Kapitola 1 oddiel VI bod 1 písm. a) sa dopĺňa takto: „na pozemkoch môžu byť medzi radmi 2 až 3,2 metrové pásy určené na prechod špecializovaných strojov, pričom na šesť radov pripadá jeden takýto pás“. Predchádzajúce pravidlá zakazovali vzdialenosti medzi radmi väčšie ako 2 metre.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Vzdialenosť medzi radmi je základným faktorom pri výpočte plochy pokrytej vegetáciou, ktorá je zasa zahrnutá do výpočtu očakávaného výnosu vinohradov s označením pôvodu. Aby sa umožnila kontrola tohto ustanovenia, v špecifikácii sa stanovuje priemerná vzdialenosť.

Tieto nové pravidlá v špecifikácii sa dopĺňajú do bodu 1.5 „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

3. Pravidlá týkajúce sa vyvážovania a výšky listov

V kapitole 1 oddiele VI bode 1 písm. c) sa mení pravidlo o výške listovej steny po vyviazaní tak, aby zahŕňalo vinič s priemernou vzdialenosťou medzi radmi viac ako 1,6 metra, ale nepresahujúcou 2 metre, a vinič s priemernou vzdialenosťou medzi radmi 1,6 metra alebo menej. Okrem toho sa k týmto dvom druhom viniča doplnia: „výška listovej steny viniča pestovaného s opornou konštrukciou musí poskytovať dostatočnú solárnu listovú plochu, konkrétne aspoň 1,2 m² na každý kilogram dopestovaného hrozna“.

Tieto doplnenia postupov vinohradníkov slúžia na to, aby sa zabezpečila dostatočná solárna listová plocha, vďaka ktorej hrozno dobre dozrie. Tieto doplnenia sú potrebné, pretože vína z vinohradov v oblasti Jura sa vyrábajú z viniča sadeného hustejšie, ako je minimum, a to zmenšením vzdialenosti medzi radmi.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

4. Priemerný maximálny povolený hektárový výnos a výnosy

V kapitole 1 oddiele VI bode 1 písm. d) sa priemerný maximálny povolený hektárový výnos stanovuje na 16 000 kilogramov na hektár v prípade vinohradníckych plôch s priemernou vzdialenosťou medzi radmi 1,6 metra alebo menej. Tento vinič má vyššiu hustotu výsadby ako vinič s priemernou vzdialenosťou medzi radmi viac ako 1,6 metra. Vzhľadom na ostatné pravidlá obhospodarovania vinohradu rodí tento vinič viac hrozna.

V oddiele VIII bode 1 sa výnos stanovuje na 78 hektolitrov na hektár v prípade vinohradníckych plôch s priemernou vzdialenosťou medzi radmi 1,6 metra alebo menej. V prípade hustejšieho viniča sa zvyšuje výnos a maximálny povolený hektárový výnos. Dôvodom je, že hustota výsadby a výška listovej steny umožňujú dosiahnuť túto úroveň produktivity a zároveň zachovať očakávanú kvalitu.

Výnos zostáva na úrovni 74 hektolitrov na hektár v prípade viniča s priemernou vzdialenosťou medzi radmi viac ako 1,6 metra, ale menšou alebo rovnajúcou sa 2 metrom.

Pridáva sa odsek týkajúci sa predbežného vyhlásenia o pridelení pozemkov, pričom táto povinnosť je už stanovená v kapitole II verzie špecifikácie schválenej v roku 2011. Teraz sa uvádza, že v prípade chýbajúceho vyhlásenia musí byť maximálny povolený výnos danej úrody taký, aký je povolený v prípade označenia pôvodu „Côtes du Jura“ (biele víno), ak je tento maximálny povolený výnos nižší ako maximálny výnos povolený v prípade označenia „Crémant du Jura“. Toto predbežné vyhlásenie uľahčuje kontrolu dodržiavania výrobných podmienok špecifických pre výrobok „Crémant du Jura“ umožňujúcich vyšší výnos, ako je povolené v prípade tichých vín v danej zemepisnej oblasti.

V kapitole I oddiele VIII bode 2 s názvom „Prvá úroda“ sa maximálny povolený výnos stanovuje na 90 hektolitrov na hektár v prípade vinohradníckych plôch s priemernou vzdialenosťou medzi radmi 1,6 metra alebo menej.

Maximálny povolený výnos zostáva na úrovni 80 hektolitrov na hektár v prípade viniča s priemernou vzdialenosťou medzi radmi 1,6 až 2 metre.

Tieto zmenené výnosy takisto zohľadňujú vývoj zaznamenaný vo výnosoch viníc v oblasti Jura z viniča používaného na výrobu vína Crémant. V prípade viniča s najvyššou hustotou možno výnosy zvýšiť na navrhované úrovne. Požadovaná minimálna listová stena zabezpečuje, že hrozno dozreje na kvalitu očakávanú v čase zberu úrody.

Zmena maximálneho výnosu bola uskutočnená v bode 1.5.2 jednotného dokumentu.

5. Iné postupy týkajúce sa plodín

V kapitole 1 oddiele VI bode 2 písm. a) v prípade pozemkov na najstrmších svahoch bez systémov na zber dažďovej vody sa maximálna dĺžka radov nahrádza povinnosťou udržiavať prirodzený alebo vysiaty bylinný porast. Toto nové pravidlo umožňuje úspešnejšie predchádzať erózii a zohľadňuje cielené zatravnňovanie vinohradu.

V kapitole 1 oddiele VI bode 2 písm. a) a b) sa vypúšťa dátum začatia vykonávania týchto pravidiel a ich platnosť obmedzená výlučne na nové výsadby.

Súčasný pestovateľský postup znamená, že tieto pravidlá možno uplatňovať na všetok vinič.

Tieto zmeny nemajú vplyv na jednotný dokument.

6. Dátum začatia zberu úrody

V kapitole 1 oddiele VII bode 1 písm. a) sa vypúšťa ustanovenie o stanovení dátumu začatia zberu úrody. Hospodárske subjekty stanovujú dátum zberu úrody na každom pozemku podľa úrovne zrelosti a s ohľadom na minimálny obsah cukru v hrozne uvedený v špecifikácii.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

7. Kvasenie vo fľaši (tiráž)

Kapitola 1 oddiel IX bod 2 písm. c) sa v súvislosti s tirážou dopĺňa takto: „Tiráž sa povoľuje len v prípade základných vín, ktoré na základe organoleptickej analýzy spĺňajú podmienky uvedené v monitorovacom pláne.“

Toto pravidlo bolo zahrnuté s cieľom zabrániť tomu, aby sa pri druhotnom kvasení (*prise de mousse*) použili akékoľvek základné vína, ktoré by mohli spôsobiť nedostatky v konečnom výrobku.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

8. Skladovanie

V kapitole 1 oddiele IX bode 4 sa konkrétne uvádza, že potreba osobitného miesta na skladovanie balených výrobkov sa takisto vzťahuje na vína ležiace na kvasničných kaloch. Cieľom je zachovať očakávanú kvalitu počas druhotného kvasenia, ktoré je kľúčovou fázou pri tomto druhu vína, a uľahčiť monitorovanie.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

9. Príčinná súvislosť

V kapitole 1 oddiele X bode 3 obsahuje prvý odsek túto vetu: „Výrobné podmienky v špecifikácii slúžia na ochranu týchto pôd a znižujú súčasné riziko erózie. Ide napríklad o obmedzenie dĺžky radov a trávne pásy“. Slová „obmedzená dĺžka radov“ sa vypúšťajú.

Dôvodom je zavedenie nového pravidla obhospodarovania vinohradov – povinnosť udržiavať prirodzený alebo vysiaty bylinný porast (v oddiele VI bode 2 o obhospodarovaní vinohradu). Týmto pravidlom sa nahrádza povinnosť týkajúca sa maximálnej dĺžky radov. Nové pravidlo umožňuje úspešnejšie predchádzať erózii a zohľadňuje cielené zatravnňovanie vinohradu.

Táto zmena sa presúva do odseku s názvom „Príčinná súvislosť“ v bode 1.8 jednotného dokumentu.

10. Prechodné opatrenia

Podľa kapitoly 1 oddielu XI bodu 1 v prípade pozemkov vysadených pred 1. augustom 1994, ktoré nespĺňajú podmienku minimálnej hustoty výsadby, platí prechodné obdobie, počas ktorého sa na úrodu z nich naďalej vzťahuje právo na chránené označenie pôvodu. Toto obdobie sa končí zberom úrody v roku 2024. Toto právo sa v minulosti uplatňovalo do dňa vyklčovania krov viniča.

Teraz sa stanovuje, že tieto pozemky musia spĺňať všetky ostatné pravidlá týkajúce sa obhospodarovania vinohradu a výnosov vzťahujúce sa na vinič s priemernou vzdialenosťou medzi radmi viac ako 1,6 metra, ale menej ako 2 metre.

Oddiel XI bod 3 sa týkal obdobia, počas ktorého činnosti spojené s tirážou umožňovali využívať osobitné opatrenie týkajúce sa dňa, ku ktorému bolo možné výrobok sprístupniť spotrebiteľovi na trhu. Tento text sa vypúšťa, keďže uvedené obdobie uplynulo.

Tieto zmeny nemajú vplyv na jednotný dokument.

11. Predbežné vyhlásenie o pridelení pozemkov

V kapitole II oddiele I bode 1 sa konečný dátum na vydanie predbežného vyhlásenia alebo zrušenie automatického obnovenia mení z 1. späť na 30. júna. Cieľom je umožniť výrobcovi získať lepšiu predstavu o nadchádzajúcom zbere úrody a rozhodnúť sa, ako čo najlepšie použiť hrozno.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

12. Vyhlásenie o uplatnení nároku

Podľa kapitoly II oddielu I bodu 5 informácie poskytnuté v tomto vyhlásení musia obsahovať číslo šarže základného vína s cieľom zaručiť výsledovateľnosť po organoleptickej analýze základného vína.

Táto informácia posilňuje dodržiavanie povinnosti stiahnuť akékoľvek základné vína z výroby šumivého vína „Crémant du Jura“, ak by mohli viesť ku konečnému výrobku nezodpovedajúcemu štandardu.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

13. Hlavné kontrolované body a metódy hodnotenia

V kapitole III oddiele I sa aktualizuje tabuľka s hlavnými kontrolovanými bodmi a príslušnými metódami hodnotenia v súlade s určitými zmenami kapitoly I a s cieľom spresniť určité metódy hodnotenia.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

14. Odkazy na kontrolný orgán

V kapitole III oddiele I sa menia pravidlá znenia v tomto oddiele na základe schválenia špecifikácie v decembri 2011. Cieľom bolo vypustiť úplné odkazy na kontrolný úrad v prípadoch, keď monitorovanie vykonával certifikačný orgán.

Odkaz na akreditáciu monitorovacieho orgánu zo strany orgánu COFRAC sa vypúšťa, keďže tento odkaz sa relatívne často mení. V dôsledku toho by bolo potrebné zakaždým meniť špecifikáciu, aby sa uvádzali správne informácie.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Crémant du Jura

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

4. Opis vína (vín)

Biele alebo ružové akostné šumivé vína.

a) V prípade obohacovania pomocou muštu po druhotnom kvasení a pred degoržovaním nesmie celkový obsah alkoholu vo vínach prekročiť 13 obj. %.

- b) Celková kyslosť, obsah prchavých kyselín a celkový obsah oxidu siričitého, obsah cukru a pretlak oxidu uhličitého meraný pri teplote 20 °C sa stanovujú v právnych predpisoch EÚ.

Šumivé biele víno, ktoré sa vyrába predovšetkým z odrody Chardonnay B, je delikátne a veľmi kvalitné. Má aromatickú paletu, ktorá je komplexná, ale jemná, často s tónmi jablka, briošky a lieskovca.

Šumivé ružové víno sa vyrába predovšetkým z odrody Pinot noir N. Často má tóny červených bobúľ.

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

Osobitný enologický postup

- Používanie kúskov dreva nie je povolené.
- Používanie enologického aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín je zakázané, či už samostatne, alebo v zmesi v prípravkoch.
- Okrem uvedených podmienok musia všetky použité enologické postupy takisto spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.
- Lisovne musia spĺňať kritériá týkajúce sa preberania hrozna, lisovacích zariadení a lisov, plnenia lisov, cedenia muštu a hygieny.

Pestovateľský postup

Hustota výsadby

Minimálna hustota výsadby je 5 000 krov na hektár s výnimkou viniča vysadeného na terasách.

V prípade viniča, ktorý nie je vysadený na terasách, a terás s menej ako dvomi radmi viniča nesmie dispozičná plocha krov presiahnuť 2 m². Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialenosti medzi radmi a vzdialenosti medzi krami v každom rade. Vzdialenosť medzi radmi tohto viniča nesmie presiahnuť 2 metre.

Na pozemkoch môžu byť medzi radmi 2- až 3,2-metrové pásy určené na prechod špecializovaných strojov, pričom na šesť radov pripadá jeden takýto pás.

Priemerná vzdialenosť medzi radmi sa vypočíta vydelením najširšieho rozmeru pozemku skutočným počtom radov v najširšej časti.

Pravidlá rezu

Vinič možno rezať jednoduchým alebo dvojitém Guyotovým rezom alebo sa môže použiť krátky rez na čapíky s vedením kordónu (kordón Royat) s najviac 20 očkami na ker a 120 000 očkami na hektár.

Počet očiek rezaných jednoduchým alebo dvojitém Guyotovým rezom je najviac 10 na jednom ťažni, a to najviac s dvomi čapíkmi po dvoch očkách.

Preprava úrody

Hrozno možno prepravovať len v nezapечатených nádobách tak, aby hrozno ostalo neporušené a aby nedochádzalo k uvoľňovaniu šťavy spôsobenému stláčaním hrozna.

b) **Maximálne výnosy**

Pozemky s priemernou vzdialenosťou medzi radmi 1,6 metra alebo menej

90 hektolitrov na hektár

Pozemky s priemernou vzdialenosťou medzi radmi viac ako 1,6 metra, ale nepresahujúcou 2 metre

80 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

- a) Hrozno sa zbiera a vína sa vyrábajú, rozvíjajú, dozrievajú a balia v týchto obciach departementu Jura na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2018 schválených príslušným vnútroštátnym výborom 16. novembra 2010: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (len územie bývalej obce Saint-Laurent-La-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Les Trois Châteaux, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Val-Sonnette (len územie bývalých obcí Grusses, Vercia et Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.
- b) Vína sa takisto môžu vyrábať, rozvíjať, dozrievať a baliť v týchto obciach departementu Jura na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2018 schválených príslušným vnútroštátnym výborom 16. novembra 2010: Le Chateley, La Ferté, Hauteroche (len územie bývalej obce Crançot) a Pont-du-Navoy.

7. **Hlavné muštové odrody**

Chardonnay B

Pinot gris G

Pinot noir N

Poulsard N – Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

8. **Opis súvislostí**

Informácie o zemepisnej oblasti

- a) Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť označenia „Crémant du Jura“ je súčasťou prírodnej oblasti Revermont. Na východe ju ohraničuje vápencová vyvýšenina známa ako Premier Plateau (prvá plošina) jurského masívu s priemernou nadmorskou výškou 550 metrov. Na západe ju ohraničuje planina na východnom okraji Bressanskej priekopy. Vinohrady sú rozmiestnené na 80-kilometrovom páse, ktorého šírka sa pohybuje od 2 do 5 kilometrov. Sú zväčša orientované na západ a nachádzajú sa v nadmorskej výške 300 až 450 metrov.

Vinohrady pokrývajú zložité pásmo vrchov tiahnuce sa zo severu na juh, pričom ich chráni vyšší terén, ktorý dominuje krajine a týči sa 50 až 100 metrov nad údoliami, ktoré sa medzi nimi nachádzajú. Vplyva to priamo z vysúvania Jury ponad planinu Bresse v dôsledku alpínskeho vrásnenia. Vyšší terén je formácia s rovnými bokmi tvoriaca okraj jurskej plošiny Premier Plateau. Z geologického hľadiska sa skladá z tvrdého vápencového skalného podložia z obdobia strednej jury nad hrubým súborom slieňov a ílov z obdobia triasu a liasu. Vrchy sú tvorené úlomkami odlomenými z plošiny a presunutými na prešmyky. Spravidla sa rozkladajú skôr v smere zo severu na juh, dva až tri kilometre, v porovnaní s 0,5 až jedným kilometrom v smere z východu na západ. Vďaka svojej vysokej odolnosti voči erózii sa mohli tieto vápencové úlomky ďalej dvíhať z krajiny zemepisnej oblasti. Údolia majú naproti tomu slienité podložie. Predstavujú hmotu hustých súborov slieňov v základni hlbokých viac ako 200 metrov, ktoré boli počas vysúvania po častiach vytláčané a presúvané po planine Bresse.

Erózia pôsobila najmä na tieto krehké slieňové a otesala ich na ostré reliéfy. Väčšina pozemkov vymedzených na zber hrozna sa nachádza na stredných a nižších svahoch pod lesným previsom plošiny, ako aj na exponovanejších bokoch úpätia, na ktoré dopadá väčšie množstvo slnečných lúčov. Vápenec je všadeprítomný. Táto priepustná a rozpustná hornina viničom veľmi prospieva, a to najmä odrodám v oblasti Jura. Pôdy na svahoch susediacich s vápencovou plošinou predstavujú relatívne pestrú zmes slieňov, ílov a vápencovej sutiny.

Zemepisná oblasť sa nachádza v chladnom prímorskom podnebí s bohatými zrážkami a výraznými pevninskými vplyvmi. Patria k nim široké rozpätie ročných teplôt s priemerom 10,5°C a horúce, vlhké letá. Ročný úhrn zrážok prevyšuje 1 000 milimetrov, pričom zrážky sú rovnomerne rozložené počas roka.

b) Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre zemepisnú súvislosť

Vinohrady sa v oblasti Jura nachádzajú už od rímskych čias. Od 11. storočia sa objavujú početné zmienky o jurských vinohradoch.

Výroba šumivých vín v oblasti Jura má staroveký pôvod. Metóda s druhotným kvasením vo fľaši existuje od 17. storočia. Ide o tradičný výrobok. Aj pri chránených označeniach pôvodu, ako sú „Arbois“ a „L'Étoile“, sa časť produkcie vyhradzovala na výrobu šumivého vína. Tieto šumivé vína z oblasti Jura získali určité renomé. V 20. storočí sa rodiny výrobcov špecializovali na výrobu šumivých vín. Ich postupy sa zdokonalili tak, aby vyrábali vysokokvalitné vína, napríklad zabezpečením neporušenosti hrozna, jemným lisovaním a uchovávaním fliaš vo vodorovnej polohe dlhý čas počas druhotného kvasenia.

Chránené označenie pôvodu „Crémant du Jura“ bolo uznané 9. októbra 1995. Výrobcovia následne prestali vyrábať šumivé vína s inými chránenými označeniami pôvodu z Jury, ako napríklad „Arbois“, „Côtes du Jura“ a „L'Étoile“.

Odrody viniča z oblasti Jura sa tu pestujú už niekoľko storočí. Vinohradníci vybrali tri odrody typické pre oblasť Jura: Poulsard N, o ktorom existujú v oblasti Jura písomné záznamy z roku 1620; Trousseau N, ktorého prítomnosť v oblasti Jura možno s istotou vysledovať do roku 1732 a Savagnin B, o ktorom existujú záznamy z roku 1717. Vinohradníci takisto prispôsobili dve odrody, ktoré pochádzajú z viníc susedného Burgundska: Chardonnay B, ktoré sa v oblasti Jura vyskytuje od roku 1717, a Pinot noir N, o ktorom existuje najstaršia písomná zmienka z roku 1385 pod názvom „Savagnin noir“. Všetky tieto odrody sa používajú na výrobu šumivého vína „Crémant du Jura“.

V roku 2009 sa na približne 310 hektároch vinohradov vyrobilo približne 17 000 hektolitrov šumivých bielych vín a 2 000 hektolitrov šumivých ružových vín.

Informácie o kvalite a charakteristických vlastnostiach výrobku

Šumivé biele víno, ktoré sa vyrába predovšetkým z odrody Chardonnay B, je delikátne a veľmi kvalitné. Má aromatickú paletu, ktorá je komplexná, ale jemná, často s tónmi jablka, briošky a lieskovca.

Šumivé ružové víno sa vyrába predovšetkým z odrody Pinot noir N. Často má tóny červených bobúľ.

Príčinná súvislosť

Osobitné charakteristické vlastnosti hrozna vyplývajú zo slienitých, ílovito-vápencových pôd s množstvom vápencových kamienkov. Pod povrchom zostáva vinič v chlade, zatiaľ čo na povrchu hrubá vrstva kamennej sutiny účinne zohrieva pôdu a zabezpečuje dobré odvodnenie. Výrobné podmienky v špecifikácii, napr. pásy trávinatej pokrývky, prispievajú k ochrane týchto pôd a znižujú neustále hroziace riziko erózie.

Tradícia výroby šumivých vín v oblasti Jura umožňuje nasledujúcim generáciám naďalej prispôbovať postupy ich predkov. Zberom celých bobúľ hrozna do nevodotesných debien a pomocou veľmi pozvoľného a postupného lisovania sa zachovávajú základné kvality hrozna, najmä ich aromatický potenciál vyplývajúci z prirodzeného prostredia.

Lisovacie zariadenia preto musia dodržiavať prísne pravidlá a podliehajú prísne kontrolovanému udeľovaniu povolení. Dlhý čas „na kaloch“ počas druhotného kvasenia vo fľaši umožňuje rozvíjanie druhotných aróm a posilňuje osobitné charakteristické vlastnosti vína, ktoré ho spájajú s jeho pôvodom.

V roku 1734 vinohradník z obce Poligny menom Chevalier podrobne opísal svoj recept na „vin gris na spôsob šampanského vína“. Od začiatku 17. storočia sa šumivé víno označuje svojráznym výrazom *vin fou* („šialené víno“), ktorý prevzal [ako názov značky] istý známy obchodník s vínom v obci Arbois.

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

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Veľkosť písmen nepovinných výrazov, ktorých používanie môžu v súlade s ustanoveniami Spoločenstva upravovať členské štáty, nesmie byť väčšia, t. j. vyššia ani širšia, ako dvojnásobok veľkosti písmen tvoriacich názov chráneného označenia pôvodu.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

- a) Všetky výrobné činnosti od zberu hrozna až po degoržovanie sa musia vykonávať v zemepisnej oblasti.
- b) Vzhľadom na tento proces sa vína balia v zemepisnej oblasti.
- c) Fľašovanie do sklenených fliaš, v ktorých prebieha druhotné kvasenie, možno vykonať až od 1. decembra po zbere úrody.
- d) Vína sa sprístupňujú spotrebiteľom na trhu po minimálnej dobe zrenia 12 mesiacov od dátumu fľašovania.

Odkaz na špecifikáciu výrobu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3639eb82-2655-461f-a811-87ed70ec6303.

Uverejnenie špecifikácie výrobku zmenenej na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012

(2021/C 136/09)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade s článkom 6 ods. 2 tretím pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žiadosť o schválenie tejto nepodstatnej zmeny je uverejnená v databáze Komisie eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MEJILLÓN DE GALICIA“/„MEXILLÓN DE GALICIA“

EÚ č.: PDO-ES-0165-AM02 – 18. 9. 2020

CHOP (x) CHZO ()

1. Názov

„Mejillón de Galicia“/„Mexillón de Galicia“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku [podľa prílohy XI]

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

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

Čerstvé lastúrniky druhu *Mytilus galloprovincialis* sa chovajú systémom plávajúcich plošín alebo zariadení, tzv. batea.

Schránka týchto lastúrnikov je zložená z dvoch rovnakých chlopní z uhlčitanu vápenatého, na povrchu potiahnutých vrstvou nazývanou periostracum. Keďže hlavnou oblasťou výroby sú zaplavené riečne údolia v Galícii, tzv. Rías Gallegas, ktoré oplývajú morskou faunou a flórou, na periostracu sa často prichytávajú fúzonôžky, mnohoštetinavce, machovky a chaluhy.

Mäso sa nachádza vo vnútri. Zvyčajne je krémovooranžovej farby a skladá sa z dvoch mäsitých lalokov, ktoré majú na okrajoch vlnitý pruh tmavofialovej farby.

V súlade s nariadením (ES) č. 853/2004 musia lastúrniky prejsť cez stredisko čistenia/expedície, aby sa dostali na trh s čerstvými produktmi pod ochranou chráneného označenia pôvodu „Mejillón de Galicia“. Tiež sa musia premývať morskou vodou z galícijských „rías“ z provincií A Coruña a Pontevedra, aby sa zachovala kvalita a charakteristické črty vyplývajúce zo zemepisného prostredia, v ktorom sa lastúrniky chovajú.

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

—

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

Všetky úkony – od získania zárodka až po spracovanie konečného produktu pred prípravou na predaj a uvedením na trh – sa musia vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

—

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

Rada prideli svoju vlastnú etiketu, ktorou sa musí označovať každé balenie obsahujúce lastúrniky patriace pod chránené označenie pôvodu. Na tejto etike musí byť uvedený dobre viditeľný text „Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia“ (chránené označenie pôvodu Mexillón de Galicia). Okrem toho sa musia na etikete uviesť závery kontrolných prehliadok, v ktorých sa jednoznačne uvedie, že ide o lastúrniky spĺňajúce určené parametre.

Produkty, na ktorých prípravu sa používa ako základná surovina „Mejillón de Galicia DOP“ (Mejillón de Galicia CHOP) vrátane produktov, pri ktorých sa uskutočnil proces technologickej úpravy alebo konzervácie, sa môžu ponúkať na konzumáciu v obaloch, ktoré sa môžu označiť logom EÚ a vedľa neho sa rovnako veľkým alebo menším písmom uvedie „elaborado con Denominación de Origen Protegido Mejillón de Galicia“ (pri výrobe bol použitý produkt s chráneným označením pôvodu Mejillón de Galicia), za predpokladu, že:

— „Mejillón de Galicia CHOP“ bol ako taký certifikovaný a predstavuje jedinú zložku príslušnej kategórie produktov a

— používatelia textu „Elaborado con Denominación de Origen Protegido Mejillón de Galicia“ sú na to oprávnení.

V tejto súvislosti regulačná rada ako držiteľ práv duševného vlastníctva, ktoré jej boli udelené zaregistrovaním označenia pôvodu „Mejillón de Galicia DOP“, povolí používanie slovného označenia a log na etiketách všetkých výrobkov, ktoré sa podrobili procesu technologickej úpravy a konzervácie.

Regulačná rada zapíše subjekty, ktorým povolí používať slovné označenie „elaborado con Denominación de Origen Mejillón de Galicia“ do príslušných registrov, zaistí súlad výrobkov s predpismi a správne používanie slovného označenia a loga.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť: oblasť chovu zahŕňa vnútrozemskú morskú oblasť Rías Gallegas v provinciách A Coruña a Pontevedra, v ktorých je povolený chov lastúrnikov na plávajúcich plošinách. Patria do nej tieto oblasti: Ría de Ares-Sada, Ría de Muros-Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra a Ría de Vigo.

Čistenie a expedíciu možno vykonávať len v pobrežných provinciách: A Coruña a Pontevedra.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Z pohľadu historických súvislostí predstavovali lastúrniky od dávnych čias zdroj potravy pre prvých obyvateľov pobrežia Galície, čo potvrdzujú mnohé zmienky v „castros“ (opevnené dediny) a v historických dokumentoch (Navaz, 1942; Vázquez Varela a García Quintela, 1998, VVAA 1988 a 1998, Senén-López Gómez, 1999). Treba vyzdvihnúť skutočnosť, že odvtedy sa lastúrniky začali konzumovať na najvýznamnejších gastronomických podujatiach v minulosti [na dvore španielskych Habsburgovcov ako „escabeche real“ (kráľovské nakladané mušle)]. História Galície a jej pobrežia je po stáročia bezpochyby úzko spätá s lastúrnikmi. Táto spätosť sa objavuje už v šiestom storočí pred Kristom a pokračuje až do súčasnosti, ako dokazujú mnohé miestopisné názvy, osobné mená, ako aj a gastronomické slávnosti *mejillonadas* atď. Samotný galícijský kraj by si nikto nevedel predstaviť bez plávajúcich zariadení vo vodných oblastiach *rías*, ktoré sú dôkazom rozvoja pestovania lastúrnikov. Dokonca to sa tu udomácnila špecifická slovná zásoba spojená s chovom lastúrnikov: *mexilla* (chov lastúrnikov), *desdoble* (fáza výrobného procesu) atď. Historická tradícia je taká dlhá, že sa z nej zrodil špecifický systém chovu, ktorý je známy aj v zahraničí ako galícijský systém. Používajú sa pri ňom vybavenie a materiály s vlastným dizajnom a tradičné pracovné metódy, pričom vzniká osobitý produkt (López Capont, 1973; López Capont a Fidalgo Fernández, 1977; Otero Pedrayo, 1980; Lorenzo, 1982; Calo-Lourido, 1985 a, b a c).

Z hľadiska spätosti s prírodným prostredím sa Rías Gallegas považujú za ekosystémy a predstavujú veľkú primárnu produkčnú základňu, v ktorej sa chovajú lastúrniky, predovšetkým slávky. Tieto druhy sú na nižších úrovniach v potravinovom reťazci, čo je dôležité z hľadiska dosiahnutia vysokej výťažnosti. Rozdiely produktivity (rast a výťažnosť mäsa) pozorované na lastúrnikoch z oblasti Rías Gallegas sú spôsobené fyziologickou adaptabilitou súvisiacou so vstrebávaním živných látok (Fernandez Reiriz a Labarta). Jedinečnosť lastúrnikov chovaných v Rías Gallegas spočíva v prispôbení sa charakteristikám ekosystému, v ktorom sa chovajú, a priamo súvisí s dostupnosťou a kvalitou potravín v tejto oblasti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://mar.xunta.gal/sites/default/files/fileadmin/arquivos/mar/prego_condicions_dop_mexillon_de_galicia_2020.pdf

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK