

Úradný vestník

Európskej únie

C 421



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 64

18. októbra 2021

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2021/C 421/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV) ⁽¹⁾ 1
---------------	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2021/C 421/02	Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady (SZBP) 2019/1894 zmenenom rozhodnutím Rady (SZBP) 2020/1657 a v nariadení Rady (EÚ) 2019/1890, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2020/1655 2
---------------	---

Európska komisia

2021/C 421/03	Výmenný kurz eura — 15. októbra 2021 3
---------------	--

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2021/C 421/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii – Vec M.10478 – CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾ 4
---------------	--

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

2021/C 421/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	6
2021/C 421/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP) ⁽¹⁾	7
2021/C 421/07	Oznámenie hospodárskym subjektom – Nové kolo žiadostí o pozastavenie autonómnych ciel Spoločného colného sadzovníka na niektoré priemyselné a poľnohospodárske výrobky	8

INÉ AKTY

Európska komisia

2021/C 421/08	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	9
2021/C 421/09	Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ...	15

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV)

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 421/01)

Dňa 26. júla 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 32021M10070. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

RADA

Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady (SZBP) 2019/1894 zmenenom rozhodnutím Rady (SZBP) 2020/1657 a v nariadení Rady (EÚ) 2019/1890, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2020/1655

(2021/C 421/02)

Pán Mehmet Ferruh AKALIN (č. 1) a pán Ali Coscun NAMOGLU (č. 2), osoby uvedené v prílohe k rozhodnutiu Rady (SZBP) 2019/1894 ⁽¹⁾ zmenenému rozhodnutím Rady (SZBP) 2020/1657 ⁽²⁾ a v prílohe I k nariadeniu Rady (EÚ) 2019/1890 ⁽³⁾, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2020/1655 ⁽⁴⁾ o reštriktívnych opatreniach vzhľadom na nepovolené vrtné práce Turecka vo východnom Stredozemí, sa upozorňujú na túto skutočnosť.

Rada má v úmysle zachovať reštriktívne opatrenia voči uvedeným osobám a subjektom s novými odôvodneniami. Uvedené osoby sa týmto informujú, že môžu Rade zaslať žiadosť o predloženie zamýšľaných odôvodnení ich označenia, a to do 25. októbra 2021, na túto adresu:

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 291, 12.11.2019, s. 47.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 372 I, 9.11.2020, s. 16.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 291, 12.11.2019, s. 3.

⁽⁴⁾ Ú. v. EÚ L 372 I, 9.11.2020, s. 1.

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

15. októbra 2021

(2021/C 421/03)

1 euro =

Mena			Mena		
		Výmenný kurz			Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1602	CAD	Kanadský dolár	1,4342
JPY	Japonský jen	132,65	HKD	Hongkongský dolár	9,0258
DKK	Dánska koruna	7,4402	NZD	Novozélandský dolár	1,6445
GBP	Britská libra	0,84368	SGD	Singapurský dolár	1,5637
SEK	Švédská koruna	10,0288	KRW	Juhokórejský won	1 371,21
CHF	Švajčiarsky frank	1,0729	ZAR	Juhoafrický rand	17,0504
ISK	Islandská koruna	149,60	CNY	Čínsky juan	7,4663
NOK	Nórska koruna	9,7625	HRK	Chorvátska kuna	7,5105
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	16 292,60
CZK	Česká koruna	25,403	MYR	Malajzijský ringgit	4,8241
HUF	Maďarský forint	359,71	PHP	Filipínske peso	58,903
PLN	Poľský zlotý	4,5644	RUB	Ruský rubel	82,6325
RON	Rumunský lei	4,9465	THB	Thajský baht	38,669
TRY	Turecká líra	10,7132	BRL	Brazílsky real	6,3635
AUD	Austrálsky dolár	1,5640	MXN	Mexické peso	23,8542
			INR	Indická rupia	86,9670

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**Vec M.10478 – CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu**

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 421/04)

1. Komisii bolo 8. októbra 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Canada Pension Plan Investment Board („CPP Investments“, Kanada),
- BC Partners LLP („BC Partners“, Spojené kráľovstvo),
- CeramTec Topco GmbH („CeramTec“, Nemecko).

Podniky CPP Investments a BC Partners získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom CeramTec.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- CPP Investments: organizácia pre správu investícií, ktorá investuje finančné prostriedky kanadského dôchodkového plánu, do verejného a súkromného kapitálu, nehnuteľností, infraštruktúry a nástrojov s pevnými výnosmi v Európe, Amerike a Ázii,
- BC Partners: medzinárodná súkromná kapitálová spoločnosť, ktorej jedinou činnosťou je poskytovanie poradenských služieb. Fondy, ktorým poskytujú BC Partners poradenstvo, sú čisto finanční investori, zatiaľ čo ich portfóliové spoločnosti pôsobia v odvetviach finančných služieb, zdravotnej starostlivosti, vzdelávania, spotrebiteľov a maloobchodu v Európe a Severnej Amerike,
- CeramTec: spoločnosť pôsobiaca v oblasti výroby vysokokvalitných vyspelých keramických materiálov a výrobkov na použitie so širokou škálou použití, ako napr. v sektore automobilového priemyslu, elektroniky, priemyslu a medicínskych technológií v Európe, Južnej Amerike, Spojených štátoch amerických a Ázii.

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.

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

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

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.10478 – CPP Investments/BC Partners/CeramTec

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

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 421/05)

1. Komisii bolo 8. októbra 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Willemen Groep NV („Willemen“, Belgicko),
- Telenet BV („Telenet“, Belgicko), patriaci do skupiny Liberty Global Group,
- Livit BV („Livit“, Belgicko).

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií v novozaloženej spoločnosti tvoriacej spoločný podnik.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Willemen: stavebné a realitné projektové služby týkajúce sa rôznych druhov budov vrátane obytných jednotiek,
- Telenet: maloobchodné audiovizuálne služby a služby pevnej a mobilnej komunikácie,
- Livit: prenájom zariadených obytných jednotiek a súvisiace služby.

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

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit

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

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

⁽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.

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP)

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 421/06)

1. Komisii bolo 7. októbra 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorá zahŕňa nadobudnutie výlučnej kontroly nad podnikom Stock Spirits Group plc („Stock Spirits“) podnikom CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. („CVC“) v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- CVC (Luxembursko),
- Stock Spirits (Spojené kráľovstvo).

Podnik CVC získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách kontrolu nad celým podnikom Stock Spirits. Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom verejnej ponuky oznámenej 12. augusta 2021.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- CVC: podnik CVC spravuje investičné fondy a platformy. Jedna z portfóliových spoločností fondov CVC, Zabka Polska S.A., pôsobí v maloobchode s potravinami v Poľsku,
- Stock Spirits: podnik Stock Spirits je výrobcom a distribútorom liehovín, najmä v Európe.

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.

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.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP

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

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

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

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

(2021/C 421/07)

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 júlové kolo 2022.

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

Hospodárskym subjektom sa zároveň oznamuje, že posledným termínom na podanie námietok Komisii voči novým žiadostiam prostredníctvom vnútroštátnych správ je 15. december 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 Europa:

Suspensions (Autonomous Tariff Suspensions) (europa.eu)

⁽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 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 421/08)

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

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Bergerac“

PDO-FR-A0190-AM03

Dátum oznámenia: 8. septembra 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Úradný zemepisný kódex

Aktualizovali sa obce v zemepisnej oblasti a oblasti v bezprostrednej blízkosti podľa úradného zemepisného kódexu.

Rozsah oblasti sa nemení.

Jednotný dokument sa mení v bodoch 6 a 9.

2. Ružové vína

Do zoznamu povolených doplnkových odrôd na výrobu ružových vín sa dopĺňajú odrody Sémillon B, Sauvignon B, Sauvignon gris G a Muscadelle B.

Doplnkové odrody sa môžu pestovať maximálne na 20 % rozlohy poľnohospodárskeho podniku.

Pri sčítaní je podiel všetkých doplnkových odrôd najviac 20 %, pričom najviac 10 % tvoria spolu odrody Sauvignon B a Sauvignon gris G a 10 % Muscadelle B.

Pridanie bielych odrôd do ružových vín umožňuje zabezpečenie sviežosti a organoleptických vlastností, ktoré môžu byť ohrozené určitými klimatickými podmienkami (najmä vysokými teplotami po fáze začiatku dozrievania).

Ich pridanie nemá vplyv na kvalitu výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. Maximálny priemerný výnos na pozemok

Harmonizoval sa maximálny priemerný výnos na pozemok a uviedla sa rovnaká hodnota pre biele a modré odrody v záujme zefektívnenia kontroly.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Enologické aktívne uhlie

Zavádza sa použitie uhlia, ktoré bolo predtým zakázané, a to presne vymedzeným spôsobom a v obmedzených dávkach: „Pri výrobe ružových vín možno mušt ošetriť enologickým aktívnym uhlím, pričom maximálna povolená dávka je 20 % objemu vína vyrobeného predmetným vinárom z danej úrody.“ Cieľom je zamerať jeho použitie na šarže, ktoré majú horšie organoleptické alebo analytické vlastnosti (zmena arómy súvisiaca najmä s oxidáciou), bez toho, aby sa podstatne zmenili typické vlastnosti výrobku.

Body 4 a 5.1 jednotného dokumentu sa menia zodpovedajúcim spôsobom.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Vzhľadom na zavedenie možnosti používať enologické aktívne uhlie sa upravila súvislosť so zemepisnou oblasťou.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. Odkaz na kontrolný orgán

Odkaz na kontrolný orgán sa preformuloval v záujme jeho zosúladienia s formuláciou používanou v iných špecifikáciách výrobkov. Ide o výlučne formálnu zmenu. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov (názvy)

Bergerac

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

1. Biele víno

STRUČNÝ OPIS

V bielych vínach sa vo všeobecnosti rozvíjajú arómy, ktoré sú zároveň kvetové a ovocné, v ústach chutia do určitej miery kyslo a niekedy v nich cítiť prítomnosť odrody Sauvignon B. Môžu byť vhodné na rýchlu spotrebu. Niektoré mäsitejšie cuvée z odrody Sémillon B alebo Muscadelle B dosahujú svoju aromatickú komplexnosť po niekoľkých rokoch zrenia. Biele vína sú suché a tiché a celkový obsah alkoholu po obohatení neprekračuje 13 %. Obsah kvasiteľných cukrov v nich dosahuje maximálne 3 gramy na liter. Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 10,5 %.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Červené víno

STRUČNÝ OPIS

Tieto vína sa často vyznačujú ovocnými arómami s tanínovou štruktúrou, v ktorej sa spája ohybnosť a okrúhosť odrody Merlot N s tvrdosťou tanínov odrôd Cabernet franc N a Cabernet-Sauvignon N. Aby sa zabránilo nadmernému vylúhovaniu tanínov, je zakázané používanie kontinuálnych lisov, ako aj samovyprázdňujúcich sa prívosov vybavených lopatkovým čerpadlom. V prvých rokoch sú trochu chudobné, ale prospieva im zrenie, ktorým sa taníny zjemnia. Sú to suché tiché vína, ktoré po obohatení neprekračujú celkový obsah alkoholu 13,5 %. Obsah skvasiteľných cukrov v nich dosahuje maximálne 3 gramy na liter. Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 11 %.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Ružové víno

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína sú suché až polosuché. Celkový obsah alkoholu po obohatení neprekračuje 13 %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 10,5 %. Ružové vína, vyrábané prevažne z odrôd Cabernet franc N a Cabernet-Sauvignon N, majú často sýtu farbu, ktorá môže dosiahnuť až farbu vín typu „klaret“. Sú buď suché, alebo jemné, s maximálnym obsahom skvasiteľných cukrov 10 gramov na liter a stále prítomnou sviežosťou.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

1. Používanie enologického aktívneho uhlia

Osobitný enologický postup

Pri výrobe ružových vín možno mušt ošetriť enologickým aktívnym uhlím, pričom maximálna povolená dávka je 20 % objemu vína vyrobeného predmetným vinárom z danej úrody.

2. Obohacovanie

Osobitný enologický postup

Spôsoby zahusťovania hroznového muštu sa pri červených vínach povoľujú pri maximálnej miere koncentrácie 10 %. Prirodzený obsah alkoholu sa v ošetrovanej šarži môže zvýšiť najviac o 1 %.

Celkový obsah alkoholu vo vínach neprekračuje po obohatení 13,5 % pri červených vínach a 13 % pri ružových a bielych vínach. Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

3. Hustota

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby vo viniciach je 4 000 krov na jeden hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie presiahnuť 2,50 metra a vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,80 metra. Akceptuje sa však zmenšenie tejto hustoty na 3 300 krov na hektár. V takomto prípade vzdialenosť medzi radmi viniča nesmie byť väčšia ako 3 metre a vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,90 metra.

4. Zavlažovanie

Pestovateľský postup

Zavlažovanie je zakázané.

5. Rez

Pestovateľský postup

Používajú sa tieto spôsoby rezu viniča: Guyotov rez, kordón Royat alebo krátky rez na čapíky.

- Vo viniciach s hustotou výsadby > 4 000 krov/ha je maximálny počet živých rodivých pukov 60 000 na hektár a 16 na ker.
- Vo viniciach s hustotou výsadby < 4 000 krov/ha je maximálny počet živých rodivých pukov 60 000 na hektár a 20 na ker.

5.2. Maximálne výnosy

1. Biele víno

77 hektolitrov na hektár

2. Červené víno

68 hektolitrov na hektár

3. Ružové víno

72 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vína sa vykonávajú na území týchto obcí departementu Dordogne (na základe úradného zemepisného kódexu z 26. februára 2020):

Obce zahrnuté vcelku:

Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, (Le) Fleix, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, (Les) Lèches, Lembras, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-de-Saussignac, Razac-d'Eymet, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

Obce zahrnuté čiastočne:

Beaumontois-en-Périgord, pokiaľ ide výlučne o územie bývalej obce Nojals-et-Clotte, ktorá sa 1. januára 2016 stala delegovanou obcou v rámci obce Beaumontois-en-Périgord, Eyraud-Crempse-Maurens, pokiaľ ide výlučne o územie bývalej obce Maurens, ktorá sa 1. januára 2019 stala delegovanou obcou v rámci obce Eyraud-Crempse-Maurens.

7. Hlavné muštové odrody

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N – Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Sémillon B

Ugni blanc B

8. Opis súvislostí

Tento poľnohospodársky región, prezývaný *Périgord pourpre* (purpurový Périgord), sa vyznačuje mozaikou území umožňujúcich výrobu množstva pôvodných výrobkov.

Dostatok vody v pôde spojený s miernym oceánskym podnebím zaručuje dobrú fenologiu zrelosti hrozna, ktorá sa premieta najmä do tanínovej štruktúry červených vín a sýtej farby ružových vín, vyrobených najmä z odrôd Cabernet. Z pôdy vyplýva kyslosť bielych vín a ich kvetový a/alebo ovocný charakter, ktoré vznikajú sceľovaním vín.

9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Oblasť v bezprostrednej blízkosti tvorí územie týchto obcí (na základe úradného zemepisného kódexu z 26. februára 2020):

- departement Dordogne: Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps; – departement Gironde: Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion;
- departement Lot-et-Garonne: Duras, Loubès-Bernac a Saint-Jean-de-Duras.

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky

Na označení vín s chráneným označením pôvodu „Bergerac“ sa môže uvádzať väčšia zemepisná jednotka „Sud-Ouest“. Táto väčšia zemepisná jednotka sa súčasne môže uvádzať aj na všetkých prospektoch a nádobách. Väčšia zemepisná jednotka musí byť uvedená písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky

Na označení bielych vín musí byť uvedený prívlastok „suché“. Na označení ružových vín, ktorých obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) je 4 až 10 gramov na liter, musí byť uvedený prívlastok „polosuché“

Odkaz na špecifikáciu výrobku

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a078cfed-a9b4-4684-997f-6fc1ea003699

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 421/09)

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

„Bulagna de l’Ile de Beauté“

EÚ č.: PGI-FR-02429 – 17. augusta 2018

CHOP () CHZO (X)

1. Názov (názvy)

„Bulagna de l’Ile de Beauté“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

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

„Bulagna de l’Ile de Beauté“ je suchý údenársky výrobok v tvare trojuholníka, lichobežníka alebo „kvapky vody“ s takmer pravouhlým prierezom, na ktorom vidieť viacero svalových vrstiev popretkávaných tukom. Bola ponechaná celá koža.

Údením získava typicky jantárovú farbu, ktorá sa nemusí vyskytovať na celom výrobku rovnomerne. Môže sa vyskytovať prirodzený povlak belavej alebo zelenkavej až popolavosivej farby.

Na priereze má tmavočervenú (pri vrstvách chudého mäsa) a bielu farbu (pri tukových vrstvách).

Najskôr sa prejavuje výrazná aróma, v ktorej sa spája dymová aróma a aróma čierneho korenia, po ktorej nasleduje aróma sušeného a vyzretého mäsa.

Pri ochutnávaní má pevnú a zároveň rozplývajúcu sa textúru vzhľadom na striedanie tuku a chudého mäsa. Vyznačuje sa správnou vyváženosťou medzi slanosťou, sušeným mäsom a tukom, ktoré dopĺňa veľmi výrazná príchuť čierneho korenia a pretrvávajúca a dlhotrvajúca údená chuť v ústach, ktorá však neprekryva všetky ostatné chute.

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

- celkový obsah rozpustných cukrov ≤ 1 %,
- vlhkosť odtučneného výrobku ≤ 76 %,
- celkový obsah tuku: 30 až 60 %.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Rozmery môžu dosahovať: šírku 15 až 25 cm a dĺžku 15 až 35 cm. Hmotnosť je v rozsahu 500 g až 2 kg.

Výrobok „Bulagna de l'Ile de Beauté“ sa uvádza na trh vcelku, krájaný na kusy alebo na plátky.

Predáva sa nebalený alebo zabalený vo fólii, vákuovo alebo v ochrannej atmosfére.

Kusy (100 až 350 g) a plátky sa uvádzajú na trh zabalené vo fólii, vákuovo alebo v ochrannej atmosfére.

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

Suroviny na výrobu „Bulagna de l'Ile de Beauté“ pochádzajú z výkrmových ošípaných, pričom sa dodržiavajú tieto kritériá:

- výkrmové ošípané nemajú alelu Rn- a menej než 3 % sú citlivé na halotán,
- kŕmna dávka podávaná počas fázy výkrmu výkrmových ošípaných obsahuje menej než 1,9 % kyseliny linoleovej,
- čas čakania medzi vyložením výkrmových ošípaných na bitúнку a ich zabitím musí byť najmenej dve hodiny,
- hmotnosť teplého jatočného tela výkrmovej ošípanej je ≥ 75 kg,
- konečná hodnota pH (meraná v poloblanitom svale stehna) je v rozmedzí 5,50 až 6,20,
- mäso nemá žiadne z týchto chýb vzhľadu: krvavé bodky, abscesy, znečistenie výkalmi alebo mazivom z dopravníka, závažné nedostatky týkajúce sa farby alebo konzistencie,
- bravčový tuk je biely a pevný,
- mäso je ružové až červené.

Z rozporciovaných kusov sa na výrobu „Bulagna de l'Ile de Beauté“ používa bravčový lalok, na ktorom bola úplne ponechaná koža. Krája a orezáva sa do tvaru trojuholníka, lichobežníka alebo kvapky vody.

Hmotnosť orezaných kusov je v rozsahu 750 g až 3 kg.

Jednotlivé kusy sa dodávajú čerstvé alebo mrazené.

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

Všetky etapy výroby „Bulagna de l'Ile de Beauté“ od solenia po sušenie sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti.

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

Po krájaní výrobkov na kusy a plátky musí nasledovať balenie do fólie, vákuové balenie alebo balenie do ochrannej atmosféry.

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

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť chráneného zemepisného označenia „Bulagna de l'Ile de Beauté“ tvoria dva korzické departementy Corse-du-Sud a Haute-Corse.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť „Bulagna de l'Île de Beauté“ so zemepisnou oblasťou sa zakladá predovšetkým na tradičnom know-how a osobitných vlastnostiach.

Perifrása „Île de Beauté“ sa bežne používa na označenie Korziky, francúzskeho administratívneho regiónu a hornatého ostrova v Stredozemnom mori.

Korzika sa vyznačuje podnebíom stredomorského typu, typické sú teplé a suché letá a mierne a vlhké zimy. Na Korzike prevládajú dva vetry, a to tramontána (*a tramuntana*) v noci, ktorá spôsobuje chladnejšie noci, a mistrál (*u maestrale*) cez deň, ktorý spôsobuje suché dni.

Pôdne a klimatické podmienky sú vo všeobecnosti veľmi priaznivé na rast lesa. Korzika je preto lesnatý región s mimoriadne silným zastúpením zdrojov listnatých drevín, najmä gaštanov, dubov a bukov, na celom území ostrova. Na celej Korzike dosahuje priemerná miera zalesnenia 46 % so zalesnenou plochou 401 817 ha, čo je omnoho vyššia hodnota v porovnaní s celoštátnym priemerom (26,9 %). Spomedzi listnatých drevín sú najviac zastúpené duby, najmä dub cezminový, ktorý pokrýva 22 % zalesnených plôch na ostrove. Dub korkový sa vyskytuje najmä v strednej časti ostrova a na juhu, pričom tvorí približne 15 % lesnej plochy. Macchie, ktoré sa rozprestierajú na ploche viac ako 200 000 hektárov, často tvoria hustý porast, ktorý môže dosahovať výšku až päť alebo šesť metrov. Buk, príznačný pre vegetáciu tienistých severných svahov nad stredomorským pásmom, sa vyskytuje v nadmorskej výške od 1 000 m. Gaštan predstavuje drevinu, ktorá je veľmi dobre prispôbená korzickému prírodnému prostrediu, lebo rastie na celom ostrove a možno ho vidieť od morského pobrežia do nadmorskej výšky 1 200 m.

Vzhľadom na ostrovný charakter obyvateľia Korziky vyvinuli know-how na výrobu údenárskych výrobkov prispôbené klimatickým podmienkam a lesným zdrojom tohto ostrova.

Suché a veterné podnebie Korziky totiž prispelo k rozvoju solenia nasucho ako spôsobu konzervovania bravčového mäsa na rozdiel od tepelnej úpravy údenárskych výrobkov na severe Francúzska.

Výroba „Bulagna de l'Île de Beauté“ patrí k najstarším postupom konzervovania bravčového mäsa, s ktorým sa možno stretnúť na celej Korzike. Patrí k výrobkom, ktoré sa spotrebúvajú v strednodobom období po zabíjaní ošípanej. Solenie nasucho teda odjakživa bolo dôležitým prvkom výživy na Korzike, a tým aj jej kultúry. „Bulagna de l'Île de Beauté“ sa solí suchou soľou a čas ponechania v soliacej kadi závisí od hmotnosti príslušného kusa výrobku. Túto etapu musí vykonávať skúsený odborník, aby sa výrobok stabilizoval a konzervoval. Solenie suchou soľou sa prirodzene začalo používať ako postup, ktorý bol najväčšmi prispôbený podmienkam na Korzike, a ako spôsob konzervovania, ktorý umožňoval spotrebu mäsových výrobkov po celý rok s minimálnymi požiadavkami na vybavenie na jeho realizáciu.

V dôsledku vysokých teplôt počas veľkej časti roka bolo potrebné rozvinúť postup solenia s použitím čierneho korenia vo vysokej koncentrácii (5 až 15 g/kg na kusy vcelku a 1 až 5 g/kg na výrobky na krájanie). Čierne korenie, ktoré sa pôvodne používalo ako prírodný odpudzovač hmyzu, sa postupom času stalo jednou z hlavných charakteristík „Bulagna de l'Île de Beauté“.

Na údenie sa používa drevo z miestnych listnatých drevín, na rozdiel od výroby iných výrobkov, pri ktorej sa skôr používa drevo z ihličnatých stromov. Najčastejšie sa používa drevo, ktoré sa nachádza najbližšie a je najdostupnejšie: dub, gaštan, buk, jahodovec a vresy. Ide o tradičný postup, ktorý sa v minulosti zvyčajne vykonával v spojitosti s odvetvím pestovania gaštanov, ktoré zohrávalo dôležitú úlohu v poľnohospodárstve ostrova. Drevo listnatých drevín rastúcich na ostrove sa odjakživa používalo na údenie mäsových výrobkov, lebo tieto dreviny sa vyskytujú na celom území ostrova a toto drevo má lepšiu výhrevnosť a vzniká pri ňom omnoho menej usadenín zvyškov spaľovania ako v prípade dreva z ihličnatých stromov. Pri údení sa tým dosahuje jemnosť, a nie presýtená chuť, ktorá by vznikla použitím dreva z ihličnatých stromov: ide o „jemné“ údenie. Zároveň umožňuje konzervovať solené mäsové výrobky a dokončiť vonkajšiu ochranu výrobkov pred hmyzom. Údenie patrí ku kultúrnym charakteristikám, ktoré sa vyskytujú najmä v oblastiach, ktoré mali silné zastúpenie germánskeho obyvateľstva. Jeho rozvinuté používanie na celom území ostrova je takisto jedinečné, pretože je veľmi málo rozšírené v oblasti Stredozemia.

Fáza sušenia sa napokon vykonáva s prívodom vonkajšieho vzduchu. Táto fáza umožňuje posilniť organoleptické vlastnosti výrobku.

„Bulagna de l'Ile de Beauté“ je popredným výrobkom Korziky, ktorý je výsledkom know-how, v ktorom sa odzrkadľuje tento ostrov, jeho kultúra a zvyky. Jeho jedinečnosť spočíva v osobitných postupoch výroby, ktoré sa prenášajú z generácie na generáciu. Na základe tohto know-how získava svoje vlastnosti:

- typicky jantárovú farbu (medzi hnedou a zlatistou), ktorá sa nemusí rovnomerne vyskytovať na celom výrobku,
- výraznú arómu, v ktorej sa spája najskôr dymová aróma a aróma čierneho korenia, po ktorej nasleduje aróma sušeného a vyzretého mäsa,
- správnu vyváženosť medzi slanosťou, sušeným mäsom a tukom,
- výraznú príchuť čierneho korenia, ktorá nasleduje po tomto chuťovom úvode pri ochutnávaní a predlžuje chute, ktoré sa tým posilňujú,
- pretrvávajúcu a dlhotrvajúcu údenú chuť v ústach, ktorá však neprekryva všetky ostatné chute.

Osobitné know-how výroby „Bulagna de l'Ile de Beauté“ sa rozvíjalo v súlade s podnebím a prírodnými zdrojmi ostrova: solenie suchou soľou, používanie čierneho korenia vo veľkom množstve, údenie na dreve z miestnych listnatých drevín a sušenie s prívodom vonkajšieho vzduchu sú postupy osobitne prispôbené suchému a veternému podnebiu, ostrovnej polohe a lesnej pokrývke ostrova.

Ovládanie postupu solenia suchou soľou umožňuje získanie výrobku, ktorý sa vyznačuje vyváženou slanou chuťou a je dobre zakonzervovaný.

„Bulagna de l'Ile de Beauté“ sa vyznačuje veľmi výraznou príchuťou čierneho korenia, ktorá sa dosahuje použitím tohto korenia vo veľkom množstve.

Údenie na dreve z miestnych listnatých drevín (gaštan, dub, buk...) poskytuje veľmi komplexnú paletu aromatických odtieňov (dlhotrvajúca a pretrvávajúca údená chuť v ústach), ktorá takisto patrí medzi veľmi významné osobitné vlastnosti „Bulagna de l'Ile de Beauté“. Výrobok údením takisto získava výraznú dymovú arómu a typickú jantárovú farbu.

Sušenie s prívodom vonkajšieho vzduchu vnútri sušiarne umožňuje stabilizovať a konzervovať výrobok a prispieva k rozvoju organoleptických vlastností výrobku (správna vyváženosť medzi slanosťou, sušeným mäsom a tukom).

Ostrovná poloha prispela k prenosu tohto know-how z generácie na generáciu a umožnila zachovať vlastnosti „Bulagna de l'Ile de Beauté“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BulagnaIdB-RepCOM2.pdf>

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK