



#### Vsebina

#### IV Informacije

##### INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

###### Evropska komisija

2017/C 296/01	Menjalni tečaji eura .....	1
2017/C 296/02	Izvedbeni sklep Komisije z dne 28. avgusta 2017 o objavi enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v <i>Uradnem listu Evropske unije</i> ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju (Mergelland (ZOP)) .....	2
2017/C 296/03	Povzetek sklepov Evropske komisije o avtorizacijah za dajanje v promet in uporabo in/ali za uporabo snovi iz Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1907/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH) ( <i>Objavljeno v skladu s členom 64(9) Uredbe (ES) št. 1907/2006</i> ) <sup>(1)</sup> .....	15

#### V Objave

##### POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

###### Evropska komisija

2017/C 296/04	Obvestilo o sodbi z dne 1. junija 2017 v zadevi T-442/12 v zvezi z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) št. 626/2012 o spremembi Izvedbene uredbe (EU) št. 349/2012 o uvedbi dokončne protidampinške dajatve na uvoz vinske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske .....	16
---------------	---	----

DRUGI AKTI

**Evropska komisija**

2017/C 296/05	Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	20
2017/C 296/06	Objava zahtevka v skladu s členom 17(6) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač ter razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 1576/89 .....	23

## IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

6. septembra 2017

(2017/C 296/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1931	CAD	kanadski dolar	1,4787
JPY	japonski jen	129,92	HKD	hongkonški dolar	9,3362
DKK	danska krona	7,4393	NZD	novozelandski dolar	1,6528
GBP	funt šterling	0,91428	SGD	singapurski dolar	1,6133
SEK	švedska krona	9,5010	KRW	južnokorejski won	1 353,94
CHF	švicarski frank	1,1399	ZAR	južnoafriški rand	15,3965
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	7,7850
NOK	norveška krona	9,2765	HRK	hrvaška kuna	7,4277
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 902,83
CZK	češka krona	26,112	MYR	malezijski ringit	5,0570
HUF	madžarski forint	306,17	PHP	filipinski peso	60,908
PLN	poljski zlot	4,2415	RUB	ruski rubelj	68,4889
RON	romunski leu	4,5986	THB	tajski bat	39,563
TRY	turška lira	4,1045	BRL	brazilski real	3,7145
AUD	avstralski dolar	1,4961	MXN	mehiški peso	21,2936
			INR	indijska rupija	76,4925

<sup>(1)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

**IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE**

z dne 28. avgusta 2017

**o objavi enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v Uradnem listu Evropske unije ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju****(Mergelland (ZOP))**

(2017/C 296/02)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 <sup>(1)</sup> ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Nizozemska je v skladu z oddelkom 2 poglavja I naslova II dela II Uredbe (EU) št. 1308/2013 poslala vlogo za zaščito imena „Mergelland“.
- (2) V skladu s členom 97(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 je Komisija vlogo preučila in sklenila, da izpolnjuje pogoje iz členov 93 do 96, člena 97(1) ter členov 100, 101 in 102 navedene uredbe.
- (3) Da se omogoči predložitev izjav o ugovoru v skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013, bi bilo enotni dokument iz člena 94(1)(d) navedene uredbe in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz predhodnega nacionalnega postopka za preučitev vloge za zaščito imena „Mergelland“ treba objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

SKLENILA:

*Edini člen*

Enotni dokument, pripravljen v skladu s členom 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013, in sklic na objavo specifikacije proizvoda za ime „Mergelland“ (ZOP) sta v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zaščito imena iz prvega odstavka tega člena v dveh mesecih od dneva njegove objave v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Bruslju, 28. avgusta 2017

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

---

<sup>(1)</sup> UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

## PRILOGA

## ENOTNI DOKUMENT

## „MERGELLAND“

## PDO-NL-02114

Datum vložitve vloge: 26. januar 2016

**1. Ime za registracijo**

Mergelland

**2. Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

**3. Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
5. Kakovostno peneče vino

**4. Opis vina***Vino kategorije 1 – vino: Beli Auxerrois*

Sorta grozdja: auxerrois

zgodnje zorenje, majhna kislost, majhna gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po zrelih rumenih jabolkih, hruškah, rahlo kisel, lahek, saden.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), kar ustreza volumenskemu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Beli Chardonnay*

Grozdje: chardonnay

pozno zorenje, velika kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonova do zlato rumena.

Okus: po limoni, maslu, prepečenih kruhkih, vaniliji, srednje izrazito telo.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Rdeči Dornfelder*

Grozdje: dornfelder

srednji čas zorenja, majhna kislost, povprečna gostota mošta.

Organoleptične lastnosti

Barva: intenzivna rubinasto rdeča do škrlatna.

Okus: po češnjah, robidnicah in bezgovih jagodah.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Beli Gewürztraminer*

Grozdje: gewürztraminer

srednji čas zorenja, velika kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po južnem sadju (npr. ličiju), cvetju, agrumih, začimbah.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola,
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Beli Rivaner/Müller-Thurgau*

Grozdje: rivaner/müller-thurgau

zelo zgodnje zorenje, majhna kislost, majhna gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po jabolkih, koščičastem sadju, muškatnem oreščku.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Beli Pinot Blanc*

Grozdje: pinot blanc

srednje do pozno zorenje, srednja kislost, velika gostota mošta, povprečen donos.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po rumenih sadežih, hruškah, meloni, lipi.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Beli Pinot Gris*

Grozdje: pinot gris

srednje do pozno zorenje, srednja kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonova do zlato rumena.

Okus: po hruškah, medu, orehah.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Rdeči Pinot Noir*

Grozdje: pinot noir

srednje do pozno zorenje, srednja kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: precej svetla barva granatnega jabolka do rubinasto rdeča.

Okus: po rdečem jagodičevju, malinah, jagodah, vaniliji in drugih gozdnih notah, svetle barve.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Rosé Pinot Noir*

Grozdje: pinot noir

srednje do pozno zorenje, srednja kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: lososovo rožnata.

Okus: po malinah, jagodah, včasih zrelih paradižnikih, svetel.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Beli Pinot Noir*

Grozdje: pinot noir

srednje do pozno zorenje, srednja kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonova do zlato rumena.

Okus: po hruškah, rumenih sadežih, včasih s pridihom jagod in malin.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 1 – vino: Beli Riesling*

Grozdje: rizling

pozno zorenje, velika kislost, majhna do povprečna gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po belem koščičastem sadju (breskvah), jabolkih, hruškah.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.



*Vino kategorije 1 – vino: Rosé Dornfelder*

Grozdje: dornfelder

srednji čas zorenja, majhna kislost, povprečna gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: močno rožnata.

Okus: po češnjah, robidnicah in malinah.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Beli Auxerrois*

Sorta grozdja: auxerrois

zgodnje zorenje, majhna kislost, majhna gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po zrelih rumenih jabolkih, hruškah, rahlo kisel, lahek, saden.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Beli Chardonnay*

Grozdje: chardonnay

pozno zorenje, velika kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonova do zlato rumena.

Okus: po limoni, maslu, prepečenih kruhkih, vaniliji, srednje izrazito telo.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Beli Gewürztraminer*

Grozdje: gewürztraminer

srednji čas zorenja, velika kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po južnem sadju (npr. ličiju), cvetju, agrumih, začimbah.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Beli Rivaner/Müller-Thurgau*

Grozdje: rivaner/müller-thurgau

zelo zgodnje zorenje, majhna kislost, majhna gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po jabolkih, koščicastem sadju, muškarnem oreščku.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola (v vol. %),
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Beli Pinot Blanc*

Grozdje: pinot blanc

srednje do pozno zorenje, srednja kislost, velika gostota mošta, povprečen donos.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po rumenih sadežih, hruškah, meloni, lipi.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola,
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Beli Pinot Gris*

Grozdje: pinot gris

srednje do pozno zorenje, srednja kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonova do zlato rumena.

Okus: po hruškah, medu, orehah.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola,
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida.
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Rosé Pinot Noir*

Grozdje: pinot noir

srednje do pozno zorenje, srednja kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: lososovo rožnata.

Okus: po malinah, jagodah, včasih zrelih paradižnikih, svetel.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola,
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Beli Pinot Noir*

Grozdje: pinot noir

srednje do pozno zorenje, srednja kislost, velika gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonova do zlato rumena.

Okus: po hruškah, rumenih sadežih, včasih s pridihom jagod in malin.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola,
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Beli Riesling*

Grozdje: rizling

pozno zorenje, velika kislost, majhna do povprečna gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: svetla limonovo rumena.

Okus: po belem koščičastem sadju (breskvah), jabolkih, hruškah.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola,
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

*Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: Rosé Dornfelder*

Grozdje: dornfelder

srednji čas zorenja, majhna kislost, povprečna gostota mošta.

Organoleptične lastnosti:

Barva: močno rožnata.

Okus: po češnjah, robidnicah in malinah.

Analitske lastnosti: pri opisu naslednjih lastnosti se uporabljajo veljavne opredelitve iz predpisov EU/nizozemskih ministrskih odlokov:

- največji delež skupnega alkohola,
- največja koncentracija hlapnih kislin,
- največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida,
- največja obogatitev, razkisanje in, ob odobritvi, dokisanje.

Najmanjša gostota mošta je 1 070 g/l (70 °Oechsle), ustreza volumenskemu skupnemu deležu skupnemu deležu naravnega alkohola 9 %.

## 5. Enološki postopki

### a. Osnovni enološki postopki

*Beli Auxerrois*

Posebni enološki postopki

Aroma se doseže s hladno fermentacijo v jeklenih posodah.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

*Beli Chardonnay*

Posebni enološki postopki

Sekundarne arome se pogosto dosežejo z malolaktično fermentacijo in staranjem v lesenih sodih.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

*Rdeči Dornfelder*

Posebni enološki postopki

Včasih starano v lesenih sodih

*Beli Gewürztraminer*

Posebni enološki postopki

Aroma se doseže s hladno fermentacijo v jeklenih posodah.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

*Beli Rivaner/Müller-Thurgau*

Posebni enološki postopki

Aroma se doseže s hladno fermentacijo v jeklenih posodah.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

*Beli Pinot Blanc*

Posebni enološki postopki

Aroma se doseže s hladno fermentacijo v jeklenih posodah.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

*Beli Pinot Gris*

Posebni enološki postopki

Aroma se doseže s hladno fermentacijo v jeklenih posodah; včasih starano v lesenih sodih.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

*Rdeči Pinot Noir*

Posebni enološki postopki

Da se ohrani sadnost, fermentacija ne poteka pri previsoki temperaturi in se pogosto podaljša v lesenih sodih.

*Rosé Pinot Noir*

Posebni enološki postopki

Aroma se doseže s hladno fermentacijo v jeklenih posodah.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

*Beli Pinot Noir*

Posebni enološki postopki

Aroma se doseže s hladno fermentacijo v jeklenih posodah.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

*Beli Riesling*

Posebni enološki postopki

Aroma se doseže s hladno fermentacijo v jeklenih posodah.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

*Rosé Dornfelder*

Posebni enološki postopki

Aroma se doseže s hladno fermentacijo v jeklenih posodah.

Za kakovostno peneče vino:

sekundarna fermentacija in zorenje v skladu s pravili o kakovosti penečega vina z uporabo tradicionalne metode.

**b. Največji donosi***Beli Auxerrois*

80 hektolitrov na hektar

*Beli Chardonnay*

80 hektolitrov na hektar

*Rdeči Dornfelder*

85 hektolitrov na hektar

*Beli Gewürztraminer*

80 hektolitrov na hektar

*Beli Rivaner/Müller-Thurgau*

85 hektolitrov na hektar

*Beli Pinot Blanc*

80 hektolitrov na hektar

*Beli Pinot Gris*

80 hektolitrov na hektar

*Rdeči Pinot Noir*

60 hektolitrov na hektar

*Rosé Pinot Noir*

75 hektolitrov na hektar

*Beli Pinot Noir*

75 hektolitrov na hektar

*Beli Riesling*

80 hektolitrov na hektar

*Rosé Dornfelder*

85 hektolitrov na hektar

## 6. Razmejeno območje

Ozemlje nizozemskih občin Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten in Valkenburg aan de Geul.

Skupno območje ozemlja, razen območij z glinastimi tlemi, obsega približno 250 km<sup>2</sup>.

Zasajena površina, ki izpolnjuje zahteve, znaša 70 ha.

Razmejeno območje zajema le vinograde, ki se nahajajo na obdelovalni puhličasti živici.

## 7. Glavne sorte vinske trte

rizling B

pinot noir N

pinot gris G

pinot blanc B

müller-thurgau B

gewürztraminer Rs

dornfelder N

chardonnay B

auxerrois B

## 8. Opis povezave

### *Opredelitev geografskega območja*

Zaradi sestave tal, geografskih in podnebnih pogojev, edinstvenih na Nizozemskem, je Mergelland območje, ki je posebej primerno za proizvodnjo vina. Vino se je na tem območju v širokem obsegu proizvajalo že v zgodnjem srednjem veku. Najstarejše sledi vinogradništva v Mergellandu segajo v leto 968. Vino se je tu zaradi ugodnih pogojev proizvajalo celo v mali ledeni dobi (15.–19. stoletje). V obdobju francoske vladavine v času Napoleona je bila iz političnih razlogov proizvodnja vina ustavljena. Za komercialne namene se je vino na območju ponovno začelo proizvajati leta 1970, Mergelland tako velja za zibelko sodobnega nizozemskega vinogradništva. Kar je za območje je značilno in po čemer se loči od preostale Nizozemske, je prevlada klasičnih sort grozdja iz severne Francije (pinot noir, gris in blanc, chardonnay in auxerrois) in Nemčije (rizling, rivaner/müller-thurgau, gewürztraminer in dornfelder).

### *Sestava tal*

Tla sestavlja sloj obdelovalne puhličaste živice, pod katerim se nahaja lapor (formacije v Maastrichtu in Gulpnu), krajevno se pojavljajo tudi formacije iz pleistocena in terciarja, kot so star prod v Maasu in formacije v Rupelu, Tongeren, Holsetu in Hoogcrutsu.

Na analitske in organoleptične lastnosti vina vpliva predvsem puhlica, v manjši meri pa lapor in prod. Puhlica je vrsta lahke prsti; običajno je delež melja med 50 in 60 %; delež peska je od 20 do 30 %; delež gline je manjši od 20 %. Zaradi zračne strukture se puhlica hitro segreje, a tudi hitro ohladi. To povečuje dnevne razlike v temperaturi, ki so v Mergellandu večje že zaradi njegove notranje kopenske lege, kar prispeva k razvoju sadnosti.

### *Vzročna povezava*

Puhlica je v glavnem bogata s kredo, lapor pod njo pa na razmejenem območju skoraj popolnoma sestavlja kreda. S kredo bogata tla v vinih ohranjajo svežo kislost in jim pogosto dajejo rahel sijaj. Raziskave kažejo, da od devetih preučeni vrst tal, kombinacija puhlice in krede dosega najvišje rezultate v kategoriji „sadje“: sadnost.

Puhlica in lapor pod njo dobro zadržujeta vodo in prenašata sušnost, zato ta le redko povzroči izgubo sadnosti in kislosti.

Naklon in prod zagotavljata ustrezno odvodnjanje. Struktura tal skupaj s povprečnim potencialnim pomanjkanjem padavin v višini 100 mm v rastni dobi na splošno zagotavlja rahlo pomanjkanje vode. Različne študije so pokazale, da je to za kakovost vina optimalno.

### *Podnebje in topologija*

Kljub severni legi so temperature v Mergellandu dovolj visoke, da zaradi geografskih in talnih pogojev grozdje dobro zori. To razmeroma hladno podnebje je dokaj ugodno. Grozdje iz Mergellanda lahko doseže polno fiziološko zrelost brez prehitrega povečanja vsebnosti sladkorja, ki bi zahtevalo prezgodnjo trgatve. Težava s čezmerno vsebnostjo alkohola, ki je vse večja na južnih vinorodnih območjih, se ne pojavlja. Zaradi dolgega zorenja (od obarvanja do trgatve) ima grozdje dovolj časa, da se razvijejo arome, minerali in izvleček.

Da grozdje pravočasno dozori, potrebuje ustrezno toploto in osončenost čez dan, hladne noči pa so zelo pomembne za profil okusa vina. Če so noči tople, se metabolizem pospeši. Če ni sonca, grozdje kot vir energije uporabi jabolčno kislino. Če so noči hladne, se jabolčna kislina porablja počasneje, da bo v zrelem vinu dovolj kislosti. Kislina vinu dodaja svežino in ima ključno vlogo pri nastajanju arom (estrov) med fermentacijo.

Na kratko: za vina, ki izvirajo iz Mergellanda, je značilna tipična kombinacija sadnosti, sveže elegance in mineralnosti. To izhaja iz medsebojnih vplivov izbranih sort grozdja, tal, geografskih in podnebnih pogojev, ki so edinstveno nizozemski.

### **9. Bistveni dodatni pogoji**

—

#### **Povezava na specifikacijo proizvoda**

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

---



**Povzetek sklepov Evropske komisije o avtorizacijah za dajanje v promet in uporabo in/ali za uporabo snovi iz Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1907/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH)**

(Objavljeno v skladu s členom 64(9) Uredbe (ES) št. 1907/2006 <sup>(1)</sup>)

**(Besedilo velja za EGP)**

(2017/C 296/03)

**Sklepi o dodelitvi avtorizacije**

Sklic na sklep <sup>(1)</sup>	Datum sprejetja sklepa	Ime snovi	Imetnik avtorizacije	Številka avtorizacije	Dovoljena uporaba	Potek roka za preverjanje	Razlogi za sklep
C(2017) 5880	31. avgust 2017	Kromov trioksid št. ES 215-607-8, št. CAS 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Nemčija	REACH/17/20/0	Industrijsko škropljenje mešanic s kromovim trioksidom ali njihov nanos s čopičem za premaz kovinskih izdelkov, ki so izpostavljeni zahtevnemu okolju, da se zagotovi njihova odpornost proti koroziji in oksidaciji pri visokih temperaturah, odpornost površine proti oblogam ali lubrikativnost pri visokih temperaturah, za uporabo v avtomobilski in letalski industriji, pri strojih za proizvodnjo električne energije ter v naftnem, plinskem in pomorskem sektorju.	21. september 2024	V skladu s členom 60(4) Uredbe (ES) št. 1907/2006 socialno-ekonomske koristi prevladajo nad tveganjem za zdravje ljudi in okolje, ki izhaja iz uporabe snovi, in na voljo ni nobene ustrezne alternativne snovi ali tehnologije, ki bi bila tehnično in ekonomsko izvedljiva.
				REACH/17/20/1	Industrijsko škropljenje mešanic s kromovim trioksidom za premaz kovinskih izdelkov, ki so izpostavljeni zahtevnemu okolju, da se zagotovi premaz, nanosen pri nizkih temperaturah, za zaščito proti koroziji, njihova odpornost proti koroziji in oksidaciji pri visokih temperaturah z zmanjšanjem hrapavosti površine ali lepljivost pri visokih temperaturah, za uporabo v avtomobilski in letalski industriji, pri strojih za proizvodnjo električne energije ter v naftnem, plinskem in pomorskem sektorju.	21. september 2029	

<sup>(1)</sup> Sklep je dostopen na spletišču Evropske komisije na naslovu: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about\\_sl](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_sl).

<sup>(1)</sup> UL L 396, 30.12.2006, str. 1.

## V

(Objave)

## POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Obvestilo o sodbi z dne 1. junija 2017 v zadevi T-442/12 v zvezi z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) št. 626/2012 o spremembi Izvedbene uredbe (EU) št. 349/2012 o uvedbi dokončne protidampinške dajatve na uvoz vinske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske**

(2017/C 296/04)

**Sodba**

V sodbi z dne 1. junija 2017 v zadevi T-442/12 *Changmao Biochemical Engineering/Svet* <sup>(1)</sup> („sodba“) je Splošno sodišče Evropske unije („Splošno sodišče“) razglasilo za nično Izvedbeno uredbo Sveta (EU) št. 626/2012 z dne 26. junija 2012 o spremembi Izvedbene uredbe (EU) št. 349/2012 o uvedbi dokončne protidampinške dajatve na uvoz vinske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske <sup>(2)</sup> („izvedbena uredba“) v delu, v katerem se nanaša na kitajskega proizvajalca izvoznika Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd („zadevni proizvajalec izvoznik“).

Splošno sodišče je razsodilo, da so bile pravice do obrambe zadevnega proizvajalca izvoznika kršene z zavrnitvijo zahteve za razkritje informacij, ki se nanašajo na razliko v ceni med vinsko kislino DL in vinsko kislino L+ v okviru izračuna normalne vrednosti brez kakršne koli veljavne utemeljitve v ustreznem času. Presodilo je, da ni mogoče izključiti, da bi bil izid preiskave drugačen, če bi bilo zahtevi ugodeno.

**Posledice**

V skladu s členom 266 Pogodbe o delovanju Evropske unije morata instituciji Unije sprejeti ukrepe, potrebne za izvršitev sodbe Sodišča.

Pri sprejemanju potrebnih ukrepov za uskladitev s sodbo o razglasitvi ničnosti ukrepa in njeno izvajanje v celoti, se postopek, na podlagi katerega je bil sprejet ukrep, lahko nadaljuje v točki, na kateri je prišlo do nezakonitosti <sup>(3)</sup>.

Tako ima Komisija v skladu s sodbo Splošnega sodišča z dne 1. junija 2017 možnost, da odpravi tiste vidike postopka, ki so privedli do razglasitve ničnosti, tiste dele, ki jih sodba ne zadeva, pa pusti nespremenjene <sup>(4)</sup>.

Razlog za razglasitev ničnosti Izvedbene uredbe je bila kršitev pravic do obrambe med enim ukrepom upravnega postopka, na podlagi katerega je bila sprejeta izvedbena uredba; in sicer razkritje nekaterih informacij navedenemu proizvajalcu izvozniku v okviru izračuna normalne vrednosti.

Zahtevo zadevnega proizvajalca izvoznika za razkritje informacij v zvezi z razliko v ceni med vinsko kislino DL in vinsko kislino L+ v okviru izračuna normalne vrednosti bi bilo treba ponovno preučiti glede na posebne okoliščine zadeve.

Ugotovitve iz Izvedbene uredbe, ki niso bile izpodbijane ali pa so bile izpodbijane, vendar je zahtevo Splošno sodišče zavrnilo s sodbo ali pa je ni proučilo, zaradi česar niso privedle do razglasitve ničnosti Izvedbene uredbe, ostajajo veljavne.

<sup>(1)</sup> Sodba Splošnega sodišča z dne 1. junija 2017 *Changmao Biochemical Engineering/Svet*, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

<sup>(2)</sup> UL L 182, 13.7.2012, str. 1.

<sup>(3)</sup> Sodbi Sodišča z dne 3. oktobra 2000 *Industrie des poudres sphériques proti Svetu*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, točke 80 do 85 ter z dne 28. januarja 2016, *CM Eurologistik*, C-283/14 in C-284/14, EU:C:2016:57, točke 48 do 55.

<sup>(4)</sup> Sodba Sodišča z dne 14. junija 2016 *Komisija/McBride*, zadeva C-361/14 P, EU:C:2016:434, točka 56; glej tudi, na področju dampinga, sodba Sodišča z dne 3. oktobra 2000, *Industrie des poudres sphériques proti Svetu*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, točka 84.

### **Ponovni začetek postopka**

Glede na navedeno je Komisija sklenila ponovno začeti protidampinško preiskavo v zvezi z uvozom vinske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske, ki je privedla do sprejetja Uredbe (EU) št. 626/2012, kolikor se nanaša na zadevnega proizvajalca izvoznika in se nadaljuje v točki, na kateri je prišlo do nepravilnosti.

Ta ponovni začetek je po obsegu omejen na izvršitev sodbe Splošnega sodišča v zvezi z družbo Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd in ne vpliva na druge preiskave. Izvedbena uredba Sveta (EU) št. 349/2012 z dne 16. aprila 2012 o uvedbi dokončne protidampinške dajatve na uvoz vinske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske po pregledu zaradi izteka ukrepa v skladu s členom 11(2) Uredbe (ES) št. 1225/2009 <sup>(1)</sup> se zato še vedno uporablja v zvezi z zadevnim proizvajalcem izvoznikom.

Zainteresirane strani so o tem pregledu obveščene z objavo v *Uradnem listu Evropske unije*.

### **Pisna stališča**

Vse zainteresirane strani in zlasti zadevni proizvajalec izvoznik in industrija Unije sta pozvana, da izrazita svoja stališča, predložita informacije in dokaze o vprašanih ponovnega začetka preiskave. Komisija mora te informacije in dokaze prejeti v 20 dneh od datuma objave tega obvestila v *Uradnem listu Evropske unije*, če ni določeno drugače.

### **Možnost zaslišanja s strani preiskovalnih služb Komisije**

Zadevni proizvajalec izvoznik in industrija Unije lahko zahtevata, da ju zaslišijo preiskovalne službe Komisije. Zahtevek za zaslišanje morajo vložiti pisno in navesti razloge zanj. Za zaslišanja o vprašanih, ki se nanašajo na ponovni začetek preiskave, je treba vložiti zahtevek v 15 dneh od datuma objave tega obvestila v *Uradnem listu Evropske unije*. Pozneje pa je treba zahtevek za zaslišanje vložiti v posebnih rokih, ki jih določi Komisija v korespondenci z zainteresiranimi stranmi.

### **Navodila za predložitev pisnih pripomb in korespondenco**

Za informacije, ki se predložijo Komisiji za namen preiskav trgovinske zaščite, ni mogoče uveljavljati avtorskih pravic. Preden zainteresirane strani Komisiji predložijo informacije in/ali podatke, za katere veljajo avtorske pravice tretje osebe, morajo imetnika avtorskih pravic zaprositi za posebno dovoljenje, s katerim ta Komisiji izrecno dovoljuje (a) uporabo informacij in podatkov za namen tega postopka trgovinske zaščite in (b) zagotovitev informacij in/ali podatkov zainteresiranim stranem v tej preiskavi v obliki, ki jim omogoča, da uveljavljajo svojo pravico do obrambe.

Vse pisne pripombe in korespondenca, ki jih zainteresirane strani predložijo kot zaupne, se označijo z „Limited“ <sup>(2)</sup>.

Če zainteresirane strani predložijo informacije z oznako „Limited“, jim morajo v skladu s členom 19(2) Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije <sup>(3)</sup> („osnovna uredba“), priložiti nezaupne povzetke in jih označiti s „For inspection by interested parties“. Ti povzetki morajo biti dovolj podrobni, da zajamejo bistvo zaupnih informacij.

Če zainteresirana stran zaupnim informacijam ne priloži nezaupnega povzetka v predpisani obliki in zahtevane kakovosti, takšne informacije morda ne bodo upoštewane.

Zainteresirane strani so pozvane, da po elektronski pošti pošljejo vsa stališča in zahtevke, vključno s skeniranimi kopijami pooblastil in potrdil. Zainteresirane strani se z uporabo elektronske pošte strinjajo s pravili, ki veljajo za elektronsko pošiljanje, kot so navedena v dokumentu „KORESPONDENCA Z EVROPSKO KOMISIJO V ZADEVAH GLEDE TRGOVINSKE ZAŠČITE“, ki je objavljen na spletnem mestu Generalnega direktorata za trgovino: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc\\_148003.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf).

<sup>(1)</sup> UL L 110, 24.4.2012, str. 3.

<sup>(2)</sup> Dokument z oznako „Limited“ se šteje za zaupen dokument v skladu z Uredbo (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije (UL L 176, 30.6.2016, str. 21), in členom 6 Sporazuma STO o izvajanju člena VI GATT 1994 (Protidampinški sporazum). Poleg tega je dokument zaščiten v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1049/2001 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 145, 31.5.2001, str. 43).

<sup>(3)</sup> UL L 176, 30.6.2016, str. 21.

Zainteresirane strani morajo v sporočilu navesti svoje ime, naslov, telefonsko številko in veljaven elektronski naslov ter zagotoviti, da gre za uraden in delujoč poslovni elektronski naslov podjetja, ki se pregleduje vsak dan.

Komisija bo po prejemu kontaktnih podatkov z zainteresiranimi stranmi komunicirala zgolj po elektronski pošti, razen če te izrecno zaprosijo za prejemanje vseh dokumentov Komisije po drugi poti ali če vrsta dokumenta zahteva uporabo priporočene pošte.

Zainteresirane strani lahko nadaljnja pravila in informacije v zvezi s korespondenco s Komisijo, vključno z veljavnimi načeli za predložitev stališč po elektronski pošti, najdejo v zgoraj navedenih navodilih za zainteresirane strani.

Naslov Komisije za korespondenco:

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

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

### **Nesodelovanje**

Če katera koli zainteresirana stran zavrne dostop do potrebnih informacij, jih ne predloži v predpisanih rokih ali znatno ovira preiskavo, se lahko v skladu s členom 18 osnovne uredbe na podlagi razpoložljivih dejstev sprejmejo ugotovitve, in sicer pozitivne ali negativne.

Če se ugotovi, da je katera koli zainteresirana stran predložila napačne ali zavajajoče informacije, se te morda ne bodo upoštevale in se bodo uporabila razpoložljiva dejstva.

Če zainteresirana stran ne sodeluje ali pa sodeluje le delno in zato ugotovitve temeljijo na razpoložljivih dejstvih v skladu s členom 18 osnovne uredbe, je lahko izid za to stran manj ugoden, kot bi bil, če bi sodelovala.

Če se odgovor ne predloži v računalniški obliki, se to ne šteje za nesodelovanje, če zainteresirana stran dokaže, da bi ji predložitev odgovora v zahtevani obliki povzročila ne razumno dodatno obremenitev ali nerazumne dodatne stroške. Zainteresirana stran mora o tem takoj obvestiti Komisijo.

### **Pooblaščenec za zaslišanje**

Zadevni proizvajalec izvoznik in industrija Unije lahko zahtevata posredovanje pooblaščenca za zaslišanje v trgovinskih postopkih. Pooblaščenec za zaslišanje je posrednik med zainteresiranimi stranmi in preiskovalnimi službami Komisije. Pooblaščenec za zaslišanje obravnava zahteve za dostop do dokumentacije, nestrinjanja z zaupnostjo podatkov, zahteve za podaljšanje rokov in zahteve tretjih oseb za zaslišanje. Pooblaščenec za zaslišanje lahko s posamezno zainteresirano stranjo organizira zaslišanje in nastopi kot posrednik, da se v celoti upoštevajo njene pravice do obrambe.

Zahtevek za zaslišanje pri pooblaščenecu za zaslišanje je treba vložiti pisno in navesti razloge zanj. Za zaslišanja o vprašanjih, ki se nanašajo na začetno fazo preiskave, je treba vložiti zahtevek v 15 dneh od datuma objave tega obvestila v *Uradnem listu Evropske unije*. Pozneje pa je treba zahtevek za zaslišanje vložiti v posebnih rokih, ki jih določi Komisija v korespondenci z zainteresiranimi stranmi.

Pooblaščenec za zaslišanje ravno tako omogoči vpletenim stranem, da med zaslišanjem predstavijo različna stališča in nasprotno argumente, med drugim v zvezi z izvrševanjem sodbe.

Dodatne informacije in kontaktni podatki so zainteresiranim stranem na voljo na spletnih straneh pooblaščenca za zaslišanje na spletišču GD za trgovino: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

### **Obdelava osebnih podatkov**

Vsi osebni podatki, zbrani v tej preiskavi, bodo obdelani v skladu z Uredbo (ES) št. 45/2001 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 18. decembra 2000 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov v institucijah in organih Skupnosti in o prostem pretoku takih podatkov<sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> UL L 8, 12.1.2001, str. 1.

**Informacije za carinske organe**

Protidampinške dajatve, ki so bile plačane na podlagi Izvedbene uredbe (EU) št. 626/2012 o uvozu vinske kisline, ki se trenutno uvršča pod oznako KN ex 2918 12 00 (oznaka TARIC 2918 12 00 90) in s poreklom iz Ljudske republike Kitajske, ki jo proizvaja družba Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd (dodatna oznaka TARIC A688), ki presegajo protidampinške dajatve, uvedene z Izvedbeno uredbo (EU) št. 349/2012, bi bilo treba povrniti ali odpustiti. Povračila ali odpustitev je treba zahtevati pri nacionalnih carinskih organih v skladu z veljavno carinsko zakonodajo.

**Razkritje**

Zadevni proizvajalec izvoznik in industrija Unije bosta nato obveščena o bistvenih dejstvih in premislekih, na podlagi katerih naj bi se izvršila sodba, in bosta imela priložnost predložiti pripombe.

---

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2017/C 296/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

ENOTNI DOKUMENT

**„JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN“**

EU št.: PGI-SI-02112 – 4.11.2015

ZOP ( ) ZGO ( X )

**1. Ime(-na)**

„Jajca izpod Kamniških planin“

**2. Država(-e) vloge**

Slovenija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila****3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1**

Jajca izpod Kamniških planin imajo gladko lupino, enakomerne debeline po vsej površini in prijeten mat sijaj z občutkom trajne svežine. Jajčna lupina je čvrsta. Povprečna destrukcijska sila, ki je potrebna za deformacijo jajčne lupine, znaša najmanj 32 N. Rumenjak je enakomerno, značilno rumeno obarvan, njegova pigmentiranost dosega na DSM-LaRochevi lestvici najmanj vrednost 11. Glede na težo se jajca lahko tržijo kot jajca različnih velikosti, z najmanjšo neto težo zavitka, ali razvrščena po masi v utežne razrede S, M, L in XL. Jajca izpod Kamniških Planin odlikuje povečana vsebnost polinenasičenih maščobnih kislin, posebej alfaolenolenske maščobne kisline. Vsebujejo najmanj 2,5 utežna % skupnih omega-3 maščobnih kislin in dosega razmerje med omega-6 in omega-3 maščobnimi kislinami največ 8:1. Omenjeno razmerje je s prehranskega in zdravstvenega vidika zelo ugodno in je skladno s priporočili svetovne zdravstvene organizacije WHO.

**3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)**

Kot mineralni dodatek v krmi za prehrano nesnic se uporablja kalcijev karbonat iz rudišča v Stahovici pri Kamniku. Za pitno vodo nesnic se lahko uporablja samo voda iz črpališč, ki jih napajata vodonosnika zgornjega toka Kamniške Bistrice in Savinje. Vir omega-3 maščobnih kislin predstavlja ustrezno obdelano laneno seme.

**3.4 Posebne faze proizvodnje, kijih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju**

Vzreja, reja kokoši in proizvodnja jajc morajo potekati znotraj geografskega območja.

**3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime**

—

**3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime**

—

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

#### 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje se razprostira okrog Kamniško-Savinjskih Alp in obsega prostor znotraj naslednjih prometnih povezav in državne meje med Republikama Avstrijo in Slovenijo:

- avtocesta od Šentruperta do Domžal,
- lokalne ceste od Domžal do Zaboršta pri Dobu,
- glavne ceste od Zaboršta pri Dobu do Broda,
- avtocesta od Broda do Kranja vzhod,
- regionalna cesta od Kranja do Zgornjega Jezerskega,
- meja z Avstrijo,
- regionalna cesta od Pavličevega sedla do Šentruperta.

Vsi kraji, ki jih povezujejo našete ceste, se nahajajo znotraj območja.

#### 5. Povezava z geografskim območjem

Sloves jajc izpod Kamniških planin izvira že s konca 19. stoletja, ko so številne kamniške kmetice s tem dragocnim živilom oskrbovale ljubljanske kuhinje in tržnico. Geografsko območje Kamniških planin je že takrat nudilo proizvodnji jedilnih jajc odlično osnovo s kakovostjo voda, saj gre za pretežno neposeljeno in tudi sicer večinoma nedotaknjeno naravno območje Kamniških planin, ki zagotavlja vrhunsko kakovost pitne vode. Tudi rudišče apnenca v Stahovici nad Kamnikom je že od nekdaj nudilo ugodno podporo proizvodnji jajc (karbonatna kamnina, ki jo kopljejo tod, je sedimentnega nastanka izpred 200 milijonov let in je zaradi termične metamorfoze izjemno kemično čista). Na razvoj proizvodnje jajc na geografskem območju je v preteklosti vplivala tudi značilna podalpska mikroklima z zmernimi temperaturami.

Našete naravne danosti so nudile odlično osnovo razvoju kmečke priraje jedilnih jajc na številnih kmetijah. Zaradi razvite pridelave lanu na geografskem območju za potrebe predelave lanenih vlaken v platno, se je na tem območju razvila predilniška industrija v Mengšu. Čeprav so lan pridelovali zaradi vlaken, je bilo njegovo seme stranski produkt, ki so ga porabljali za prehrano živali, predvsem perutnine. O lanarstvu na območju prireje Jajc izpod Kamniških planin je na voljo obsežna literatura. Začenja se z omenjanjem lanu med podložniškimi obveznostmi že v urbarju deželnoknežjega urada Jablje iz leta 1493 in zaključuje s prikazom razvoja obrata za predelavo lanenih bilk Induplati Jarše (leto 1953).

Ker laneno seme vsebuje približno 40 % maščob, od tega kar polovico omega-3 maščobnih kislin (alfalinolenska kislina), so bila posledično tudi jajca zelo kvalitetna in zdrava. Z Jajci izpod Kamniških planin se tako nadaljuje tradicija vključevanja lanenega semena v prehrano kokoši nesnic. S tem se Jajca izpod Kamniških planin razlikujejo od proizvodov številnih drugih proizvajalcev jajc, ki za obogatitev z omega-3 maščobnimi kislinami uporabljajo manj tradicionalne surovine, npr. denaturirano ribje olje in alge.

V primerjavi z drugimi jajci vsebujejo Jajca izpod Kamniških planin najmanj dvakrat več omega-3 maščobnih kislin, od drugih z omega-3 obogatenih jajc pa se razlikujejo po visoki vsebnosti alfa-linolenske kisline.

Kmetice iz Kamnika in zaledja so se kot proizvajalke jajc vključevale v oskrbovalno verigo mesta Ljubljane z jedilnimi jajci vse do druge svetovne vojne, ko sta poprej živahno trgovino otežila meja in dvojni žičnati obroč, s katerim je okupator obkrožil prestolnico. O tem govori tudi ljudska pesem „Katarina Barbara“, ki jo je leta 1895 zapisal slavist in zbiratelj narodnih pesmi dr. Karel Štrekelj, ki govori o ukradeni kokoški namenjeni preskrbi Ljubljane. Po drugi svetovni vojni je trajalo kar nekaj časa, da se je kokošereja pod Kamniškimi planinami obnovila. Odtlej se je le še utrjevala in krepila. Sloves jajc izpod Kamniških planin se je zdel dolga leta samoumeven. Šele koncem prejšnjega stoletja so ga začeli proizvajalci tudi aktivno oglaševati. Današnji sloves Jajc izpod Kamniških planin dokazujejo različni časopisni članki, članki v kulinarčnih revijah in na spletnih straneh, televizijske oddaje, komercialna dokumentacija, različni letaki. Tako npr. Boštjan Šaver v svoji knjigi „Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava“ (2005) Jajca izpod Kamniških planin predstavlja kot enega od primerov označevanja proizvoda, ki kaže na povezanost slovenskih prebivalcev z Alpami oziroma planinami v Sloveniji. Jajca izpod Kamniških planin so predstavljena v brošuri z naslovom „Okusiti Slovenijo“, ki jo je izdala Slovenska turistična organizacija in je namenjena predstavitvi bogate slovenske gastronomske dediščine. O njih govori tudi številna druga literatura (revije, letopisi), kot so npr. Gorenjska hrana (2011), Slovenska kulinarika, članki npr. Zveze potrošnikov Slovenije, ki Jajca izpod Kamniških planin med drugim predstavlja v svoji brošuri „Slovenska tradicionalna živila“, članku z naslovom „To so dobra jajca“, idr.

**Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/JAJCA\\_IZPOD\\_KAMNISKIH\\_PLANIN-splet.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf)

---



**Objava zahtevka v skladu s členom 17(6) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač ter razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 1576/89**

(2017/C 296/06)

V skladu s členom 17(7) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČNE DOKUMENTACIJE

Žganje iz vina z geografsko označbo

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

EU št.: PGI-BG-01865 – 7.1.2014

**1. Geografska označba, ki se registrira**

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

**2. Kategorija žgane pijače**

Žganje iz vina

**3. Opis žgane pijače**

„Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska grozdova rakya“ / „Grozdova rakya ot Karnobat“ je žganje iz vina z najmanjšim volumenskim deležem alkohola 40 %, ki:

— je pridobljeno z eno ali dvema destilacijama vina iz grozdja do največ 65 vol. %, pri čemer se iz 100 kilogramov grozdja lahko pridobi največ 75 litrov vina,

— po sestavi in organoleptičnih lastnostih izpolnjuje zahteve za proizvodnjo žganja iz vina.

**3.1 Fizikalne lastnosti**

Bistra tekočina s sijajem, brez droži ali plavajočih delcev. Je blede rumene barve, ki je posledica staranja v hrastovih sodih ali dodajanja karamelnega sladkorja, ter ima aromo, značilno za uporabljene surovine, ki se razvije s staranjem.

**3.2 Kemične lastnosti**

Najmanjši volumenski delež alkohola v žganju iz vina je 40 %; pri proizvodnji je treba upoštevati zahtevo, da se iz 100 kilogramov grozdja lahko pridobi največ 75 litrov vina, ki se nato destilira do največ 65 vol. %.

Delež alkohola: 40 vol. %; vsebnost metanola: 11 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola; vsebnost hlapljivih snovi: 140–200 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola.

Hlapljive snovi so še ena bistvena lastnost, ki vpliva na organoleptične lastnosti pijače. Sestavljajo jih višji alkoholi, kisline, estri in aldehidi, pri čemer sta količina estrov (14–30 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola) in količina aldehidov (7–9 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola) odločilni za aromo, okus pa je odvisen od vsebnosti višjih alkoholov (120–150 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola za to pijačo).

**3.3 Organoleptične lastnosti**

Žganje „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska grozdova rakya“ / „Grozdova rakya ot Karnobat“ ima intenziven, močan in poln okus po zrelem grozdju, z notami zelenega jabolka in fige, ter uravnotežen pookus po vanilji in nevsiljivo lesno aromo.

<sup>(1)</sup> UL L 39, 13.2.2008, str. 16.

#### 3.4 Posebne značilnosti (v primerjavi z žganimi pijačami iz iste kategorije)

Žganje „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska гроздова rakya“ / „Grozдова rakya от Karnobat“ se pridobiva z destilacijo vina, narejenega iz sorte vinske trte črven misket (20 %) ter poljubne kombinacije rdečih in belih sort vinske trte (80 %), kot so:

- bele sorte: chardonnay, muškat ottonel, rumeni muškat, viognier, ugni blanc, traminer, rkatsiteli, črven misket, renski rizling, sauvignon blanc, victoria, chasselas;
- rdeče sorte: carbernet sauvignon, syrah, merlot, mavrud, primitivo, pamid, alicante bouschet, gamay de bouze, modri pinot, cabernet franc, muškat hamburg, rubin.

Črven misket je aromatična sorta, ki daje temu žganju iz vina bogate note zelenega jabolka in fige.

Hladno vretje sadeža, ki poteka pri nadzorovani temperaturi največ 22 °C, prispeva h kar največji ohranitvi njegove arome. Aromatični potencial in potencial okusa žganja „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska гроздова rakya“ / „Grozдова rakya от Karnobat“ sta obogatena in koncentrirana zaradi uporabe proizvodne metode, ki temelji na neprekinjeni destilaciji vina iz grozdja do največ 65 vol. %, ki poteka v destilatorju s stalnim pritiskom.

Da destilati dosežejo uravnoteženost in harmonijo, se starajo v hrastovih sodih, kjer razvijejo ves svoj potencial. Tako se pridobijo značilna zlatorumena barva, intenziven, močan in poln okus po zrelem grozdju ter nevsiljiva lesna aroma.

Žganje se meša z destilati različnih starosti in organoleptičnih lastnosti ter z dodajanjem toliko mehke vode, da se delež alkohola zmanjša na 40 vol. %. Žganje se nato očisti in stabilizira v skladu z dovoljenimi enološkimi postopki. Po potrebi se barva popravi s karamelnim sladkorjem.

#### 4. Zadevno geografsko območje

Območje zajema ozemlja naslednjih krajev:

- občina Karnobat – šest krajev (mikroregij): vasi Venec, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuhovo, Raklica;
- občina Sungurlare – en kraj (mikroregija): vas Terzijsko;
- občina Ajtos – štiri kraji (mikroregije): vasi Karageorgievo, Pirne, Topolica, Černograd;
- občina Carevo – en kraj (mikroregija): vas Lozenec;
- občina Straldža – en kraj (mikroregija): mesto Straldža.

Ustekleničevanje lahko poteka izven tega geografskega območja.

#### 5. Metoda za pridobivanje žgane pijače

Žganje „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska гроздова rakya“ / „Grozдова rakya от Karnobat“ se proizvaja po klasični bolgarski metodi. Ko grozdje doseže tehnološko zrelost, se vsaka sorta posebej ročno obere; nato se jagode oberejo z grozda in dobljena grozdna drozga se po potrebi ohladi. Pogoji vretja in uporabljene kvasovke so med glavnimi viri aromato.

Hladno vretje sadeža zagotavlja kar največjo ohranitev arome. Po vretju se tako dobljeno vino po potrebi zbistri in destilira. Stalno nadzorovana destilacija vina iz grozdja (največ 75 litrov iz 100 kilogramov grozdja) do največ 65 vol. % zagotavlja stalno visoko kakovost žganja „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska гроздова rakya“ / „Grozдова rakya от Karnobat“ ter ima velik vpliv na aromatično sestavo dobljenega destilata. Zaradi toplotne obdelave med destilacijo nastanejo nove spojine: estri, aldehidi, acetali itn. Da se pridobijo kar se da natančne aromatične lastnosti, se za proizvodnjo destilatov za žganje uporabi drugačna metoda. Izkoristijo se lastnosti plemenitih kovin, in sicer z uporabo posebnih srebrnih filtrov, ki se namestijo v posode, v katerih vre tekočina.

Dobljeni destilati se razdelijo v serije glede na fizikalno-kemično in organoleptično oceno, nato pa se najmanj šest mesecev starajo v hrastovih sodih s prostornino največ 500 litrov.

Žganje se meša z destilati različnih starosti in organoleptičnih lastnosti ter z dodajanjem toliko mehke vode, da se delež alkohola zmanjša na 40 vol. %. Žganje se nato očisti in stabilizira v skladu z dovoljenimi enološkimi postopki. Je blede rumene barve, ki je posledica staranja v hrastovih sodih ali dodajanja karamelnega sladkorja, da se doseže zelena barva.

## 6. Povezava z geografskim okoljem ali izvorom

### 6.1 Podrobnosti o geografskem območju ali izvoru, ki so pomembne za povezavo

Ozemlje občine Karnobat ima prehodno celinsko podnebje z močnim vplivom morja v obalnem pasu 20–30 km od obale. Rastna doba vinske trte v tej regiji traja 205 dni. Povprečna vsota efektivnih temperatur med rastno dobo je 3 911 °C, z intervalom zaupanja med 3 713 °C in 4 109 °C. Te vsote temperatur so značilne za pogoje, ki so potrebni za doseganje zrelosti zgodnjih, srednjezgodnjih in poznih sort grozdja.

Površina rodnih vinogradov znaša 2 766,56 (dva tisoč sedemsto šestinšestdeset celih šestinpetdeset) hektarov. Vinogradi, iz katerih prihajajo surovine za proizvodnjo žganja „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska grozdova rakya“ / „Grozдова rakya ot Karnobat“), ležijo v podbalkanskem vinorodnem območju Rozova dolina (občini Karnobat in Sungurlare), v zahodnem delu vzhodnega vinorodnega območja Černomorski (občini Ajtos in Carevo) in v južnem vinorodnem območju Trakijska nižina (občina Straldža). Geografsko območje zajema tundžaško-straldžaško podregijo, južna pobočja vzhodne gorske verige Stara planina med krajema Karnobat in Ajtos ter del nižine Burgas.

Visoki hribi ter nizko ležeče ravne doline, ki so prav tako značilni za ozemlje občine Karnobat, so ugodni za gojenje vinskega grozdja, vključno s sorto červen masket. Gre za staro bolgarsko sorto grozdja, ki ima srednjo rast, dobro rodnost in srednji donos. Glede odpornosti na zmrzal je najboljša med lokalnimi sortami vinske trte ter boljša od številnih tujih sort. Červen masket je aromatična sorta in daje žganju „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska grozdova rakya“ / „Grozдова rakya ot Karnobat“ bogate note zelenega jabolka in fige.

### 6.2 Posebne značilnosti žgane pijače, ki so posledica geografskega območja

Ugodne naravne in podnebne razmere, potrebne za kakovostno in dozorelo grozdje, skupaj z nočno trgatvijo, da se ohrani aroma, ter tehnikami vretja pri nizki temperaturi in destilacije v napravi s stalnim pritiskom prispevajo h koncentraciji nežne grozdne arome; staranje destilatov v hrastovih sodih pa ugodno vpliva na poln razvoj aromatičnega potenciala in potenciala okusa žganja. Tako se pridobijo značilna zlatorumena barva, intenziven, močan in poln okus po zrelem grozdju ter nevsiljiva lesna aroma.

Žganje „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska grozdova rakya“ / „Grozдова rakya ot Karnobat“ ima intenziven, močan in poln okus po zrelem grozdju, z notami zelenega jabolka in fige, ter uravnovežen pookus po vanilji in nevsiljivo lesno aromo, zaradi česar je med potrošniki priznan, cenjen in iskan proizvod. Ima stabilen položaj na trgu ter povezuje tradicijo in inovacije.

Celotna dokumentacija v zvezi s to pijačo je shranjena na direktoratu za registracije, licence in nadzor (*Registrirane, litsenzirane i kontrol*) ministrstva za gospodarstvo (*Ministerstvo na ikonomikata*) Republike Bolgarije.

## 7. Določbe Evropske unije ali nacionalne/regionalne določbe

Nacionalni postopek za odobritev žganih pijač z geografsko označbo je določen v oddelku VII „Proizvodnja žganih pijač z geografsko označbo“ poglavja 9 „Žgane pijače“ zakona o vinu in žganih pijačah (*Zakon za vinoto i spirtnite napitki*), ki je objavljen v uradnem listu št. 45 z dne 15. junija 2012 in velja od 16. septembra 2012.

Žganje „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska grozdova rakya“ / „Grozдова rakya ot Karnobat“ je dobilo geografsko označbo z odlokom ministrstva za gospodarstvo in energijo št. T-RD-27-21 z dne 27. novembra 2013. Ta odlok je objavljen na spletišču ministrstva za gospodarstvo: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjadvane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>.

## 8. Vložnik

— Država članica

Bolgarija

— Polni naslov (ulica in hišna številka, poštna številka in kraj, država)

Ul. Slavyanska 8, 1052 Sofija, Bolgarija

— Ime pravne ali fizične osebe

Министерство на икономиката / Ministrstvo za gospodarstvo

9. **Dopolnilo h geografski označbi**

Ne obstaja.

10. **Podrobna pravila označevanja**

Za proizvod „Карнобатска гроздова ракия“ / „Гроздова ракия от Карнобат“ / „Karnobatska grozdova rakya“ / „Grozdova rakya ot Karnobat“ ni posebnih pravil glede označevanja (razen horizontalnih pravil).

---







