

Uradni list

Evropske unije

C 89



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 64

16. marec 2021

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 89/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10028 — Black Diamond Capital Management/ Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) ⁽¹⁾	1
2021/C 89/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) ⁽¹⁾	2
2021/C 89/03	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10111 — CVC/Vivartia Holdings) ⁽¹⁾	3

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 89/04	Menjalni tečaji eura — 15. marec 2021	4
2021/C 89/05	Informativno obvestilo o specifikacijah za označevanje plastičnih proizvodov za enkratno uporabo	5
2021/C 89/06	Upravna komisija za koordinacijo sistemov socialne varnosti Sklep št. H10 z dne 21. oktobra 2020 o načinu delovanja in sestavi Tehnične komisije za obdelavo podatkov Upravne komisije za koordinacijo sistemov socialne varnosti ⁽¹⁾	6

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2021/C 89/07	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	11
2021/C 89/08	Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012	19
2021/C 89/09	Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012	23

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion)****(Besedilo velja za EGP)**

(2021/C 89/01)

Komisija se je 19. januar 2021 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32021M10028. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 89/02)

Komisija se je 10. marec 2021 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32021M10190. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.10111 — CVC/Vivartia Holdings)

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 89/03)

Komisija se je 8. marec 2021 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32021M10111. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

15. marec 2021

(2021/C 89/04)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1920	CAD	kanadski dolar	1,4874
JPY	japonski jen	130,17	HKD	hongkonški dolar	9,2553
DKK	danska krona	7,4362	NZD	novozelandski dolar	1,6588
GBP	funt šterling	0,85670	SGD	singapurski dolar	1,6040
SEK	švedska krona	10,1850	KRW	južnokorejski won	1 351,97
CHF	švicarski frank	1,1084	ZAR	južnoafriški rand	17,7316
ISK	islandska krona	153,50	CNY	kitajski juan	7,7508
NOK	norveška krona	10,0988	HRK	hrvaška kuna	7,5798
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 165,81
CZK	češka krona	26,193	MYR	malezijski ringit	4,9021
HUF	madžarski forint	367,63	PHP	filipinski peso	57,868
PLN	poljski zlot	4,5914	RUB	ruski rubelj	87,1471
RON	romunski leu	4,8845	THB	tajski bat	36,630
TRY	turška lira	8,9852	BRL	brazilski real	6,6896
AUD	avstralski dolar	1,5419	MXN	mehiški peso	24,6610
			INR	indijska rupija	86,4925

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

Informativno obvestilo o specifikacijah za označevanje plastičnih proizvodov za enkratno uporabo

(2021/C 89/05)

Komisija želi zadevne gospodarske subjekte in organe držav članic obvestiti, da je v podporo izvajanju obveznosti iz Direktive (EU) 2019/904 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ v zvezi z označevanjem nekaterih plastičnih proizvodov za enkratno uporabo od 3. julija 2021 in v skladu s členom 7(2) navedene direktive sprejela Izvedbeno uredbo (EU) 2020/2151 ⁽²⁾ o določitvi pravil o harmoniziranih specifikacijah za označevanje plastičnih proizvodov za enkratno uporabo iz dela D Priloge k Direktivi (EU) 2019/904 in z njo povezani popravek.

Označevanje zadeva plastične proizvode za enkratno uporabo iz dela D Priloge k Direktivi (EU) 2019/904. Ti proizvodi so:

- 1) higienski vložki, tamponi in aplikatorji tamponov;
- 2) vlažilni robčki, tj. predhodno navlaženi robčki za osebno nego in gospodinjsko uporabo;
- 3) tobačni izdelki s filtri in filtri, ki se tržijo za uporabo v kombinaciji s tobačnimi izdelki;
- 4) lončki za pijačo.

Piktogrami v vektorizirani obliki

Glede harmoniziranih zahtev za označevanje iz Priloge k Izvedbeni uredbi (EU) 2020/2151 v zvezi s popravkom v nadaljevanju navajamo spletno povezavo do vektoriziranih piktogramov po vrstnem redu iz prilog I do IV k Izvedbeni uredbi v vseh uradnih jezikih držav članic EU (kot vljudnostni prevod je na voljo tudi irščina, čeprav ni zajeta v Izvedbeni uredbi).

https://ec.europa.eu/environment/topics/plastics/single-use-plastics/sups-marking-specifications_en

⁽¹⁾ UL L 155, 12.6.2019, str. 1.

⁽²⁾ UL L 428, 18.12.2020, str. 57.

UPRAVNA KOMISIJA ZA KOORDINACIJO SISTEMOV SOCIALNE VARNOSTI**Sklep št. H10****z dne 21. oktobra 2020****o načinu delovanja in sestavi Tehnične komisije za obdelavo podatkov Upravne komisije za koordinacijo sistemov socialne varnosti****(Besedilo velja za EGP in za Sporazum ES/Švica)**

(2021/C 89/06)

UPRAVNA KOMISIJA ZA KOORDINACIJO SISTEMOV SOCIALNE VARNOSTI JE –

ob upoštevanju člena 72 Uredbe (ES) št. 883/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o koordinaciji sistemov socialne varnosti ⁽¹⁾, v skladu s katerim Upravna komisija spodbuja in razvija sodelovanje med državami članicami s posodabljanjem postopkov za izmenjavo informacij, zlasti s prilagajanjem pretoka informacij v elektronski obliki med nosilci, pri čemer upošteva razvoj obdelave podatkov v posamezni državi članici, ter sprejema skupna strukturna pravila za službe za obdelavo podatkov, zlasti glede varnosti in uporabe standardov, ter sprejema določbe o delovanju skupnega dela teh služb,

ob upoštevanju člena 73 Uredbe (ES) št. 883/2004, v skladu s katerim Upravna komisija ustanovi Tehnično komisijo za obdelavo podatkov ter določi način njenega delovanja in njeno sestavo, ta komisija pa pripravlja poročila in obrazložena mnenja, preden Upravna komisija sprejme odločitve na podlagi člena 72(d) –

SKLENILA:

Člen 1

1. Upravna komisija ustanovi Tehnično komisijo za obdelavo podatkov iz člena 73(1) Uredbe (ES) št. 883/2004. Imenuje se „Tehnična komisija“.
2. Naloge Tehnične komisije so določene v členu 73(2) Uredbe (ES) št. 883/2004.
3. Pooblastila glede posebnih nalog Tehnične komisije določi Upravna komisija, ki lahko te naloge po potrebi spremeni.

Člen 2

1. Tehnično komisijo sestavljata dva člana iz vsake države članice, od katerih je eden imenovan za stalnega člana, drugi pa za namestnika.
2. Predstavniki vlade države članice v Upravni komisiji posreduje imenovanja iz vsake države članice sekretariatu Upravne komisije.
3. Člane lahko na sestankih Tehnične komisije spremlja eden ali več dodatnih strokovnjakov, kadar je to potrebno zaradi narave obravnavanih zadev.
4. Praviloma je lahko vsaka delegacija sestavljena iz največ štirih oseb.

⁽¹⁾ UL L 166, 30.4.2004, str. 1.

5. Predstavnik Evropske komisije v Upravni komisiji ali oseba, ki jo ta predstavnik določi, v Tehnični komisiji deluje kot svetovalec.
6. Predstavnik Evropske komisije, njegov namestnik ali katera koli druga oseba, ki jo določi sekretariat Upravne komisije, se lahko udeležuje vseh sestankov Tehnične komisije in njenih *ad hoc* delovnih skupin. Navedenih sestankov se lahko udeležujejo tudi predstavniki pristojnih služb Evropske komisije, kadar je to relevantno za obravnavano vprašanje.
7. Član sekretariata Upravne komisije se udeležuje vseh sestankov Tehnične komisije in njenih *ad hoc* delovnih skupin.

Člen 3

1. Položaj predsednika Tehnične komisije vsakega pol leta zaseda stalni član ali drug imenovani uradnik iz države, katere predstavnik v Upravni komisiji v istem obdobju zaseda položaj predsednika navedene komisije.
2. Če se predsednik ne more udeležiti sestanka Tehnične komisije, položaj predsednika prevzame namestnik.
3. Predsednik Tehnične komisije lahko sekretariatu da navodila glede sklicanih sestankov in izvajanja dejavnosti, ki sodijo v obseg nalog Tehnične komisije.

Člen 4

Tehnična komisija se skliče z vabilom, ki ga sekretariat ob posvetovanju s predsednikom Tehnične komisije pošlje članom in predstavniku Evropske komisije vsaj 10 delovnih dni pred sestankom.

Člen 5

Tehnična komisija svoja poročila in obrazložena mnenja po potrebi sprejme na podlagi tehničnih dokumentov in študij. Od nacionalnih uprav lahko zahteva kakršne koli informacije, ki se ji zdijo potrebne za ustrezno izpolnjevanje njenih nalog.

Člen 6

1. Tehnična komisija lahko ustanovi *ad hoc* delovne skupine z omejenim številom oseb, ki obravnavajo posebna vprašanja in oblikujejo predloge za Tehnično komisijo.

Tehnična komisija v pisnem pooblastilu opiše naloge takih delovnih skupin in časovni okvir za izpolnitev teh nalog.

2. *Ad hoc* delovnim skupinam predseduje oseba, ki jo določi predsednik Tehnične komisije ob posvetovanju s predstavnikom Evropske komisije, ali, če to ni mogoče, strokovnjak, ki predstavlja državo, katere predstavnik v Upravni komisiji zaseda položaj predsednika navedene komisije.
3. Predsednik *ad hoc* delovne skupine je pozvan na sestanek Tehnične komisije, na katerem se razpravlja o poročilu navedene *ad hoc* delovne skupine.

Člen 7

Sestanke Tehnične komisije pripravlja in organizira imenovani član sekretariata Upravne komisije.

Člen 8

1. Poročila, obrazložena mnenja in katere koli druge zadeve v zvezi z nalogami, ki jih Tehnični komisiji dodeli Upravna komisija v skladu s členom 1(3), se sprejmejo s kvalificirano večino vseh članov Tehnične komisije v skladu z načinom glasovanja, ki ga uporablja Svet Evropske unije. Vsaka država članica ima po en glas, ki ga odda stalni član oziroma namestnik. V poročilih, obrazloženih mnenjih ali katerih koli drugih sklenjenih zadevah Tehnične komisije je treba navesti, ali so bili sprejeti soglasno ali s kvalificirano večino. Sklepi ali pridržki manjšine se zabeležijo.

Kadar Tehnična komisija odloča o nalogah iz člena 1(3), lahko končno odločitev o zadevi sprejme Upravna komisija, če to zahteva pet držav članic v petih delovnih dneh od obvestila o sklepu Tehnične komisije Upravni komisiji.

2. Kadar položaj predsednika zaseda stalni član Tehnične komisije, za zadevno državo članico glasuje namestnik.

Vsakega člana, ki je pri glasovanju navzoč in se glasovanja vzdrži, predsednik vpraša za razloge, zakaj se je vzdržal.

3. Kadar se glasovanja vzdrži večina navzočih članov, se za predlog, ki je bil dan na glasovanje, šteje, da ni bil upoštevan.

4. Tehnična komisija se lahko odloči poročila in obrazložena mnenja sprejeti po pisnem postopku, če je bil tak postopek dogovorjen na predhodnem sestanku Tehnične komisije.

V ta namen predsednik članom Tehnične komisije pošlje besedilo, ki naj bi ga sprejeli. Članom se zagotovi rok vsaj 10 delovnih dni, v katerem lahko sporočijo, da sprejmejo ali zavračajo predlagano besedilo ali se vzdržijo glasovanja. Če se član v predpisanem roku ni odzove, se šteje, da je glasoval pritrdilno.

Predsednik se lahko odloči začeti pisni postopek tudi v primeru, če na sestanku Tehnične komisije ni bil dosežen predhodni dogovor. V takem primeru se za pritrdilne glasove štejejo samo pisna soglasja k predlaganemu besedilu, pri čemer se zagotovi rok vsaj 15 delovnih dni.

Predsednik ob izteku predpisanega roka člane obvesti o izidu glasovanja. Kadar sklep dobi zahtevano število pritrdilnih glasov, velja, da je bil sprejet zadnji dan roka, do katerega so se člani morali odzvati.

5. Če med pisnim postopkom član Tehnične komisije predlaga spremembo besedila, predsednik bodisi:

(a) znova začne pisni postopek, tako da članom pošlje predlagano spremembo v skladu s postopkom iz odstavka 4, glede na naravo spremembe se lahko rok iz odstavka 4 skrajša na pet delovnih dni, bodisi

(b) prekliče pisni postopek in predloži zadevo v razpravo na naslednjem sestanku, odvisno od tega, kateri postopek se predsedniku zdi primernejši za obravnavano zadevo.

Člen 9

1. Začasni dnevni red vsakega sestanka Tehnične komisije pripravi sekretariat ob posvetovanju s predsednikom Tehnične komisije.

Preden sekretariat predlaga vključitev točke na dnevni red, lahko po potrebi prosi zadevne delegacije, da pisno predstavijo svoja mnenja o tem vprašanju.

Na začasnem dnevnem redu so načeloma točke, katerih vključitev je zahteval član ali predstavnik Evropske komisije.

2. Začasni dnevni red se vsaj 15 delovnih dni pred začetkom vsakega sestanka pošlje članom Tehnične komisije in osebam iz člena 2(6). Revidirana različica dnevnega reda se lahko pošlje 5 delovnih dni pred sestankom.

Dokumenti v zvezi s točkami dnevnega reda, za katere je treba na zadevnem sestanku sprejeti sklepe ali mnenja, morajo biti načeloma na voljo najpozneje 10 delovnih dni pred sestankom. To ne velja za dokumente s splošnimi informacijami, ki jih ni treba odobriti, za izredne okoliščine in druge primere, o katerih se lahko Tehnična komisija dogovori v skladu s členom 14.

3. Tehnična komisija na začetku vsakega sestanka potrdi njegov dnevni red.

Za vključitev katere koli točke na dnevni red razen tistih z začasnega dnevnega reda je potrebno soglasje Tehnične komisije.

Člen 10

1. Zapisnike sestankov Tehnične komisije pripravlja sekretariat Upravne komisije. Tehnična komisija potrjuje zapisnike v angleški različici.

2. Angleška različica zapisnikov se delegacijam pošlje v pregled najpozneje 1 mesec pred naslednjim sestankom Tehnične komisije.

Člen 11

1. Tehnična komisija po vsakem sestanku pisno poroča Upravni komisiji o svojih dejavnostih in dosežkih.

2. Predsednik Tehnične komisije poroča o dejavnostih Tehnične komisije na sestankih Upravne komisije, če to zahteva predsednik Upravne komisije.

Člen 12

Kakršno koli predlagano dejavnost Tehnične komisije, katere stroške naj bi krila Evropska komisija, odobri predstavnik navedene institucije.

Člen 13

Poročila, obrazložena mnenja, dnevni red, zapisniki in kakršni koli drugi dokumenti, ki podpirajo dejavnost Tehnične komisije, se sestavijo v angleščini.

Člen 14

Tehnična komisija se lahko po potrebi soglasno odloči, da se ta poslovnik nadalje opredeli in podrobno opiše.

Člen 15

Ta sklep se objavi v *Uradnem listu Evropske unije*. Uporablja se od datuma objave.

Člen 16

Ta sklep nadomešča Sklep št. H8 z dne 17. decembra 2015 (z manjšimi tehničnimi pojasnili posodobljen 9. marca 2016).

Predsednica Upravne komisije

Moira Kettner

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 89/07)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI ENOTNEGA DOKUMENTA

„MARSANNAY“

PDO-FR-A0175-AM01

Datum obvestila: 14. december 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje

V točki 1 oddelka IV poglavja I je za besedo „Côte-d’Or“ dodano besedilo „na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2019“.

Ta redakcijska sprememba omogoča, da je geografsko območje navedeno glede na uradni geografski kodeks v različici, veljavni leta 2019, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE, in da je razmejitev geografskega območja pravno varna.

Obseg geografskega območja ostaja popolnoma enak.

Zaradi obvestitve gospodarskih subjektov je dodan tudi stavek, da so na spletišču inštituta INAO objavljeni kartografski dokumenti v zvezi z geografskim območjem.

Te spremembe ne vplivajo na enotni dokument.

2. Razmejeno območje parcel

Točka 2 je nadomeščena z naslednjimi določbami: „Vina so proizvedena iz grozdja s parcel, ki se nahajajo na območju parcel za pridelavo, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 19. junija 2019 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost (Institut national de l’origine et de la qualité).“

Namen te spremembe je navesti datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril novo razmejeno območje parcel znotraj geografskega območja proizvodnje. Razmejitev parcel znotraj geografskega območja proizvodnje zajema opredelitev parcel, primernih za proizvodnjo zadevne zaščitene označbe porekla.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

S to spremembo sta v specifikaciji proizvoda črtani tudi različni razmejitvi za različne barve vina, ker je ta razlika že upoštevana v razmejitvi. Besedilo specifikacije proizvoda je tako poenostavljeno.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. Območje v neposredni bližini

V točki 3 oddelka IV poglavja I je za besedo „občin“ dodano besedilo „na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2019“.

Ta redakcijska sprememba omogoča, da je območje v neposredni bližini navedeno glede na uradni geografski kodeks v različici, veljavni leta 2019, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE.

Obseg tega območja ostaja popolnoma enak.

To dodano sklicevanje omogoča, da je opredelitev območja v neposredni bližini pravno varna, da nanjo pozneje ne bi vplivale združitve ali delitve občin ali delov občin oziroma spremembe imena.

Tudi seznam občin, ki sestavljajo območje v neposredni bližini, je bil posodobljen, ne da bi se spremenil njegov obseg, da se upoštevajo upravne spremembe, uvedene pred letom 2019.

Posledično je spremenjena postavka „Dodatni pogoji“ enotnega dokumenta.

4. Sprememba imena nadzornega organa

Posodobljen je oddelek II, ki se nanaša na podatke o nadzornem organu, v poglavju III specifikacije proizvoda za kontrolirano označbo porekla „Marsannay“.

Posledično je spremenjena postavka „Druge informacije“ enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Marsannay

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vin

Analitski opis

Vina so suha mirna bela vina, rdeča vina ali vina rosé.

Bela vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Rdeča vina imajo najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu rosé ne presega 13 %.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v belem in rdečem vinu ne presega 13,5 %.

Rdeča vina ob stekleničenju vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter.

Končna vina, pripravljena za dajanje na trg, imajo naslednjo najvišjo vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze):

bela vina:

— 3 grame na liter;

— ali 4 grame na liter, če je vsebnost skupnih kislin najmanj 55,10 miliekvivalenta na liter oziroma 4,13 grama na liter, izraženega kot vinska kislina (ali 2,7 grama na liter, izraženega kot žveplova kislina);

vina rosé:

— 3 grame na liter;

rdeča vina:

— 2 grama na liter.

Za največji delež skupnega alkohola, najmanjši delež dejanskega alkohola, najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo standardi iz predpisov Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

(a) Posebni enološki postopki

Gostota zasaditve

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 9 000 trsov na hektar, razdalja med vrstami je največ 1,25 metra, razdalja med trsi v isti vrsti pa najmanj 0,50 metra.

Trsi so lahko zasajeni gručasto, če se upoštevata najmanjša gostota zasaditve in razdalja med trsi več kot 0,50 metra.

Pravila za obrezovanje

Pridelovalna praksa

Vina izhajajo s trt, ki se obrezujejo v skladu z naslednjimi določbami:

– Splošne določbe

Bela vina:

— bodisi s kratko rezjo (vinska trta v enojni in dvojni kordonski obliki royat) z največ desetimi očesi na trs,

— bodisi z dolgo rezjo v gojitveni obliki enojni guyot z največ 8 očesi na trs,

— bodisi z rezjo, imenovano „rez po chabliško“, z največ osmimi očesi na trs (samo sorta chardonnay B).

Rdeča vina in vina rosé:

trsi se obrezujejo z največ osmimi očesi na trs:

— bodisi s kratko rezjo (vinska trta v enojni in dvojni kordonski obliki royat ter kotlasti in pahljačasti obliki),

— bodisi z dolgo rezjo enojni guyot.

Posebne določbe

Obdobje vzgoje kordonske oblike je omejeno na dve leti. V tem obdobju je dovoljena rez dvojni guyot z največ petimi očesi na vsakem rodnem lesu.

Rez enojni guyot se lahko prilagodi:

- z drugim reznikom, ki omogoča premikanje položaja šparona iz leta v leto,
- s skrajšanim šparonom z največ tremi očesi in reznikom, omejenim na dve očesi.

Vinska trta se lahko ne glede na način rezi obreže na dodatna očesa pod pogojem, da je v fenološki fazi, ko ima trta 11 ali 12 listov, število enoletnih rodnih mladik na trs največ enako številu oces, določenemu s pravili za obrezovanje.

Enološki postopki

Posebni enološki postopek

Tehnike obogatitve z rektifikacijo so dovoljene za rdeča vina do koncentracije 10 %.

Pri obdelavi vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

Prepovedana je uporaba lesenih trsk.

Volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi ne presega 13,5 % za rdeča in bela vina ter 13 % za vina rosé.

Poleg zgoraj navedenih določb je treba pri vinih v zvezi z enološkimi postopki upoštevati obveznosti, določene na ravni Skupnosti ter v zakoniku o kmetijstvu in morskem ribištvu.

(b) *Največji donosi*

Rdeča vina

58 hektolitrov na hektar

Bela vina

64 hektolitrov na hektar

Vina rosé

65 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Trgatev grozdja, vinifikacija, obdelava in donegovanje vina potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Côte-d'Or: Chenôve, Couchey in Marsannay-la-Côte.

7. Glavne sorte vinske trte

chardonnay B

pinot blanc B

pinot gris G

pinot noir N

8. Opis povezave

„Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi“

Geografsko območje leži na severnem koncu vinorodnega območja „Côte de Nuits“ s pravilnim reliefom, ki se na splošno razteza na približno 25 kilometrih v smeri sever-jug. Ta relief tektonskega izvora ločuje apnenčaste planote Hautes Côtes na zahodu, visoke med 400 in 500 metrov, od ravnine Bresse na vzhodu, ki je tektonski jarek iz terciarja na nadmorski višini blizu 250 metrov v liniji območja „Côte“.

Podnebje je prevladujoče sveže oceansko s celinskimi ali južnimi vplivi, ki prihajajo iz smeri rek Rone in Saone. Za regionalno oceansko podnebje je značilna zmerna in enakomerna količina padavin (približno 750 milimetrov na leto) brez očitne poletne suše. Temperature pričajo o določeni svežini, saj je letno povprečje 10,5 °C.

Območje „Côte“ leži vzhodno od masiva Morvan in burgundskih planot v podnebnem zavetju, ki je razlog za toplejšo mezoklimo in očitno padavinski primanjkljaj te regije.

Geografsko območje je omejeno na ozemlje občin Marsannay-la-Côte, Couchey in Chenove, ki ležijo južno od mesta Dijon v departmaju Côte-d'Or v Burgundiji.

Sprednja stran območja „Côte“ ima približno 150 metrov višinske razlike in relativno pravilno topografijo. Prečka jo široka suha široka dolina, ki je nastala z združitvijo dveh sotesk iz zaledja. Druge soteske, ki so manjše, se iztečejo v majhne aluvialne stožce.

Pobočje južnega dela doline sestavljajo apnenci in laporji (glinasti apnenci) iz jure, katerih ogrodje tvori zelo čvrsta kamnina „Calcaire de Comblanchien“. Izraziti, z reliefom vzporedni prelomi so ustvarili dolge pasove, ki so na različnih ravneh. Tako se vidijo laporji iz liasa (zgodnja jura), fosilni apnenci „Calcaires à entroques“ in „calcaires à chailles“ ter laporji iz bajocija (srednja jura), oolitski apnenci ali „Calcaire de Comblanchien“ iz bathonija (srednja jura).

Na severu je prelomov manj, na površini so apnenci iz bathonija.

Apnenčasto podlago na pobočjih in ob vznožju zakrivajo nanosi iz plazovin, glin in ilovice, ki so nastali z alteracijo podtalja in nižje ležečih reliefov. Narava nanosov je odvisna od njihove lege na pobočju. Na strmem delu je plast nanosov kamnita in tanka, ob vznožju pa bogata s finimi delci in debelejša (od nekaj decimetrov do enega metra).

Na izhodu iz doline se velik aluvialni stožec približuje ravnini. Sestavljen je iz dobro izsušenih aluvialnih gruščnatih in apnenčastih formacij.

Razmejene parcele za pridelavo grozdja ležijo na spodnjem delu sprednje strani območja „Côte“ in aluvialnih stožcih, ki imajo gruščnata tla.

Tla so slabo razvita, večinoma karbonatna in plitva ter se dobro sušijo. Vendar je zanje značilna visoka vsebnost glin, zlasti ob vznožju in na lapornatih ravneh. Tla na velikem aluvialnem stožcu so zelo prepustna, z malo glin in veliko apnenčastimi prodniki.

„Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi“

Prvi otipljivi znaki vinogradništva na geografskem območju segajo v leto 530, ko Gregor iz Toursa v delu „Histoire des Francs“ v zvezi z mestom Dijon omeni „zelo plodne gore na zahodni strani, prekrite z vinsko trto, ki prebivalcem daje tako plemenito vino Falerne, da prezirajo vino iz Aškelona“.

Od 7. stoletja dalje številni arhivski zapisi pričajo o obstoju vinogradov v kraju Marsannay, kot so darovi opatiji Bèze leta 658, cerkvi Saint-Etienne v Dijonu leta 882, priorstvu iz Epoisses leta 1189 itd.

V 11. stoletju imajo burgundski vojvode v kraju Chenove posestvo, na katerem leta 1238 zgradijo „cuverie“ z dvema stiskalnicama. To posestvo preide v last francoskega kralja in se zdaj imenuje „Clos du roi“.

Do 19. stoletja ti vinogradi, zasajeni s „finimi sortami“, imenovanimi pinot, proizvajajo zelo ugledna vina. Po letu 1850 avtorji ugotavljajo, da se vinogradniška proizvodnja usmerja v navadna vina, proizvedena predvsem iz sorte gamay. V tem času se namreč število prebivalcev mesta Dijon podvoji in potreba po „navadnih vinih“ sorazmerno naraste. Občine Chenove, Marsannay in Couchey, ki ležijo ob vhodih v mesto Dijon, se na škodo „finih vin“ seveda preusmerijo v to proizvodnjo. Proizvajalci tega cvetočega sektorja se povežejo; tako nastaneta družbi za medsebojno pomoč leta 1850 v občini Marsannay in leta 1855 v občini Couchey, leta 1891 pa še vinogradniško združenje „Syndicat viticole de la Côte dijonnaise“. Konec 19. stoletja vinogradništvo prizadenejo zdravstvene in ekonomske krize.

V 30. letih prejšnjega stoletja se počasi začne rehabilitacija, usmerjena v proizvodnjo „finih vin“. V 60. letih sorta gamay skoraj izgine, nadomestijo jo vinogradi, zasajeni s sorto pinot noir N, katere ugled raste s proizvodnjo vin rosé. Ta vina se od leta 1937 prodajajo s kontrolirano označbo porekla „Bourgogne“. Vinogradniška združenja v občinah Marsannay in Couchey si prizadevajo za razvoj tega prerojenega sektorja. Ugled vin se povečuje in od leta 1961 se imenu kontrolirane označbe porekla „Bourgogne“ lahko doda ime „Marsannay“, za vina rosé pa „Rosé de Marsannay“.

Nazadnje je leta 1987 kontrolirana označba porekla „Marsannay“ priznana z odlokom. Uporablja se za bela, rosé in rdeča vina.

Vinogradi se obdelujejo v skladu z običaji celotnega vinorodnega območja „Côte de Nuits“: gostota zasaditve več kot 9 000 trsov na hektar in trsni izbor, ki temelji na sortah chardonnay B in pinot noir N. Proizvajalci, ki se zavedajo, kako dragocena dediščina so tla, posebej skrbijo za ohranjanje njihove integritete.

Donegovanje vin običajno poteka več mesecev.

Vinorodno območje je leta 2008 merilo približno 230 hektarjev, povprečna letna proizvodnja pretežno rdečega vina pa je bila 17 000 hektolitrov. Bela vina in vina rosé predstavljajo vsaka 15 % proizvodnje.

„Vzročna povezava“

Sveže oceansko podnebje, topografija območja „Côte“, ki je prepredeno s soteskami in dolinami, ter tla iz jurskih laporjev in apnencev prispevajo k optimalnemu razvoju avtohtonih burgundskih sort pinot noir N in chardonnay B.

Razmejene parcele za pridelavo grozdja se stiskajo ob vznožju glavne vzpetine, kadar so formacije na površini dovolj razvite, da omogočajo ukoreninjenje in hkrati zadovoljivo odtekanje vode, ali pa ležijo na gruščnatih tleh v dolini.

To topografsko raznolikost dopolnjujejo različni substrati, lapornato ali apnenčasto podtalje in kamnite ali glinaste plošče, ki tvorijo okoljski mozaik, iz katerega vina črpajo bogastvo in raznolikost.

Vina s parcel na gruščnatih in prepustnih tleh aluvialnega stožca so pogosto sadna z elegantno in mehko strukturo ter hitrim izrazom. Vina s parcel na glavnem pobočju, kjer so tla plitva, vendar bogata z glino in železovimi oksidi, so močna, obarvana in imajo potencial za daljše staranje.

To bogastvo in raznolikost se na etiketi običajno označita z navedbo imena „podnebja“, iz katerega izvira grozdje. Z donegovanjem se spodbuja primernost vin za shranjevanje v steklenicah in krepi izraz te raznolikosti, ki je zaznavna pri okušanju.

Vinorodno območje „Côte d'Or“, ki se razteza iz smeri mesta Dijon, svoj polni potencial razvije z vinogradi „Marsannay“. Na koncu mesta se začne dolg pas vinogradov, ki se prekine šele blizu vinogradov „Maranges“, več kot 50 kilometrov južneje.

Vinogradi „Marsannay“ so glavna priča nekdanjega vinorodnega območja „Côte dijonnaise“, ki je nekoč slovelo po odličnih vinih, danes pa večino tega območja prekriva mesto Dijon.

Zgodovina vinogradov „Marsannay“ je bogata in zapletena. O tem pričajo večstoletna preteklost, dogodki in razvoj sosednjih ozemelj. Zaradi bližine mesta Dijon so ti vinogradi hkrati ranljivi in simbolični. Vinogradi, ki so jih v srednjem veku odkrili burgundski vojvode in nato ohranili meščanski lastniki iz Dijona, so se prilagodili mestnemu razvoju, tudi na škodo nekdanjega prestiža. Po uspešni oživitvi so postali „Porte d'or“ (zlata vrata) območja „Côte de Nuits“.

„Informacije o kakovosti in značilnostih proizvodov“

Rdeča vina so močnih barv. Imajo močno taninsko strukturo in so hkrati voljna. Arome črnega jagodičja se pogosto mešajo z notami suhe slive in muškata. Vina s parcel na gruščnatih tleh so bolj elegantna in oljnata kot krepka.

Vina rosé so nežna in sadna, pogosto imajo note breskve ali rdečega jagodičja in so prijetno živahna.

Bela vina so bogata in oljnata ter izražajo sadne note, ki včasih spominjajo na eksotično sadje, ali včasih mentolne in citroneline note.

Ta vina razvijejo poln aromatski potencial po nekaj letih staranja.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

zakonodaja EU.

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in donegovanje vina, na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2019 obsega ozemlje naslednjih občin:

- departma Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meoisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée in Vougeot;
- departma Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux in Villié-Morgon;
- departma Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalons-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère (samo ozemlje nekdanje občine La Loyère), Fuissé, Genouilly,

Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse (samo ozemlja nekdanjih občin Donzy-le-National, La Vineuse in Massy), Vinzelles in Viré;

- departma Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (samo ozemlja občin Champvallou, Villiers-sur-Tholon in Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers in Yrouerre.

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

- (a) pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če:

- gre za ime kraja, zavedenega v katastru,
- je ta naveden na prijavi pridelka.

Velikost črk za navedbo imena kraja, zavedenega v katastru, niti po višini niti po širini ne presega polovične velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla;

- (b) pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede večja geografska enota, „Vin de Bourgogne“ ali „Grand vin de Bourgogne“;
- (c) če je na etiketi navedena sorta vinske trte, ta navedba ni v istem vidnem polju kot obvezne navedbe in je natisnjena s črkami, katerih velikost ne presega 2 milimetrov.

Povezava na specifikacijo proizvoda

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2021/C 89/08)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v podatkovni zbirki Komisije eAmbrosia.

ENOTNI DOKUMENT

„REBLOCHON“/„REBLOCHON DE SAVOIE“

EU št.: PDO-FR-0130-AM01 – 3.9.2020

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

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

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je sir iz polnomastnega surovega kravjega mleka s stiskanim, nekuhanim testom v obliki sploščenega, rahlo prirezanega valja s premerom približno 14 centimetrov, debelino približno 3,5 centimetra in težo od 450 do 550 gramov.

Sir po končanem sušenju vsebuje najmanj 45 gramov maščob na 100 gramov sira, vsebnost suhe snovi pa ne sme biti nižja od 45 gramov na 100 gramov sira.

Skorja, ki se med zorenjem spira, je tanka, pravilne oblike in enotna. Je rumene do oranžnorumene barve ter je v celoti ali delno prekrita z belo tanko plemenito plesnijo.

Testo je mehko, gladko, prožno in mastne konsistence. Je rahlo slano in ima lahko luknjice, barva pa prehaja med smetanasto in slonokoščeno rumeno.

Manjši sir ali mali model, ki ima enake organoleptične lastnosti, le da je njegov premer približno 9 centimetrov, debelina približno 3 centimetre, teža pa od 230 do 280 gramov, ima prav tako označbo ZOP.

Sir „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ se lahko pakira cel ali v kosih.

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

Mleko, ki se uporabi za izdelavo sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, mora izvirati izključno od mlečnih čred, ki jih sestavljajo mlečne pasme abondance, montbéliarde in tarentaise (imenovanega tudi tarine).

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

Za zagotovitev povezave z ozemljem mora krma črede izvirati večinoma z navedenega geografskega območja označbe. Osnovni obrok sestavlja:

- najmanj 50 % popasene trave poleti in sena, ki se pozimi razdeljuje vsak dan,
- zelena krma: silažna koruza, trava, ki se razdeljuje sveže pokošena, in krmna pesa. Slama se lahko razdeljuje v osnovnem obroku le telicam.

Poleti se krave pasejo najmanj 150 dni.

Krma z navedenega območja mora obsegati 100-odstotni delež, izražen v suhi snovi osnovnega obroka krav v laktaciji. Na kmetijskih gospodarstvih nad 600 metri nadmorske višine in planšarskih kmetijskih gospodarstvih, kjer se krave v laktaciji pasejo nad 600 metri nadmorske višine, mora krma z navedenega območja obsegati najmanj 75-odstotni delež, izražen v suhi snovi osnovnega obroka krav v laktaciji. Zunaj območja označbe se lahko nabavlja samo seno.

Poleg osnovnega obroka se lahko razdeljujejo dopolnilne krmne mešanice: koncentrirana in sušena krma, in sicer največ 1 800 kilogramov na kravo molznicu na leto in 500 kilogramov na žival na leto za telice.

Krave z zadevnega območja ob upoštevanju povprečne stopnje proizvodnje zaužijejo od 6 000 do 7 000 kilogramov skupne suhe snovi. S 1 800 kilogrami koncentrirane krme s približno 89 % suhe snovi se najmanj 50-odstotni delež obroka, izraženo v suhi snovi, proizvedenega na geografskem območju, dobi s travo ter zeleno in suho krmo. Ta najmanjši delež na območjih, ki ležijo pod 600 m nadmorske višine, presega 70 %.

V krmi mlečne črede je prepovedana uporaba siliranih proizvodov, fermentirane krme, povitih bal ter krme, ki lahko neugodno vpliva na vonj in okus mleka ali sira ali pri kateri je večje tveganje za okužbo z bakterijami.

3.4 Posebne faze pridelave, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Prireja mleka in molža ter izdelava in zorenje sirov potekajo na navedenem geografskem območju.

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

Siri se prvič zapakirajo na geografskem območju, preden zapustijo zorilnico, saj je zorenje zadnji postopek pri proizvodnji sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Ta določba omogoča, da se ohrani kakovost skorje proizvoda, tako da se ne izsuši in se ne razvijejo neželene plesni. To prvo pakiranje ne preprečuje poznejšega prepakiranja proizvoda v drugem obratu.

Pri tem pakiranju v ustrezno embalažo se na najmanj eno stran sira, zapakiranega celega ali po polovicah, doda navidezno dno iz smrekovega lesa. Kosi morajo na treh straneh imeti skorjo.

Proizvodov, namenjenih industriji živilske dejavnosti, ni treba pakirati posamično, morajo pa biti ob zapustitvi geografskega območja embalirani.

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

Na etiketi mora biti navedeno ime označbe porekla „Reblochon“ ali „Reblochon de Savoie“, napisano s črkami, katerih velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi. Poleg tega je lahko na etiketi manjšega sira iz točke 3.2 ob imenu označbe porekla dodan izraz „petit“ (majhen).

Ne glede na predpisane navedbe, ki se uporabljajo za vse sire, in navedeni izraz je na etiketah, v oglasih, na računih in v trgovskih dokumentih prepovedano uporabljati kateri koli pridevnik ali druge navedbe ob označbi porekla, razen posebnih blagovnih ali tovarniških znamk.

Na etiketi mora biti simbol ZOP Evropske unije v istem vidnem polju kot ime označbe porekla „Reblochon“ ali „Reblochon de Savoie“. Vključuje lahko tudi navedbo „zaščitena označba porekla“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje obsega dve tretjini departmaja Haute-Savoie (celotni del vzhodno od Annecyja na več kot 500 metrih nadmorske višine) in nekatere občine ali dele občin departmaja Savoie.

Departma Haute-Savoie:

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy – le ozemlje nekdanje občine Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Faucigny, Faverges-Seythenex, Fessy, Féternes, Fillières, Fillinges, Giez, Glières-Val-de-Borne, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet-Mont-Charvin, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier-Esery, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Talloires-Montmin, Taninges, Thônes, Thyez, Vailly, Vacheresse, Val de Chaise, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy in Vovray-en-Bornes;

departma Savoie:

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (odseka G1 in G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (odseki A1, A2 in A3) in Saint-Nicolas-La-Chapelle in Ugine.

5. Povezava z geografskim območjem

„Reblochon“ ali „Reblochon de Savoie“ je sir iz polnomastnega surovega kravjega mleka lokalnih pasem, ki so prilagojene na gorsko okolje. Njegova majhnost ter mastno in prožno testo sta zlasti rezultat znanja in veščin pri izdelavi, ki so se ohranili do današnjih dni, prvotno pa so temeljili na uporabi majhnih količin mleka, bogatega z maščobo.

Geografsko območje leži v Severnih Alpah ter obsega gorata območja med Ženevskim jezerom in masivom Mont Blanc. Zelo razgiban relief sestavljajo masivi, ki se od zahoda proti vzhodu zvišujejo (zahodna predgorja so visoka 1 000 metrov, vrhovi apnenčastih masivov so višji od 2 000 metrov, masiv Mont Blanc pa je višji od 4 000 metrov) in jih ločujejo velike doline, katerih nadmorska višina presega 500 metrov. Podnebje je gorsko in pod neposrednim vplivom zahodnih zračnih tokov. Zanj so značilne obilne padavine.

Največji del kmetijske površine zavzemajo pašniki. Za območje je značilna velika razširjenost trajnih pašnikov na visokih nadmorskih višinah, to je planinskih pašnikov. Na njih raste zelo raznovrstno rastlinstvo, ki je posledica raznovrstnih razmer v okolju (sonce, vodni režim, lega, nadmorska višina itd.) in uporabe (pašne prakse). Trajni pašniki sestavljajo 90 % travnatih površin, na njih pa prevladujejo navadna pasja trava, ki je zelo cenjena kot trava za krmo, ter plazeča in črna detelja. Tu se razprostirajo senožeti za intenzivno pašo, senožeti za ekstenzivno pašo ali povprečno bogati pašniki ali revni ali suhi pašniki.

Ena od značilnosti mlečnih kmetijskih gospodarstev na geografskem območju je poletno izkoriščanje planinskih pašnikov. Vzreja čred je močno sezonsko pogojena.

Prيرهevalci mleka uporabljajo pasme krav molznic, ki izvirajo z goratih območij ter so prilagojene naravnim in podnebnim omejitvam okolja (telesna zgradba, prilagojena paši na strmih pašnikih, odpornost na temperaturne razlike, dobro uspevanje s prehranjevanjem na pašnikih poleti in s suho krmo pozimi), pri tem pa praviloma dajejo kakovostno mleko.

Prehrano krav molznic sestavljata zlasti trava, popasena poleti, in suha krma, ki jo krave uživajo pozimi. Dopolnilne krmne mešanice so količinsko omejene, da bi kmetije ohranile neintenzivno vzrejo.

Ime „Reblochon de Savoie“ izvira iz besede „reblâche“, ki pomeni „druga molža“. Ta praksa je bila zelo razširjena že v 13. stoletju: kmet, ki je zakupil planinski pašnik, je moral lastniku plačevati dajatev. Žival, ki ob pobiranju dajatve ni bila v celoti pomolzena, je med drugo molžo dala malo mleka, ki pa je bilo zelo kremasto, saj je mleko na koncu molže bogato z maščobo. Ker so imeli sirarji tako na voljo malo mleka, ki pa je bilo bogato z maščobo, so izdelovali majhne kremaste sire.

Sirarjevo delo, oprto na tradicionalno znanje in veščine, je temeljnega pomena za izražanje aromatičnega potenciala sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Ta potencial se najbolje izrazi z obdelavo surovega in predhodno nepredelanega mleka na nižji temperaturi. Ker molža poteka dvakrat dnevno, je treba mleko hitro in pravilno uporabiti. Polnomastno surovo mleko se obdeluje v odprtih sirarskih kotlih, da bi sirar lažje spremljal morebitne spremembe v mleku in po potrebi ukrepal.

Zorenje je najprej potekalo na planšarijah, nato pa se je preneslo v dolino, kjer se je zaradi razmeroma lahkega dostopa lažje uveljavil poklic zorilca. Zorilec mora opravljati več nalog, zlasti pa mora nadzirati vlažnost in temperaturo pri zorenju, ki pomembno vplivata na glivično floro (ki daje skorji značilen videz).

Trgovina s sirom „Reblochon“ se je razmahnila v 19. stoletju in tako ustvarila posebno trgovsko dejavnost, ki jo je olajšal razvoj prometnih poti.

Sir „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je sir iz stiskanega nekuhanega testa, izdelan iz polnomastnega surovega kravjega mleka, ki se pred izdelavo ne obdeluje.

Lahko se izdeluje v manjši obliki. Ima obliko sploščenega, rahlo prirezanega valja.

Njegovo mastno in prožno testo kremaste do slonokoščene barve je rahlo slano. Tanka sprana skorja rumene do oranžno rumene barve je prekrita s plemenito belo plesnijo.

Gorsko okolje z obilnimi padavinami, ki obsega celotno geografsko območje, omogoča bogato rast trave spomladi in poleti. Raznovrstne razmere v okolju, kot so nadmorska višina in lega planinskih pašnikov ter značilnosti skalnate podlage, se kažejo v velikem rastlinskem bogastvu pašnikov, pri čemer v vsakem okolju rastejo posamezne skupine samoniklih rastlin.

Številne vrste, ki rastejo v teh skupinah, imajo visoke aromatične vrednosti, ki prispevajo k značilnim lastnostim sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“.

Neprijazno okolje je zelo omejujoče za črede in le gorske pasme so prilagojene načinu vzreje, ki združuje zimsko bivanje v hlevu v dolini ter precejšnje vsakodnevne premike na planinske pašnike konec pomladi in poleti.

Te pasme lahko v navedenih razmerah dajejo mleko, ki je bogato z beljakovinami in zelo primerno za izdelavo sira: sirnina, ki se pridobi po dodajanju sirila, je čvrstejša, pa tudi izkoristek z vidika količine proizvedenega sira je boljši.

Sir „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, ki so ga prvotno izdelovali iz majhnih količin mleka, bogatega z maščobo, se izdeluje s preprosto tehnologijo (malo segrevanja, hitro cepljenje, brez sušenja v sirarskem kotlu), kar skrajšuje zorenje. Na površini sira je med zorenjem hkrati ali zaporedoma več skupin mikrobov. To zaporedje je mogoče pojasniti zlasti s spreminjanjem vrednosti pH in vsebnosti soli v skorji. Ta mikroflora, zlasti *Geotrichum candidum*, daje siru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ zanj značilno plemenito belo „plesen“, močno pa pripomore tudi k razvoju teksture in okusa testa.

Organoleptične lastnosti sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ so torej povezane s prehrano krav molznic (paša, krma), ki temelji na flori, prilagojeni posebnim podnebnim razmeram, ter z ohranjanjem znanja in veščin sirarjev in zorilcev.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2021/C 89/09)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v podatkovni zbirki Komisije eAmbrosia.

ENOTNI DOKUMENT

„MIEL DE GALICIA“/„MEL DE GALICIA“

EU št.: PGI-ES-0278-AM01 – 16. 9. 2020

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Miel de Galicia“/„Mel de Galicia“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora

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

Proizvod z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) „Miel de Galicia“ ali „Mel de Galicia“ je opredeljen kot med, ki združuje vse lastnosti, določene v specifikaciji proizvoda, ter ki pri proizvodnji, predelavi in pakiranju izpolnjuje vse zahteve, določene v navedeni specifikaciji, priročniku za nadzor kakovosti in veljavnih predpisih. Ta med se proizvaja v čebeljih panjih s premičnim satjem in se pridobiva s pretakanjem ali centrifugiranjem. Lahko je v tekoči, kristalizirani ali kremasti obliki. Lahko je tudi v satju.

Glede na botanični izvor je med „Miel de Galicia“ razvrščen v naslednje kategorije:

- mešani cvetlični med,
- sortni evkaliptusov med,
- sortni kostanjev med,
- sortni robidov med,
- sortni med iz resja,
- med iz mane (gozdni med).

Fizikalno-kemijske lastnosti:

- najvišja vsebnost vlage: 18,5 %;
- diastazno število: najmanj 9 po Schadejevi lestvici. Med z nizko vsebnostjo encimov mora doseči najmanj 4 po tej lestvici, če vsebnost hidroksimetilfurfurala ne presega 10 mg/kg;
- najvišja vsebnost hidroksimetilfurfurala: 28 mg/kg.

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

Lastnosti cvetnega prahu:

Na splošno mora spekter cvetnega prahu, obravnavan v celoti, ustrezati spektru galicijskega medu.

Kombinacija cvetnega prahu *Helianthus annuus* – *Olea europaea* – *Cistus ladanifer* ne sme v nobenem primeru presežati 5 % skupnega spektra cvetnega prahu.

Poleg tega morajo spektri cvetnega prahu, glede na cvetni izvor navedenih različnih vrst medu, izpolnjevati še naslednje zahteve:

- (a) mešani cvetlični med: večina cvetnega prahu mora izhajati iz vrst: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp., *Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. in *Brassica* sp.;
- (b) sortni cvetlični med:
 - evkaliptusov med: najmanjši delež cvetnega prahu evkaliptusa (*Eucalyptus* sp.) mora biti 70 %;
 - kostanjev med: najmanjši delež cvetnega prahu kostanja (*Castanea* sp.) mora biti 70 %;
 - robidov med: najmanjši delež cvetnega prahu robide (*Rubus* sp.) mora biti 45 %;
 - med iz resja: najmanjši delež cvetnega prahu rese (*Erica* sp.) mora biti 30 %;
- (c) med iz mane (gozdni med): spekter cvetnega prahu mora ustrezati značilnim rastlinam galicijskega rastlinstva, med njimi zlasti taksonom *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* in *Erica*.

Organoleptične lastnosti:

Na splošno mora imeti med organoleptične lastnosti, značilne za posamezni rastlinski izvor, in sicer glede barve, vonja in okusa. Najizrazitejše organoleptične lastnosti glede na izvor so naslednje:

- mešani cvetlični med: barva sega od svetlo jantarjeve do temno jantarjeve ali temne barve. Vonj je cvetlični ali rastlinski. Sladek okus lahko vsebuje različne odenke glede na prevladujoče rastlinstvo. Lahko je tudi trpek;
- sortni evkaliptusov med: svetlo jantarjeve ali jantarjeve barve, cvetlični vonj, ki na splošno spominja na vosek. Prevladuje sladek okus, ki ga običajno dopolnjuje nekoliko kisel okus, zaznati pa je mogoče tudi slan okus;
- sortni kostanjev med: jantarjeve do temne barve, včasih z rdečkastimi toni. Zaželen rastlinski vonj. Prevladuje sladek okus, ki ga običajno dopolnjuje nekoliko slan okus. Zaznati je mogoče tudi grenak in/ali kisel okus. Lahko je tudi trpek;
- sortni robidov med: svetlo jantarjeve do temno jantarjeve barve. Vonj tega medu je cvetlični in/ali saden. Okus je predvsem sladek, čeprav je mogoče zaznati tudi nekoliko kisel, slan in/ali grenak okus;
- sortni med iz resja: barva je lahko jantarjeva, temno jantarjeva ali temna z rdečimi toni. Vonj je rastlinski, lahko tudi cvetlični. Prevladuje sladek okus, ki ga običajno dopolnjuje nekoliko grenak okus. Zaznati je mogoče tudi slan in/ali kisel okus;
- med iz mane (gozdni med): temno jantarjeve ali temne barve s pogosto rastlinskim vonjem. Sladek okus, pri katerem je mogoče zaznati tudi nekoliko slan in/ali grenak okus.

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

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja ter poznejši postopki točenja, skladiščenja in pakiranja morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

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

Pakiranje medu poteka v obratih, vpisanih v ustrezni register regulativnega sveta. Embalaža za neposredno porabo ponavadi vsebuje od 500 gramov do 1 000 gramov medu.

Embalaža mora biti zaprta tako, da se ne izgublajo naravne arome ter da vanjo ne vstopajo vonji in vlaga iz okolja, zaradi česar bi se lahko proizvod spremenil. Embalaža mora biti iz prozornega in brezbarvnega stekla, lahko pa se odobrijo tudi drugi materiali, če ustrezajo standardom za pakiranje živil. Med v satju mora biti pakiran v odobrenem materialu.

Poleg tega lahko pakiranje poteka samo v obratih za pakiranje, v katere med prihaja s kmetijskih gospodarstev, vpisanih v registre zaščitene geografske označbe, ter v katerih se etikete in sekundarne etikete nameščajo pod nadzorom nadzornega organa. Vsi ti ukrepi so namenjeni ohranjanju kakovosti in zagotavljanju sledljivosti proizvoda.

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

Med, ki se trži z navedbo zaščitene geografske označbe „Miel de Galicia“, je treba po certificiranju opremiti z etiketo, ki ustreza lastni blagovni znamki vsakega subjekta, ki izvaja pakiranje, in se uporablja samo za zaščitene vrste medu, ter sekundarno etiketo z alfanumerično oznako z ustrežno številko, ki jo je odobril in izdal nadzorni organ, skupaj z uradnim logotipom ZGO „Miel de Galicia“.

Na trgovski in sekundarni etiketi morata biti obvezno navedba „zaščitena geografska označba“ in ime v eni od dveh oblik, in sicer „Miel de Galicia“ ali „Mel de Galicia“.

Etiketa medu iz mane lahko vključuje navedbo „gozdni med“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje, predelave in pakiranja medu z zaščiteno geografsko označbo „Miel de Galicia“ zajema celotno ozemlje Avtonomne skupnosti Galicija.

5. Povezava z geografskim območjem

Ta geografska označba je registrirana na podlagi svojega slovesa in nekaterih posebnih lastnosti, povezanih z naravnim okoljem proizvodnje.

Sloves

Čebelarstvo je v Galiciji doseglo največji razcvet pred prihodom sladkorja, saj je bil med zelo cenjen kot sladilo in zaradi svojih posebnih zdravilnih lastnosti. Glede na kataster Catastro de Ensenada za obdobje 1752–1753 je bilo v Galiciji skupaj 366 339 tradicionalnih čebeljih panjev, imenovanih tudi „trobos“ ali „cortizos“, ki so v številnih krajih še vedno ohranjeni. Ta podatek jasno kaže, kako zelo pomembno je bilo čebelarstvo v Galiciji že v starih časih, kar se kaže tudi v galicijskih krajevnih imenih.

Imena „cortín“, „albar“, „abellariza“, „albiza“ ali „albariza“ označujejo ovalne, okrogle, včasih tudi pravokotne podeželske strukture na prostem, sestavljene iz visokih zidov, katerih namen je zavarovati čebelnjake in preprečiti vdor drugih živali (zlasti medvedov). Te strukture, ki so odraz nekdanjega časa, so vidne še danes in se na številnih gorskih območjih, zlasti v vzhodnih pogorjih Ancares in Caurel ter v pogorju Suido, uporabljajo še danes.

Leta 1880 je župnik v kraju Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, postavil prvi premični panj, nekaj let pozneje pa je zgradil prvi panj za razmnoževanje z delitvijo in vzrejo matic, ki ga je poimenoval „čebelje vzgajališče“. O pomenu, ki ga je imel ne samo za galicijsko, temveč tudi za špansko čebelarstvo, priča knjiga avtorja Rome Fábrega, ki pravi, da je bil prvi Španec s premičnimi čebelnjaki galicijski „čebelji župnik“, Don Benigno Ledo.

Prvo delo o čebelarstvu, objavljeno v Galiciji, je bil najverjetneje čebelarski priročnik avtorja D. Ramóna Pimentela Méndeza (1893), namenjen prav galicijskim čebelarjem.

Galicijski med je opisan v *Inventario español de productos tradicionales*, ki ga je leta 1996 objavilo špansko ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano (strani 174 in 175). Proizvod predstavlja eno najpomembnejših tržnih zanimivosti med jesenskimi praznovanji.

Leta 1998 je ministrstvo za kmetijstvo in ribištvo izvedlo študijo o trženju medu v Španiji. Rezultati te študije so pokazali, da je na severozahodu države (Galicija) poraba medu večja kot v drugih španskih skupnostih in da je poleg tega med na tem območju dražji. Potrošniki že od nekdaj cenijo med, proizveden v Galiciji, zaradi česar se je povečala njegova tržna vrednost, to pa je pojav, ki ga sosednje avtonomne skupnosti ne poznajo.

Posebne lastnosti, povezane z naravnim okoljem

Galicija leži na skrajnem severozahodu Iberskega polotoka in je ena najstarejših španskih ozemeljskih entitet, ki je ime ohranila praktično nespremenjeno vse od časov, ko so na tem območju vladali Rimljani (slednji so to regijo imenovali „Gallaecia“), in katere meje so praktično nespremenjene že več kot osem stoletij. Upravne meje te regije sovpadajo z geografskimi mejami, ki so jo od severa do juga ter od vzhoda do zahoda tradicionalno ločevale od sosednjih regij, zaradi česar je tudi ohranila svoj jezik.

Ta geografska posebnost je dala svoj pečat tudi galicijskemu podnebjju. Po zaslugi estuarijev in rečnih dolin, po katerih se v notranjost prenaša oceanski vpliv, ki je posledica usmeritve jugozahod-severovzhod (pojav, ki ga ne najdemo nikjer drugod na španskih obalah), in pogorij, ki zaustavljajo prehod različnih front, ima podnebje te regije posebne temperaturne in padavinske značilnosti.

Prav tako se z geomorfološkega, litološkega in pedološkega vidika velik del galicijskega ozemlja razlikuje od sredozemskih regij, v katerih je tradicionalno prisotna čebelarska proizvodnja. Prevladujejo kisla tla, ki tako določajo lokalno rastlinstvo ter s tem tudi proizvodnjo nektarja in značilnosti medu.

Zato je ta naravna regija povsem drugačna od preostalega Iberskega polotoka. To razlikovanje je posledica geomorfoloških, podnebnih, bioloških in pedoloških posebnosti: rastlinstvo se je namreč prilagodilo naravnim danostim, na katere vplivajo vsi navedeni dejavniki.

Kar zadeva rastline, ki dajejo nektar za proizvodnjo medu, je Galicija dokaj homogeno območje. Najpomembnejše razlike, ki zaznamujejo proizvodnjo medu v Galiciji, temeljijo na izobilju najpomembnejših medonosnih rastlin. V večini vrst medu, proizvedenih v Galiciji, je prisotnih pet glavnih taksonov: *Castanea sativa*, *Rubus*, t. *Cytisus*, *Erica* in *Eucalyptus*. V smeri proti obali je običajna velika zastopanost evkaliptusa. V notranjosti proizvodnjo medu pogojuje obilica treh rastlinskih vrst, in sicer: *Castanea Sativa*, *Erica* in *Rubus*.

Zatorej lahko trdimo, da geografski položaj Galicije in njegove posebnosti pogojujejo proizvodnjo medu z lastnimi značilnostmi, ki se zato razlikuje od medu, proizvedenega na drugih ozemljih.

Ena najkoristnejših analiznih metod za ugotavljanje geografskih posebnosti medu je analiza cvetnega prahu. Glede na tako analizo posebne lastnosti galicijskega medu v primerjavi z medom drugega izvora temeljijo na:

- prisotnosti značilnih in izključnih kombinacij cvetnega prahu, po katerih se ta med loči od drugih vrst, tudi tistih iz sosednjih regij,
- odsotnosti ali nizki vsebnosti (manj kot 1 %) cvetnega prahu ustnatic, zlasti *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* itd.,
- odsotnosti ali nizki vsebnosti (manj kot 1 %) cvetnega prahu vrst *Helianthus annuus*, *Citrus* ali *Olea europaea*,
- odsotnosti ali nizki vsebnosti (manj kot 1 %) cvetnega prahu vrste *Cistus ladanifer*,
- odsotnosti vrst *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* in *Diplotaxis erucoides*.

„Miel de Galicia“ se torej ponaša z več posebnimi lastnostmi, ki jih je mogoče pripisati naravnemu okolju.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL