

Uradni list

Evropske unije

C 179



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 65

2. maj 2022

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2022/C 179/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10689 – OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2022/C 179/02	Menjalni tečaji eura — 29. april 2022	2
---------------	---	---

V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2022/C 179/03	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10643 – ORACLE / CERNER) ⁽¹⁾	3
2022/C 179/04	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	5

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2022/C 179/05	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	6
2022/C 179/06	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	16
2022/C 179/07	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	19

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10689 – OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY)****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 179/01)

Komisija se je 25. aprila 2022 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 32022M10689. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽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⁾

29. april 2022

(2022/C 179/02)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0540	CAD	kanadski dolar	1,3426
JPY	japonski jen	137,01	HKD	hongkonški dolar	8,2703
DKK	danska krona	7,4415	NZD	novozelandski dolar	1,6119
GBP	funt šterling	0,83908	SGD	singapurski dolar	1,4545
SEK	švedska krona	10,2958	KRW	južnokorejski won	1 326,71
CHF	švicarski frank	1,0229	ZAR	južnoafriški rand	16,6473
ISK	islandska krona	137,80	CNY	kitajski juan	6,9441
NOK	norveška krona	9,7525	HRK	hrvaška kuna	7,5667
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 301,52
CZK	češka krona	24,605	MYR	malezijski ringit	4,5886
HUF	madžarski forint	378,71	PHP	filipinski peso	55,200
PLN	poljski zlot	4,6780	RUB	ruski rubelj	
RON	romunski leu	4,9479	THB	tajski bat	36,026
TRY	turška lira	15,6385	BRL	brazilski real	5,1608
AUD	avstralski dolar	1,4699	MXN	mehiški peso	21,4181
			INR	indijska rupija	80,6380

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

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna prijava koncentracije**(Zadeva M.10643 – ORACLE / CERNER)****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 179/03)

1. Komisija je 22. aprila 2022 prejela prijavo predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta prijava zadeva naslednji podjetji:

- Oracle Corporation („Oracle“, ZDA),
- Cerner Corporation („Cerner“, ZDA).

Podjetje Oracle pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Cerner.

Koncentracija se izvede z javnim zbiranjem ponudb za odkup vseh izdanih delnic podjetja Cerner in delnic, ki so v obroku.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetje Oracle je dejavno po vsem svetu na področju razvoja, proizvodnje, trženja in distribucije IT rešitev, vključno s podjetniškimi aplikacijami ter infrastrukturno programsko opremo in storitvami,
- podjetje Cerner je svetovni dobavitelj programske opreme in storitev na področju zdravstvenih dejavnosti, ki podpirajo klinične, finančne in operativne potrebe izvajalcev zdravstvenih dejavnosti vseh velikosti, vključno z zagotavljanjem programske opreme in storitev za elektronske zdravstvene zapise.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10643 – ORACLE / CERNER

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

faks +32 22964301

poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 179/04)

1. Komisija je 25. aprila 2022 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Apollo Management, L.P. („Apollo“, ZDA),
- Bank and Acquirers International Holding S.A.S. („BAI“, Francija), ki ga obvladuje podjetje Worldline SA („Wordline“, Francija).

Podjetje Apollo pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem BAI.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetje Apollo je globalni upravljavec alternativnih naložb s sedežem v mestu New York,
- BAI je del družbe Worldline in je podholding skupine podjetij, dejavnih na področju proizvodnje in dobave plačilnih terminalov na prodajnih mestih (POS terminali) ter povezanih storitev programske opreme, večinoma za pridobitelje (banke in ponudnike plačilnih storitev) in distributerje.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

faks +32 22964301

poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

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

(2022/C 179/05)

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

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Calatayud“

PDO-ES-A0247-AM02

Datum obvestila: 4. februar 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Novo besedilo v opisu vin z ZOP

OPIS

V trenutnem besedilu oddelka 2 specifikacije proizvoda so navedena vina, zajeta z zaščiteno označbo porekla, glede na kategorije proizvoda vinske trte: bela vina, vina rosé, rdeča vina, kakovostna peneča vina, likerska vina in biser vina. V besedilu je bila odkrita napaka, saj vsebuje vina, ki so opredeljena z izrazoma „naravno sladka“ in „pozna trgatve“ v kategoriji 1: „Vino“. Ta izraza se v španski zakonodaji pojavita kot neobvezna podatka, ki se navezujeta na vino iz prezrelega grozdja z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo.

Poleg tega se v odstavku, kjer je opisana najvišja vsebnost sladkorja, izraz „reducirajoč sladkor“ nadomesti z izrazom „preostali sladkor“. Besedilo je bilo spremenjeno tudi tako, da specifikacija proizvoda vsebuje le informacije v zvezi z ZOP „Calatayud“.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 2 specifikacije proizvoda, „Opis vin“, ter oddelka 3 in 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj v skladu s členom 14 Delegirane uredbe (EU) 2019/33 ne gre za spremembo, črtanje ali dodajanje kategorije proizvodov vinske trte, temveč za popravek napake v besedilu zgoraj navedenih oddelkov. Poleg tega ta sprememba ne ustreza kateremu koli od drugih pogojev iz člena 14.

RAZLOGI

Popraviti je treba opustitev iz kategorije 16, „Vino iz prezrelega grozdja“, v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu. V kategorijo 16 bi bilo treba vključiti opis analitskih in organoleptičnih lastnosti „naravno sladkih“ vin in vin „pozne trgatve“.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

2. Razširitev geografskega območja

OPIS

V razmejeno geografsko območje z ZOP „Calatayud“ je bilo vključenih pet občin: Daroca, Machones, Murero, Orcajo in Villafeliche. Poleg tega so bile informacije v tem oddelku dopolnjene s sklicem na provinco in avtonomno skupnost, kjer leži geografsko območje.

Ta sprememba zadeva točko 4 specifikacije proizvoda, „Razmejitev geografskega območja“, in točko 6 enotnega dokumenta, „Razmejeno geografsko območje“.

Ta sprememba se šteje za standardno spremembo, saj ne razveljavlja povezave v skladu s členom 14 Delegirane uredbe (EU) 2019/33. Poleg tega ta sprememba ne ustreza kateremu koli od drugih pogojev iz člena 14.

RAZLOGI

To spremembo upravičujejo poročila Univerze v Zaragozi (februar 2019) in tehničnih enot regionalne vlade Aragonije (november 2019 in junij 2021) v zvezi z razširitvijo teritorialnih meja ZOP „Calatayud“ ter zadevnimi vprašanji, povezanimi z vinom. Zaradi razširitev meja ZOP se vključijo občine Daroca, Manchones, Murero, Orcajo in Villafeliche. Na podlagi opravljenih študij in preskusov je bilo ugotovljeno, da to ne spreminja povezave z geografskim območjem ali lastnosti vin z ZOP „Calatayud“.

Študije, ki so bile opravljene v občinah, predlaganih za vključitev v ZOP, zajemajo pogoje, kot so vrste tal, podnebje (padavine in temperature) ter nadmorska višina, na kateri so zasajene različne sorte vinske trte. Študije so pokazale, da so ti pogoji podobni obstoječim pogojem v ZOP „Calatayud“. Obstaja jasna naravna povezanost z območjem.

Kar zadeva vino, so bili v študijah obravnavani štirje parametri, s katerimi se opredelijo vina z ZOP: delež sort vinske trte in donos vinograde; osnovna analiza; senzorična analiza ter jedrska magnetna resonanca (protonska JMR). Za vsakega od teh parametrov je bilo dokazano, da so vina iz novih občin primerljiva z vini z ZOP „Calatayud“. Posebej pomemben je odtis protonske JMR, ki kaže, da so vina iz občin, ki so predlagane za vključitev v ZOP, skladna z modelom ZOP. To dokazuje, da sprememba nikakor ne vpliva na povezavo ali lastnosti vin, opisanih v specifikaciji proizvoda ZOP „Calatayud“.

3. Izboljšave besedila povezave

OPIS

Izboljšana je bila povezava z geografskim območjem in dodanih je bilo več informacij. Natančneje, za vsako od kategorij vinskih proizvodov iz oddelka 2 specifikacije proizvoda je bil dodan opis vzročne povezave z geografskim območjem, da se določijo posebne značilnosti območja, ki se kažejo v vsaki od vrst vin z ZOP „Calatayud“.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 7 specifikacije proizvoda, „Povezava“, in oddelek 8 enotnega dokumenta, „Opis povezave“.

Ta sprememba se šteje za standardno spremembo, saj ne razveljavlja povezave v skladu s členom 14 Delegirane uredbe (EU) 2019/33, temveč le izboljša besedilo. Poleg tega ne izpolnjuje nobenega drugega pogoja iz zgoraj navedenega člena 14.

RAZLOGI

S spremembo specifikacije proizvoda se izboljša povezava in zlasti zagotovi skladnost z zakonodajo, v skladu s katero je treba zagotoviti dokaz za povezavo vsake od kategorij, zajetih z ZOP.

4. Spremembe zahtev, ki veljajo za ZOP

OPIS

Črtan je bil sklic na pravila, ki jih regulativni odbor oblikuje v zvezi s trgovijo, določitvijo datuma začetka trgatve ter prebiranjem in prevozom potrzanega grozdja.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 8(b)(i) specifikacije proizvoda: „Veljavne zahteve. Dodatne zahteve. Pridelovalna praksa“. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Ta sprememba se šteje za standardno spremembo, saj ne izpolnjuje nobenega od pogojev iz člena 14 Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI

Zaradi trenutnih pridelovalnih praks, rednega usposabljanja osebja na terenu in enologov ter letnih podnebnih nihanj se ne zdi nujno določiti datuma začetka trgatve ali posebnih zahtev za prevoz grozdja. Vsaka klet, registrirana za ZOP, na podlagi svojih tehničnih in enoloških meril, ki se uporabljajo za proizvodnjo različnih vin, predvidi trgatve, časovno razporejeno glede na stopnjo zrelosti grozdja. Grozdje se prevažata tako, da ni ogrožena njegova kakovost.

5. Črtanje posebnih zahtev za objekte za zorenje in staranje

OPIS

Črtane so bile trenutne zahteve iz specifikacije proizvoda, ki se nanašajo na objekte, kjer se starajo vina, zajeta z ZOP. Podobno so bili črtani tudi določeni roki trajanja sodov.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 8(b)(ii) specifikacije proizvoda: „Veljavne zahteve. Dodatne zahteve. Objekti za zorenje in staranje“. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Ta sprememba se šteje za standardno spremembo, saj ne izpolnjuje nobenega od pogojev iz člena 14 Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI

Črtanje zahtev v zvezi z objekti za staranje je upravičeno, ker gre za splošne pogoje glede temperature, vlažnosti in prezračevanja brez točno določenih vrednosti.

Kar zadeva sode, je trenutno tržno povpraševanje usmerjeno v zelo sadna vina, ki pa imajo določene note, ki jih daje les, iz katerega so izdelani sodi. Zato vinarji običajno združijo vina iz novih sodov s tistimi iz uporabljenih sodov, kar pomeni, da ni treba določiti najdaljšega obdobja za uporabo sodov.

6. Formalna sprememba izraza „primeren“

OPIS

Izraz „vina, razvrščena kot primerna“ je v oddelku o dodatnih pogojih glede stekleničenja nadomeščen z izrazom „vina, upravičena do ZOP“.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 8(b)(iii) (zdaj pododdelek (ii)) specifikacije proizvoda: „Veljavne zahteve. Dodatne zahteve. Pakiranje“. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Ta sprememba se šteje za standardno spremembo, saj ne izpolnjuje nobenega od pogojev iz člena 14 Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI

Gre za terminološko spremembo zaradi uskladitve z UNE-EN ISO/IEC 17065:2012: „Ugotavljanje skladnosti. Zahteve za organe, ki certificirajo proizvode, procese in storitve“.

7. Sprememba zahtev glede označevanja

OPIS

Edina dodatna zahteva za vinarne z registrirano označbo je, da morajo predložiti trgovske etikete, ki se uporabljajo za identifikacijo vin, ki jih dajo na trg, da jih regulativni odbor lahko vnese v register etiket. Črtan je bil sklic na etikete, ki jih je odobril regulativni odbor.

Izboljšano je bilo besedilo z neobveznimi označbami, ki se lahko uporabijo za vina z ZOP „Calatayud“. To je v skladu z opredelitvami pojmov v nacionalnih zakonodaji, ki se uporabljajo v skladu z načinom proizvodnje, in posebnimi označbami za to ZOP.

Poleg tega so bili posodobljeni sklici na evropsko zakonodajo v tem oddelku.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 8(b)(iv) (zdaj pododdelek (iii)) specifikacije proizvoda: „Veljavne zahteve. Dodatne zahteve. Pakiranje“. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Ta sprememba se šteje za standardno spremembo, saj ne izpolnjuje nobenega od pogojev iz člena 14 Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI

V skladu z zakonodajo in sodno prakso glede intelektualne lastnine ter blagovnih znamk in ob upoštevanju načel enotnosti trga je bil črtan sklic na odobritev etiket.

8. Druge spremembe

OPIS

Črtana je bila številka faksa regulativnega odbora zaščitene označbe porekla „Calatayud“. Posodobljen je bil sklic na UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda: „Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda. Nadzorni organ“. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Ta sprememba se šteje za standardno spremembo, saj ne izpolnjuje nobenega od pogojev iz člena 14 Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI

Posodobitev besedila specifikacije proizvoda v tem oddelku.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Calatayud

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino
16. Vino iz prezrelega grozdja

4. Opis vina

1. Belo vino

KRATEK OPIS

Videz: blede rumena/slamnato rumena barva z morebitnimi jasnimi in svetlimi zelenimi odtenki. Aroma: čiste in sveže primarne arome, zmerno intenzivne do zelo intenzivne sadne arome. Okus: svež, izrazit in aromatičen, nekoliko kiselkast in dobro uravnotežen.

(*) Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 180 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 240 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

(**) Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. *Vino rosé*

KRATEK OPIS

Videz: jagodno/malinovo rožnata barva, svetla in živahna s svetleče vijoličnimi toni. Aroma: intenzivne, zelo cvetlične in sadne arome, ki spominjajo na jagodo, malino, rdeče jagodičje ter cvetne liste vrtnic. Okus: svež, saden in nekoliko kiselkast, izrazit, močan.

(*) Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 180 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 240 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

(**) Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Videz: češnjevo, temno granatna ali višnjevo rdeča, jasna s srednjo intenzivnostjo barve, vijolični nadih na robovih, pridih mladega vina. Aroma: čista in intenzivna sadna aroma, značilna za sorto, s cvetličnimi notami. Okus: izrazit in mesnat, ustrezna vsebnost kislin in alkohola. Blagi tanini in dolg pookus.

(*) Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 180 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

(**) Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. Rdeče vino „Calatayud superior“

KRATEK OPIS

Videz: rdeča barva, od višnjevo do rubinasto rdeče, intenzivna barva, bister in bleščeč videz. Aroma: bogata aroma s sadnimi in balzamičnimi notami ter notami mineralov, praženja in začimb. Okus: večplasten, saden, z balzamičnim pridihom in dolgotrajnim pookusom.

(*) Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 180 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

(**) Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	14
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Biser vino

KRATEK OPIS

Videz (bela, rosé in rdeča vina): rumena in rožnata barva s pridihom zelene in vijolične. Aroma: čiste in brezhibne sadne ter cvetlične arome. Okus: svež in lahkoten, pitno vino z rahlim iskrenjem.

(*) Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 180 miligramov na liter za bela in rosé vina ter 150 miligramov na liter za rdeča vina, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, ter 240 miligramov na liter za bela in rosé vina ter 180 miligramov na liter za rdeča vina, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

(**) Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. Kakovostno peneče vino

KRATEK OPIS

Videz: bela in rosé vina z bledimi svetlimi toni. Majhni, dolgotrajni mehurčki. Aroma: intenzivne, čiste arome z blagim pridihom staranja v steklenici. Okus: svež in uravnotežen, nekoliko kiselkast in prijeten. Čisto retronazalno zaznavanje.

(*) Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10,83
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	160

7. Likerska vina

KRATEK OPIS

Videz (bela in rosé vina): bistre rumene barve ter rdeče barve z vijoličastim pridihom. Aroma: čiste, brezhibne in intenzivne arome z notami cvetic, medu in sadja v likerju. Okus: izrazit in saden z nekaj sladkobe, močan z dobro vsebnostjo kislin.

(*) Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

(**) Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

8. *Vino iz prezrelega grozdja*

KRATEK OPIS

„Naravno sladko“ vino:

Videz (bela, rosé in rdeča vina): intenzivni rumeni in rdeči odtenki s pridihom zlate in vijolične barve. Aroma: intenzivna aroma zrelega in kandiranega sadja. Okus: izrazit, mesnat, svilnat, viskozen in slahek.

Vina „pozne trgatve“:

Videz (bela, rosé in rdeča vina): zlatorumene, oranžno-rdeče do temno vijolične barve z rubinastimi toni. Aroma: intenzivna, cvetlična in sveža aroma, ki združuje sladkobo sadja z aromami, ki jih vinu, staranemu v sodih, daje hrast. Okus: poln, svilnat, bogat, izrazit in zelo dolg.

(*) Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: bela in rosé vina: 240 miligramov na liter, rdeča vina: 180 miligramov na liter.

(**) Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	13
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalna praksa

Gostota zasaditve mora biti najmanj 1 300 sadik na hektar in največ 4 500 sadik na hektar, ki so enakomerno porazdeljene po celotnem vinogradu.

2. Posebni enološki postopek

Med trgatvijo se za proizvodnjo vin, zajetih z ZOP, uporabljajo le zdrave serije grozdja, ki so primerno zrele in katerih vsebnost sladkorja znaša vsaj 170 gramov na liter mošta. Nepopolno grozdje je treba ločiti od preostalega grozdja.

Uporabiti je treba zadosten pritisk, da se izloči mošt ali vino in da se ga loči od tropin, tako da donos ni večji od 70 litrov vina za vsakih 100 kilogramov grozdja.

3. Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Prepovedana je uporaba tehnik, ki vključujejo predhodno segrevanje grozdja ali segrevanje mošta ali vin s tropinami za ekstrakcijo barvil.

5.2. *Največji donosi*

1. Rdeče sorte

7 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Rdeče sorte

49 hektolitrov na hektar

3. Bele sorte

8 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Bele sorte

56 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje ZOP „Calatayud“ obsega naslednje občine v provinci Zaragoza v avtonomni skupnosti Aragoniji: Abanto, Aced, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, Daroca, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, La Vilueña, Maluenda, Manchones, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Murero, Nuévalos, Olvés, Orcajo, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche, Villalba del Perejil, Villalengua in Villarroya de la Sierra.

7. **Sorte vinske trte**

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Opis povezave**

VINO

Povezava med temi vini in geografskim območjem, na katerem se proizvajajo, sega v 2. stoletje pred našim štetjem. O njihovi izjemni kakovosti so govorili skozi stoletja.

Ekstremno celinsko podnebje pomeni dolge in mrzle zime, vroča poletja ter zelo malo padavin. Ti pogoji skupaj z značilnostmi tal na geografskem območju zagotavljajo nekatere vidike identitete vin, ki so koncentrirana ter imajo bogato aromo in pridih mineralnosti.

Ker so vinogradi zasajeni na visoki nadmorski višini, lahko poleti podnevi prenesejo hudo vročino in si ponoči opomorejo. Tako se lahko naslednje jutro v listih vinske trte sintetizira sladkor, zaradi česar so vina bolj kompleksna in imajo večji delež alkohola, saj vinska trta ne zaustavi svojega metabolizma.

Pomembne temperaturne razlike med dnevom in nočjo v sezoni zorenja omogočijo nastanek prekurzorjev arom v grozdju. Počasno zorenje dejavno vpliva na razvoj fenolnih spojin, ki vinu dajejo barvo in strukturo ter jim omogočijo, da se ohranijo dlje časa.

Vsi ti pogoji so ugodni za nastanek kompleksnih, elegantnih rdečih vin z dobro strukturo.

LIKERSKO VINO

Značilnosti tal in podnebja na geografskem območju so najprimernejše za proizvodnjo tradicionalnih vrst vina s tega območja, kjer se lahko prideluje grozdje z visoko vsebnostjo sladkorja, iz katerega nastane vino z intenzivnimi aromami ter notami cvetlic in medu. Vse te lastnosti izhajajo iz zelo zrelega grozdja v visokoležečih vinogradih z majhnimi donosi posamezne vinske trte.

KAKOVOSTNO PENEČE VINO

V vinogradih, ki ležijo na severni strani pobočij ter so zasajeni na rodovitnih apnenčastih in glinenih tleh, so donosi večji, zato ima tudi grozdje manjši delež alkohola. Ker se trgatve začne bolj zgodaj, ima grozdje tudi nizko vsebnost sladkorja. Ta dva dejavnika skupaj omogočata proizvodnjo kakovostnega penečega vina, proizvedenega v skladu s tradicionalno metodo, z intenzivnimi aromami in svežim, uravnoveženim okusom.

BISER VINO

Zaradi podnebnih razmer na območju so temperature v času trgatve blage. To skupaj z dejstvom, da vinogradi na geografskem območju ležijo na višji nadmorski višini, pomeni, da se tam lahko pridelajo grozdje svežega okusa z nižjo vsebnostjo sladkorja in dobro vsebnostjo kislin. Tako nastanejo sveža, lahkotna in pitna mlada vina, ki se rahlo iskrijo.

VINO IZ PREZRELEGA GROZDJA

Za proizvodnjo te vrste grozdja je treba zamakniti trgatve, podaljšati obdobje zorenja in grozdje dlje časa izpostavljati soncu, zaradi česar ima višjo vsebnost sladkorja. Poleg tega raste vinske trte v glinenih tleh na najnižjih območjih, ki jih zajema ZOP Calatayud, omogoča proizvodnjo vin s pridihom zrelega sadja ter svilnato, bogato in voljno strukturo, ki daje občutek kakovosti.

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

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Pakiranje mora potekati na razmejenem geografskem območju iz specifikacije proizvoda. Vedno je veljalo pravilo, da se morajo vina stekleničiti v vinarnah na območju proizvodnje, kot dokazujejo zaporedne objavljene odločbe.

Glavni razlog za to je, da se tako ohrani kakovost in edinstvena narava vina ter prepreči redukcijsko-oksidacijska reakcija med prevozom.

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Na oznakah mora biti navedeno naslednje besedilo: Oznaka porekla „Calatayud“.

Proizvodi, namenjeni za prehrano, morajo imeti garancijske znamke, ki jih oštevilči in izda regulativni odbor, ki se namestijo v registrirani vinarni, pri čemer se zagotovi, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://www.aragon.es/documents/20127/88928293/Pliego_Condiciones_DOP_Calatayud.pdf/b90b59a9-c693-33f3-92a0-80452ff0d291?t=1643717605363

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

(2022/C 179/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Nagykőrűi ropogós cseresznye“

EU št.: PGI-HU-02415 – 12. april 2018

ZOP () ZGO (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Nagykőrűi ropogós cseresznye“

2. Država članica ali tretja država

Madžarska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Zaščiten geografski označba (ZGO) „Nagykőrűi ropogós cseresznye“ se lahko uporablja za sorto „petrovay ropogós“ in naslednje uradno priznane sorte češenj, vpisane v nacionalni seznam sort: „badacsonyi óriás“, „bigarreau burlat“, „carmen“, „jaboulay“, „hedelfingeni óriás“, „germersdorfi“ in njihove registrirane različice, ki se uživajo sveže in/ali se uporabljajo za predelavo.

Češnje „Nagykőrűi ropogós cseresznye“ imajo naslednje kakovostne lastnosti:

- velikost: veliki ali zelo veliki sadeži, s premerom od 26 do 38 mm in težo 10–13 g, odvisno od rasti mesa;
- oblika: pravilna srčasta oblika, srednje dolg ali dolg pecelj, ki se zlahka odtrga od sadeža;
- barva kože: svetlo rdeča do skoraj črna, odvisno od stopnje zrelosti;
- meso: čvrsta in hrustljava konsistenca, gosta tekstura. Sadeži dobro prenašajo prevoz in skladiščenje;
- okus: prijetno sladkokisel.

Češnje „Nagykőrűi ropogós cseresznye“ imajo naslednje kemijske lastnosti:

vsebnost sladkorja: 14–18 °Brix;

kislost: 0,6–0,8 g/100 g.

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

—

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

Proizvodnja in obiranje češenj „Nagykőrű ropogós cseresznye“ potekata na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

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*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje češenj „Nagykőrű ropogós cseresznye“ je znotraj upravne meje vasi Nagykőrű.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava češenj „Nagykőrű ropogós cseresznye“ z geografskim območjem temelji na kakovosti.

Sadeži „Nagykőrű ropogós cseresznye“ so večji od povprečja. Češnje „Nagykőrű ropogós cseresznye“ imajo zaradi visoke vsebnosti sladkorja in uravnotežene kislosti prijetno sladkokisel okus. Zaradi čvrste strukture mesa se po hrustljivosti razlikuje od češenj, pridelanih na drugih geografskih območjih. Češnje „Nagykőrű ropogós cseresznye“ v hladilniku ohranijo svežino dva tedna. Zaradi čvrstega mesa dobro prenašajo prevoz. Te lastnosti pripomorejo k dobri obstojnosti češenj.

Vas Nagykőrű leži v središču županije Jász-Nagykun-Szolnok v Veliki madžarski nižini, neposredno ob reki Tisi. Proizvodnja sadja in grozdja v zaprtih sadovnjakih in vinogradih sega v sredino 18. stoletja. Kmalu zatem se je začela proizvodnja zdaj svetovno znanih češenj, kar je privedlo do vzpostavitve največjega češnjevega sadovnjaka na Madžarskem, ki se razteza na 200 hektarjih. O pomenu češenj v gospodarstvu občine priča dejstvo, da je češnja upodobljena celo v grbu občine. To geografsko območje leži v objemu vijugaste reke Tise in ima posebno mikroklimo.

Geološke, hidrografske in podnebne značilnosti povodja Nagykőrű so naslednje:

ko je Panonsko morje izginilo, so naplavine rek, ki izvirajo v gorovju Mátra, napolnile območje, ki se je pogrezalo hitreje od svoje okolice. Do globine nekaj deset metrov površje sestavljajo holocenske naplavine, mulj in glina z različno velikimi delci. Tudi zaradi nekdanje poplavne ravnice so se visoki bregovi prekrili s puhlico, ki so jo pozneje prekrila aluvialna tla. Nastali otok poplavne ravnice nima površinskega vodnega omrežja, gladina podzemne vode pa je na območjih brez poplav ocenjena na 2 do 4 metre.

Glavne statistične značilnosti podnebja vključujejo povprečno letno temperaturo v višini 10 °C; povprečno letno količino padavin med 300 in 700 mm; 2 100 ur letne osončenosti in 82-odstotno povprečno letno relativno vlažnost.

Zgoraj opisana visokokakovostna in rahlo strukturirana aluvialna tla omogočajo sadnemu drevju, da ima korenine enake velikosti kot njegova krošnja in da črpa vodo iz globljih plasti tal. Zaradi bližine reke Tise in aluvialnih tal je območje proizvodnje stalno oskrbovano z vodo. To prispeva k nadpovprečni velikosti plodov češnje „Nagykőrű ropogós cseresznye“ (premer 26–38 mm). Veliko ur osončenosti (2 100 na leto) in peščena tla, ki odbijajo sončno toploto, povečujejo vsebnost sladkorja v sadju (14–18 °Brix). Kislost sadežev je uravnotežena (0,6–0,8 g/100 g) zaradi tal na območju, ki so ga napolnile naplavine rek, ki izvirajo v gorovju Mátra. Vrednosti sladkorja in kislosti, značilne za češnje „Nagykőrű ropogós cseresznye“, dajejo prijetno sladkokisel okus.

V tleh nekdanje poplavne ravnice je veliko fosforja. To pozitivno vpliva na čvrstost in obstojnost mesa. Zato so češnje „Nagykőrű ropogós cseresznye“ čvrste ter dobro prenašajo prevoz in shranjevanje.

Zaradi mikroklima in lastnosti tal lahko torej samo na tem geografskem območju sorta „petrovay ropogós“ in druge sorte, navedene v točki 3.2, ter njihove različice dajejo hrustljave, svetle, velike sadeže srčaste oblike s premerom 26–38 mm, ki so v skladu z lastnostmi sorte, s prijetnim sladkokislom okusom.

Poleg lokalnih naravnih razmer je ključnega pomena tudi človeški dejavnik; zlasti strokovno znanje in izkušnje lokalnih pridelovalcev v zvezi z obrezovanjem, zaščito rastlin, pripravo tal, oskrbo s hranili, ki se že več kot 150 let prenašajo iz roda v rod, predvsem pa njihovo znanje o obiranju in posebnih lastnostih sort češenj. Obiranje se izvaja ročno. Za izbiro dovolj čvrstih in zrelih češenj na podlagi otipa je potrebno veliko znanja in izkušenj. Naloge društva Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület (Od cvetov do kozarca – Klub lokalnih proizvodov in turistično društvo) vključujejo gojenje lokalne sorte „petrovay ropogós“, vodenje drevesnice in pridelavo razmnoževalnega materiala. Društvo Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület deluje tudi kot središče znanja, ki kmetom zagotavlja informacije o zaščiti in gojenju rastlin.

Na festivalu češenj (Cseresznyefesztivál), ki od leta 1996 vsako leto junija poteka v vasi Nagykörű, se proslavlja zorenje češenj. Z leti se je razvil v veliko tradicionalno prireditev z veliko udeležbo (štiri do pet tisoč ljudi).

V številnih časopisnih člankih in radijskih oddajah so Nagykörű imenovali „češnjev sadovnjak Madžarske“ (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj (Jutranja pokrajina), 12. oktober 2018; Duna Tv Ízörzők (Varuhi okusov), kulinarično-kulturna oddaja, 5. december 2019). Češnje „Nagykörűi ropogós cseresznye“ in proizvodi iz njih, vključno s suhimi češnjami, marmelado, džemom, sirupom, čajem iz češnjevih pecljev, vzglavnikom iz češnjevih koščic, češnjevimi žganjem pálinka, siri iz suhih češenj, kozjim jogurtom s češnjami in ročno narejenim milom z vonjem češenj, so bili predstavljeni tudi v številnih oddajah javne televizije. V občini potekajo tudi strokovni forumi za gojenje češenj.

Sklic na objavo specifikacije

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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

(2022/C 179/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EU št.: PGI-IT-02650 – 14.12.2020

ZOP () ZGO (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Ime „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ se nanaša na sveže hibride/sorte vrste *Foeniculum vulgare* Mill., podvrste *capillaceum*, var. *dulce* ali *azoricum*, ki se gojijo na razmejenem območju iz točke 4 spodaj.

ZGO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ se glede na obdobje rasti uvršča v zgodnji ali pozni tip z naslednjimi lastnostmi:

1. ZGO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ — zgodnji tip:

- a) sorta: „guttuso“, „50-57“, „tiziano“, „michelangelo“ in „tiepolo“;
- b) obdobje pobiranja: od druge dekade v oktobru do sredine februarja;
- c) videz: kompaktna glava s sploščeno obliko na vrhu in dnu ter pokončnimi stebli;
- d) barva: bela s svetlo zelenimi žilami in zelenim listjem;
- e) okus: značilen, zelo sladek, zelo svež in hrustljav ob žvečenju; vlakna se zlahka ločijo;
- f) vonj: značilen, z močno primarno aromo, brez tujih not;
- g) velikost: premer od 50 do 150 mm;
- h) bruto teža glave med 200 in 1 000 gram;

2. ZGO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ — pozni tip:

- a) sorta: „narciso“, „donatello“, „tintoretto“ in „riace“;
- b) obdobje pobiranja: od konca marca do sredine junija;
- c) videz: kompaktna glava zaobljene oblike;
- d) barva: izredno svetlo bele barve s svetlo zelenimi žilami;

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- e) okus: značilen, zelo sladek, zelo svež in hrustljav ob žvečenju; vlakna se zlahka ločijo;
- f) vonj: značilen, z močno primarno aromo, brez tujih not;
- g) velikost: premer od 50 do 150 mm;
- h) bruto teža glave med 200 in 1 000 gram.

Na podlagi rezultatov opravljenih senzoričnih ocenjevanj ima „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ naslednje fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti:

fizikalno-kemijske lastnosti:

- pepel (suha snov): $\leq 1,2 \%$;
- refrakcijski indeks: $\geq 6,0^{\circ}\text{Brix}$;
- skupni sladkorji $\geq 3 \%$.

Proizvod se lahko trži v obliki „mocale“, tj. samo gomoljasti del brez stebel.

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

Vse faze proizvodnje (gojenje, sortiranje in prvo pakiranje) morajo potekati na območju iz točke 4 spodaj.

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

Poleg logotipa ZGO EU in informacij, ki se zahtevajo z veljavno zakonodajo, morajo biti na embalaži navedene tudi besede „ZGO Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ in logotip označbe. Na spodnji sliki 1 so prikazane barvna, črno-bela (pozitivna) in črno-bela (negativna) različica.

Na embalaži morajo biti navedene tudi vse potrebne informacije, iz katerih sta razvidna ime ali firma in naslov ali sedež posameznega proizvajalca ali združenja proizvajalcev in pakirnice.

Logotip

To je logotip ZGO:



Barvna različica



Pozitivna črno-bela različica



Negativna črno-bela različica

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje ZGO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ zajema celotno upravno ozemlje občin Botricello in Belcastro v pokrajini Catanzaro ter občin Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto in Strongoli v pokrajini Crotone.

5. Povezava z geografskim območjem

Zahtevek za odobritev proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ temelji na povezavi med kakovostjo proizvoda zaradi geografskega območja in njegovim slovesom.

Sloves proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ izhaja iz kombinacije agronomskih in podnebnih dejavnikov na območju proizvodnje, zaradi katerih je posebno primerno za pridelavo te zelenjave.

Na tem območju so pozimi in spomladi izjemno blage podnebne razmere; peščeno ilovnata tla z gladino podzemne vode zelo blizu površja omogočajo nadzorovan vodni stres rastlin, kar prispeva k nekoliko okrnjeni rasti in nizki vsebnosti suhe snovi, zaradi česar je komarček bolj hrustljav in sočen.

Poleg tega rahla zemlja med razvojem gomoljev ne predstavlja nobenega upora, zato je proizvod oblikovan popolno brez pomanjkljivosti pri različnih sortah.

Zaradi lastnosti tal se „dolgi vratovi“ razvijejo le pri majhnem deležu komarčkov. Tehnika gojenja vključuje presajanje na globino, ki omogoča, da je proizvod popolnoma bel. K tej lastnosti prispevajo tudi lahka tla.

Kot dokaz tesne povezave med primernostjo območja in označbo „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ je zanimivo dejstvo, da je razširjen običaj poimenovanja parcel in kmetijskih gospodarstev po znanih krajevnih imenih na tem območju. Ta imena so se skoraj vedno uporabljala za razvrščanje proizvodov, ki so se pridelovali na teh območjih, temeljila pa so tudi na tem, kako uspešen je bil določen proizvod v tistem času na trgu. To je razlog, da so območja ob Jonski obali južno od Capo Rizzuto in prek Capo Colonna (Crotone) vse do obale Strongoli Marina na severu imenovali „terreni per finocchi di Isola“ (teren za komarček Isola).

Čeprav obstajajo dokazi, da se je „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ dajal na trg že v začetku 20. stoletja, je na italijanskih tržnicah s sadjem in zelenjavo pridobil na pomenu šele v drugi polovici prejšnjega stoletja, zlasti v obdobju med novembrom in majem.

Potrdjujejo verski dogodki, dogodki, povezani z vinom in hrano, ter lokalni festivali, ki že več let potekajo na osrednjem trgu Piazza del Popolo v mestu Isola di Capo Rizzuto.

Omeniti je treba tudi prvomajska festivala „Ortomercato“, ki sta bila organizirana v letih 1991 in 1992 za promocijo lokalnih proizvodov, vključno s „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, ki se prideluje v občini, ter festivala, namenjena izključno „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, ki sta bila organizirana 27. marca 1983 in 1. aprila 1984.

Od konca devetdesetih let prejšnjega stoletja se ob praznikih v čast „Madonne Grece“, zavetnice občine Isola Capo Rizzuto, odvija „Festa degli Agricoltori“ (praznik kmetov). To kaže na pomen proizvoda na območju, ki velja za posebno primerno za proizvodnjo „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“.

Obujeni festival „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, ki zdaj vsako leto poteka med koncem aprila in začetkom maja, je pritegnil celo zanimanje italijanskih množičnih medijev. Festival, ki je potekal 28. aprila 2018, je bil na primer vključen v televizijsko oddajo Ricette all'italiana (Italijanski recepti) na kanalu Rete 4, pri festivalu 11. maja 2019 pa je bil namerno uporabljen izraz „Finocchio d'ORO“, ki naj bi pomenil „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto“ (zaklad Isola di Capo Rizzuto) (11. maj 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto).

Več kot tridesetletni sloves proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ potrjuje tudi dejstvo, da je bil v okviru pobude „Fresco di Legalità“ (sveže in zakonito), organizirane leta 2009, prav ta proizvod izbran kot simbol, ki se prideluje in pobira na zemljiščih, ki so bila ponovno pridobljena od Ndranghete v občini Isola Capo Rizzuto. To pobudo je organiziralo združenje Associazione Libera Terra (združenje za ponovno pridobitev zemljišč), ki ga je ustanovil Don Ciotti v sodelovanju s prefekturo Crotone in škofijo Crotone – Santa Severina ter s podporo Confederazione Italiana Agricoltori (združenje italijanskih kmetov), COPAGRI (konfederacija kmetijskih proizvajalcev), ACLI Terra (italijansko združenje krščanskih delavcev – zemlja), CONFAGRICOLTURA (splošna konfederacija italijanskega kmetijstva) in COLDIRETTI (nacionalno združenje neposrednih pridelovalcev).

O prepoznavnosti proizvoda priča tudi dejstvo, da se za „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ celo na veleprodajnem trgu uporabljajo višje cene kot za navadni komarček.

Sloves proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ potrjujejo tudi njegov okus in organoleptične lastnosti. Laboratorij „pH S. R. L.“ v Tavernelleju (pokrajina Firenze) je 8. maja 2017 in 11. junija 2020 opravil senzorična analize, da bi določil organoleptične/senzorične sestavine proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Strokovna komisija je lastnosti tega komarčka opisala kot „značilna in močna primarna aroma brez tujih not ... običajno zelo sladkega okusa, zelo svež in hrustljav ob žvečenju“.

Te organoleptične lastnosti so omenjene tudi v štirinajstdnevniku „Il Crotonese“ z dne 6. marca 2020, v katerem je Franco Laratta v članku zapisal: „Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l'aroma persistente e per quel sapore indimenticabile“ („Finocchio di Isola Capo Rizzuto ima trajno aromo in nepozaben okus“) in da vonj po proizvodu „Finocchio di Isola di Capo Rizzuto“ na poljih edinstveno zaznamuje pokrajino.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ še naprej ohranja svoj tržni delež, ki ga krepi velik ugled, povezan z njegovim imenom in zgodovino. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ je osrednja sestavina številnih tradicionalnih receptov na območju in je med kuharskimi mojstri in strokovnjaki za gastronomijo dobro poznan po svojem značilnem okusu in raznoliki kulinarčni uporabi (svež, pečen, v slaščicah, konzerviran itd.)

Na najbolj priljubljenih kuharskih blogih na internetu so recepti, v katerih je med sestavinami izrecno naveden „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Na teh blogih, namenjenih kulinarčnim receptom, so opisani koraki za pripravo jedi, ta komarček pa je posebej imenovan „žametni Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. „A casa tua in tour“ avtorice Anne Aloï iz leta 2017 (zdaj kanal YouTube „IGB A CASA TUA“) se nanaša na „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto“, začinjeno juho iz fižola cannellini in komarčka „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Recepti so objavljeni tudi na računih družbenih medijev kuharskih mojstrov z Michelinovimi zvezdicami (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), ki so si „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ izbrali kot sestavino za pripravo nekaterih jedi, kot sta recepta „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato“ (ledvičke, „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ in zvezdasti janež) in „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (priželjce, inčuni in „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“).

Številne navedbe so tudi v revijah in/ali publikacijah (izvleček iz vodnika po hrani in vinu revije „Touring Club Italiano“ z dne 28. novembra 2006, „A tavola tra Storia e Leggenda“ (Za mizo z zgodbami in legendami) zavoda za turizem regije Kalabrija), pa tudi v znanih televizijskih programih, kot je „L'ingrediente perfetto“ (Popolna sestavina) na kanalu La7, ki je bil predvajan 19. januarja 2020.

Sloves imena „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ potrjuje več kot 2 000 zadetkov na najpogosteje uporabljenih spletnih iskalnikih.

Sklic na objavo specifikacije

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL