

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o objęcie ochroną określenia tradycyjnego na podstawie art. 28 ust. 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji

(2021/C 384/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 22 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Wniosek o ochronę określenia tradycyjnego**„Prošek”**

Data otrzymania: 11 grudnia 2013

Liczba stron: 4

Język wniosku: chorwacki

Numer dokumentacji: TDT-HR-1670

Wnioskodawca: Właściwy organ państwa członkowskiego, ministerstwo rolnictwa

Adres:

Ulica grada Vukovara 78

HR-Zagreb 10000

CHORWACJA

Obywatelstwo: chorwackie

Telefon, faks, e-mail:

Tel. +385 16106446 / 16106017

Faks +385 16106258

e-mail: ivana.bulajic@mps.hr

Określenie tradycyjne, w odniesieniu do którego złożono wniosek o objęcie ochroną: Prošek

Określenie tradycyjne zgodnie z art. 112 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013

Język: chorwacki

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 46.

Wykaz przedmiotowych chronionych nazw pochodzenia lub oznaczeń geograficznych: Określenie tradycyjne „Prošek” można stosować w przypadku następujących win objętych chronioną nazwą pochodzenia: „Dalmatinska Zagora”, „Sjeverna Dalmacija”, „Srednja i Južna Dalmacija” oraz „Dingač”.

Kategorie produktów sektora wina: Wino z suszonych winogron

Definicja: „Prošek” to wino produkowane z technologicznie przejrzałych suszonych winogron, które zawierają co najmniej 150° Oe (stopnie w skali Oechslego) cukru. Może to być wino czerwone lub białe. Barwa może wahać się od ciemnożółtej z odcieniem starego złota po czerwonoawą z brązowymi odcieniami. Dojrzewanie nadaje winu „Prošek” stonowane odcienie z powodu starzenia w wyniku utleniania. Zapach opisuje się jako przejrzały aromat owocowy z lekkimi nutami drewna o lekkim aromacie wynikającym z utleniania. Wino „Prošek” ma pełny smak, który w znacznej części wynika z wysokiej zawartości cukru resztkowego (glukozy i fruktozy), a w niewielkiej części z etanolu.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winie „Prošek” wynosi 13,0 % obj. i co najmniej 20 % obj. całkowitego alkoholu. Maksymalna wydajność wynosi 5 000 kg/ha. Ocena analityczna i organoleptyczna jest obowiązkowa.

Przepisy krajowe: Ustawa o winie (Dz.U. nr 96/03 i 55/11 – zastąpiona ustawą w sprawie wina Dz.U. nr 32/19), wykaz określeń tradycyjnych dla wina (Dz.U. nr 96/07, 62/10, 133/10, 14/11, 52/12, 75/13, 138/13, 42/17 i 49/17), rozporządzenie w sprawie produkcji wina (Dz.U. nr 2/05, 137/08 i 48/14)

Imię i nazwisko osoby podpisującej: Tihomir Jakovina, minister rolnictwa
