

# Úřední věstník

## Evropské unie

# C 65



České vydání

### Informace a oznámení

**Ročník 64**

**25. února 2021**

#### Obsah

#### II Sdělení

##### SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

##### **Evropská komise**

|              |                                                                                                                             |   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2021/C 65/01 | Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10067 — ElringKlinger/Plastic Omnium New Energies/EKPO Fuel) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
| 2021/C 65/02 | Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10117 — A.P. Moller/APMH Invest/Faerch Group) <sup>(1)</sup> .....                | 2 |
| 2021/C 65/03 | Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10115 — PAI Partners/Apleona Group) <sup>(1)</sup> .....                          | 3 |

#### III Přípravné akty

##### EVROPSKÁ CENTRÁLNÍ BANKA

|              |                                                                                                                                 |   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2021/C 65/04 | Stanovisko Evropské centrální banky ze dne 25. ledna 2021 k návrhu nařízení o přeshraničních platbách v Unii (CON/2021/3) ..... | 4 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

#### IV Informace

##### INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

##### **Evropská komise**

|              |                                               |   |
|--------------|-----------------------------------------------|---|
| 2021/C 65/05 | Směnné kurzy vůči euru — 24. února 2021 ..... | 6 |
|--------------|-----------------------------------------------|---|

# CS

<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP.

**Stálý výbor států ESVO**

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2021/C 65/06 | Doporučení Stálého výboru států ESVO č. 1/2020/SC týkající se oznámení Norska ze dne 5. listopadu 2020 o použití kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika podle článku 133 směrnice 2013/36/EU o přístupu k činnosti úvěrových institucí a o obezřetnostním dohledu nad úvěrovými institucemi a investičními podniky, začleněné do Dohody o EHP rozhodnutím Smíšeného výboru EHP č. 79/2019 ..... | 7 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

V Oznámení

**ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE**

**Evropská komise**

|              |                                                                                                                                                                                          |    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2021/C 65/07 | Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10118 — Investindustrial/Guala Closures) <sup>(1)</sup> .....                                                                                | 14 |
| 2021/C 65/08 | Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10087 — PROXIMUS/NEXUS INFRASTRUCTURE/JV) <sup>(1)</sup> .....                                                                               | 16 |
| 2021/C 65/09 | Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10161 — The Goldman Sachs Group/Warburg Pincus/Good Host Spaces) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> ..... | 17 |
| 2021/C 65/10 | Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10151 - LINDE/SIPCHEM/JV) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .....                                        | 19 |

JINÉ AKTY

**Evropská komise**

|              |                                                                                                                                                                                                      |    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2021/C 65/11 | Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 .....  | 20 |
| 2021/C 65/12 | Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ..... | 28 |
| 2021/C 65/13 | Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ..... | 36 |
| 2021/C 65/14 | Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ..... | 42 |

<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP.

## II

(Sdělení)

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Bez námitek k navrhovanému spojení****(Věc M.10067 — ElringKlinger/Plastic Omnium New Energies/EKPO Fuel)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 65/01)

Dne 18. února 2021 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32021M10067. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Bez námitek k navrhovanému spojení****(Věc M.10117 — A.P. Møller/APMH Invest/Faerch Group)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 65/02)

Dne 5. února 2021 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32021M10117. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Věc M.10115 — PAI Partners/Apleona Group)**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 65/03)

Dne 19. února 2021 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32021M10115. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

## III

(Přípravné akty)

## EVROPSKÁ CENTRÁLNÍ BANKA

## STANOVISKO EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY

ze dne 25. ledna 2021

k návrhu nařízení o přeshraničních platbách v Unii

(CON/2021/3)

(2021/C 65/04)

## Úvod a právní základ

Evropská centrální banka (ECB) obdržela dnes 15. října 2020 žádost Rady Evropské unie o stanovisko k návrhu nařízení Evropského parlamentu a Rady o přeshraničních platbách v Unii (kodifikované znění) <sup>(1)</sup> (dále jen „navrhované nařízení“).

Pravomoc ECB zaujmout stanovisko je založena na čl. 127 odst. 4 a čl. 282 odst. 5 Smlouvy o fungování Evropské unie (SFEU) ve spojení s čl. 127 odst. 2 čtvrtou odrážkou SFEU a čl. 3.1 čtvrtou odrážkou Protokolu č. 4 o statutu Evropského systému centrálních bank a Evropské centrální banky, neboť navrhované nařízení obsahuje ustanovení týkající se plynulého fungování platebních systémů. V souladu s čl. 17.5 první větou jednacího řádu Evropské centrální banky přijala toto stanovisko Rada guvernérů.

## Obecné připomínky

Cílem navrhovaného nařízení je kodifikace nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 924/2009 <sup>(2)</sup>, které bylo naposledy pozměněno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/518 <sup>(3)</sup>. I když ECB kodifikaci obecně vítá, připomíná, jak je uvedeno v důvodové zprávě k navrhovanému nařízení, že v aktech podrobených kodifikaci nejsou prováděny žádné věcné změny, ale jen formální změny, které vyžaduje samotná kodifikace. ECB přijala stanovisko <sup>(4)</sup> i k návrhu nařízení (EU) 2019/518 <sup>(5)</sup>. Některá ustanovení nařízení (EU) 2019/518 však byla v rámci legislativního postupu Unie zavedena až poté, co byl návrh Komise předložen ECB, a nebyla proto součástí žádosti Rady o konzultaci adresované ECB. Vzhledem k tomu, že ECB neměla možnost se k těmto ustanovením dříve vyjádřit, a s ohledem na skutečnost, že navrhované nařízení bude přijato řádným legislativním postupem, využívá této příležitosti k tomu, aby zaujala stanovisko k jednomu ustanovení navrhovaného nařízení, které bylo zavedeno nařízením (EU) 2019/518.

<sup>(1)</sup> COM(2020) 323 final.

<sup>(2)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 924/2009 ze dne 16. září 2009 o přeshraničních platbách ve Společenství a zrušení nařízení (ES) č. 2560/2001 (Úř. věst. L 266, 9.10.2009, s. 11).

<sup>(3)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/518 ze dne 19. března 2019, kterým se mění nařízení (ES) č. 924/2009, pokud jde o některé poplatky za přeshraniční platby v Unii a poplatky za konverzi měny (Úř. věst. L 91, 29.3.2019, s. 36).

<sup>(4)</sup> Viz stanovisko Evropské centrální banky CON/2018/38 ze dne 31. srpna 2018 k návrhu nařízení o některých poplatcích za přeshraniční platby v Unii a poplatcích za konverzi měny (Úř. věst. C 382, 23.10.2018, s. 7). Všechna stanoviska ECB jsou zveřejněna na internetových stránkách ECB [www.ecb.europa.eu](http://www.ecb.europa.eu).

<sup>(5)</sup> Návrh nařízení Evropského parlamentu a Rady, kterým se mění nařízení (ES) č. 924/2009, pokud jde o některé poplatky za přeshraniční platby v Unii a poplatky za konverzi měny (COM(2018) 163 final).

## 1. Konkrétní připomínky

### 1.1 Odkaz na referenční směnné kurzy vůči euru zveřejňované ECB

Podle ustanovení čl. 4 odst. 1 navrhovaného nařízení, jehož cílem je doplnit požadavky na transparentnost a poskytování informací stanovené ve směrnici Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2366<sup>(6)</sup> (dále jen „směrnice o platebních službách“), pokud jde o služby konverze měny<sup>(7)</sup>, mají poskytovatelé platebních služeb a subjekty poskytující služby konverze měny v bankomatu nebo v místě prodeje povinnost vyjádřit celkové poplatky za konverzi měny jako procentní přírůstek k poslednímu dostupnému referenčnímu směnnému kurzu ECB.

ECB zveřejňuje referenční směnné kurzy vůči euru (dále jen „referenční kurzy ECB“) od roku 1998 na základě rámce, který Rada guvernérů ECB schválila v roce 1998 a který byl následně pozměněn v roce 2015<sup>(8)</sup> (dále jen „rámec pro referenční kurzy ECB“). Referenční kurzy ECB jsou poskytovány ve veřejném zájmu pro jednotlivé občany a instituce<sup>(9)</sup> a využívá je celá řada institucí. Cílem rámce pro referenční kurzy ECB je zachovat integritu referenčních kurzů ECB tím, že: i) odrazuje od jejich používání při obchodech; a ii) omezuje jejich používání na referenční účely. Používání referenčních kurzů ECB k transakčním účelům se důrazně nedoporučuje a tyto kurzy jsou zveřejňovány pouze pro informační účely<sup>(10)</sup>. V této souvislosti je cílem rámce pro referenční kurzy ECB posílit rozdíl mezi referenčními kurzy ECB a referenčními hodnotami směnných kurzů, které jsou určeny k transakčním účelům.

Odkaz na referenční kurzy ECB v navrhovaném nařízení by mohl být - v rozporu s cíli referenčních kurzů ECB - podnětem pro některé účastníky trhu, aby obchodovali s použitím referenčních kurzů ECB. ECB proto doporučuje, aby byl odkaz na referenční kurzy ECB v článku 4 navrhovaného nařízení zrušen a nahrazen vhodným odkazem na referenční směnný kurz, který spadá do oblasti působnosti nařízení Unie o referenčních hodnotách<sup>(11)</sup> a který lze použít v souvislosti s poplatky za konverzi měny. Přesnost a integrita těchto referenčních hodnot, kterou zajišťuje režim pro administrátory referenčních hodnot zavedený uvedeným nařízením, chrání zájmy zákazníků poskytovatelů platebních služeb a subjektů poskytujících služby konverze měny.

Konkrétní pozměňovací návrhy k těm ustanovením navrhovaného nařízení, která ECB doporučuje změnit, jsou uvedeny v samostatném technickém pracovním dokumentu včetně příslušného odůvodnění. Technický pracovní dokument je k dispozici v anglickém jazyce na internetových stránkách EUR-Lex.

Ve Frankfurtu nad Mohanem dne 25. ledna 2021.

Prezidentka ECB  
Christine LAGARDE

<sup>(6)</sup> Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2366 ze dne 25. listopadu 2015 o platebních službách na vnitřním trhu, o změně směrnice 2002/65/ES, 2009/110/ES a 2013/36/EU a nařízení (EU) č. 1093/2010 a o zrušení směrnice 2007/64/ES (Úř. věst. L 337, 23.12.2015, s. 35).

<sup>(7)</sup> Viz 8. bod odůvodnění navrhovaného nařízení.

<sup>(8)</sup> Viz rámec pro referenční směnné kurzy vůči euru, který je k dispozici na internetových stránkách ECB [www.ecb.europa.eu](http://www.ecb.europa.eu).

<sup>(9)</sup> Viz tisková zpráva ECB ze dne 7. prosince 2015 o zavedení změn v referenčních směnných kurzech vůči euru.

<sup>(10)</sup> V rámci pro referenční kurzy ECB se výslovně uvádí, že „pojem „referenční kurz“ [znamená] směnný kurz, který není určen pro tržní transakce, a to ať přímo, nebo nepřímo (jako výchozí referenční hodnota). Kurzy jsou pouze pro informační účely.“

<sup>(11)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1011 ze dne 8. června 2016 o indexech, které jsou používány jako referenční hodnoty ve finančních nástrojích a finančních smlouvách nebo k měření výkonnosti investičních fondů, a o změně směrnic 2008/48/ES a 2014/17/EU a nařízení (EU) č. 596/2014 (Úř. věst. L 171, 29.6.2016, s. 1).

## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

24. února 2021

(2021/C 65/05)

1 euro =

| měna |                  |         | směnný kurz |                     |           |
|------|------------------|---------|-------------|---------------------|-----------|
| USD  | americký dolar   | 1,2146  | CAD         | kanadský dolar      | 1,5266    |
| JPY  | japonský jen     | 128,69  | HKD         | hongkongský dolar   | 9,4189    |
| DKK  | dánská koruna    | 7,4364  | NZD         | novozélandský dolar | 1,6451    |
| GBP  | britská libra    | 0,86030 | SGD         | singapurský dolar   | 1,6049    |
| SEK  | švédská koruna   | 10,0893 | KRW         | jihokorejský won    | 1 346,15  |
| CHF  | švýcarský frank  | 1,1029  | ZAR         | jihoafrický rand    | 17,5723   |
| ISK  | islandská koruna | 154,60  | CNY         | čínský juan         | 7,8362    |
| NOK  | norská koruna    | 10,2483 | HRK         | chorvatská kuna     | 7,5805    |
| BGN  | bulharský lev    | 1,9558  | IDR         | indonéska rupie     | 17 070,23 |
| CZK  | česká koruna     | 25,978  | MYR         | malajsijský ringgit | 4,9100    |
| HUF  | maďarský forint  | 359,74  | PHP         | filipínské peso     | 59,072    |
| PLN  | polský zlotý     | 4,5178  | RUB         | ruský rubl          | 89,4919   |
| RON  | rumunský lei     | 4,8749  | THB         | thajský baht        | 36,487    |
| TRY  | turecká lira     | 8,7071  | BRL         | brazilský real      | 6,5642    |
| AUD  | australský dolar | 1,5347  | MXN         | mexické peso        | 24,7700   |
|      |                  |         | INR         | indická rupie       | 87,8760   |

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.



## INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE EVROPSKÉHO HOSPODÁŘSKÉHO PROSTORU

## STÁLÝ VÝBOR STÁTŮ ESVO

**Doporučení Stálého výboru států ESVO č. 1/2020/SC týkající se oznámení Norska ze dne 5. listopadu 2020 o použití kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika podle článku 133 směrnice 2013/36/EU o přístupu k činnosti úvěrových institucí a o obezřetnostním dohledu nad úvěrovými institucemi a investičními podniky, začleněné do Dohody o EHP rozhodnutím Smíšeného výboru EHP č. 79/2019**

(2021/C 65/06)

STÁLÝ VÝBOR STÁTŮ ESVO,

vzhledem k těmto důvodům:

1. Dne 5. listopadu 2020 norské ministerstvo financí („Finansdepartementet“), dále jen „ministerstvo“, které je pověřeným vnitrostátním orgánem odpovědným za uplatňování kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika, jak je uvedeno v článku 133 směrnice 2013/36/EU, která byla začleněna do Dohody o EHP rozhodnutím Smíšeného výboru EHP č. 79/2019, oznámilo Stálému výboru ESVO svůj záměr zvýšit stávající kapitálovou rezervu pro krytí systémového rizika pro domácí expozice, dále jen „oznámení“.
2. V současné době platí pro úvěrové instituce v Norsku sazba kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika ve výši 3 % pro všechny expozice, s výjimkou dvou systémově významných institucí, pro které platí u všech expozic sazba kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika ve výši 5 %. Oznámeným opatřením je kapitálová rezerva pro krytí systémového rizika ve výši 4,5 %, přičemž se bude vztahovat na domácí expozice všech úvěrových institucí, které mají povolení působit v Norsku, včetně pěti dceřiných podniků mateřských společností usazených v jiných členských státech Unie. Účelem rezervy je zaměřit se na systémová rizika v Norsku a podpořit domácí finanční stabilitu zajištěním odolnosti finančního systému, spolu se zajištěním trvalého přiměřeného kapitálu bank s ohledem na vysokou úroveň dlouhodobého systémového rizika v Norsku. Ministerstvo rovněž oznámilo svůj záměr stanovit rezervu pro dvě úvěrové instituce zařazené do kategorie jiných systémově významných institucí (J-SVI) podle článku 131 směrnice 2013/36/EU. Tato sazba bude stanovena ve výši 2 % pro jednu instituci a 1 % pro druhou.
3. Oznámená kapitálová rezerva pro krytí systémového rizika by se používala od 31. prosince 2020 pro všechny úvěrové instituce s výjimkou úvěrových institucí, které nepoužívají „pokročilý přístup IRB“, neboť ty by měly k dispozici přechodné období, během něhož by stávající rezerva u všech expozic zůstala na úrovni 3 %, a to do 31. prosince 2022. Ministerstvo bude toto opatření každé dva roky přehodnocovat.
4. Jelikož se oznámené opatření týká rovněž dceřiných podniků mateřských společností, které jsou usazené v jiných státech EHP, použije se postup popsáný v čl. 133 odst. 14 třetím pododstavci směrnice CRD IV ve znění, které bylo přijato rozhodnutím Smíšeného výboru EHP č. 79/2019. Ministerstvo jako pověřený orgán odpovědný za uplatňování kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika proto oznámí svůj záměr příslušným orgánům ostatních států EHP, jakož i Stálému výboru států ESVO a Evropské radě pro systémová rizika (ESRB). Stálý výbor a rada ESRB do jednoho měsíce od oznámení vydají doporučení ohledně přijatých opatření.
5. Účelem kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika je zmírnit dlouhodobá strukturální systémová rizika v norském finančním systému. Tato rizika vyplývají zejména z šíření a zesílení ořesů v rámci samotného systému, norského bankovního sektoru a reálné ekonomiky.

6. Ministerstvo ve svém odůvodnění tohoto oznámení poukazuje na to, že dlouhodobá strukturální systémová rizika jsou v Norsku poměrně vysoká. Instituce v Norsku, které přispívají k této vysoké úrovni systémových rizik, mají podobné struktury financování a ve velké míře se spoléhají na velkoobchodní financování (48 % jejich financování, včetně zahraničního velkoobchodního financování), což je činí zranitelnými vůči turbulencím na trhu. Kromě toho jsou navzájem propojeny, a to i prostřednictvím vzájemné účasti na krytých dluhopisech, přičemž mají podobné a koncentrované expozice vůči trhům s nemovitostmi. Například přibližně 60 % celkových úvěrů norských úvěrových institucí tvoří úvěry na (obytné a komerční) nemovitosti. Za těchto okolností se narušení ekonomiky zvětšují, neboť mohou vážně postihnout více úvěrových institucí, a to jak ve stejnou dobu, tak i stejným způsobem. Tento potenciál pro zesílení rizik je dále podpořen podobností norských bank při výběru obchodních modelů i propojeností prostřednictvím vzájemné účasti na krytých dluhopisech.
7. Ministerstvo poukázalo na to, že vysoké ceny nemovitostí, jak obytných, tak i komerčních, spolu s vysokým zadlužením domácností v Norsku, patří mezi hlavní slabiny norského finančního systému vyplývající z reálné ekonomiky. V tomto ohledu je třeba uvést, že v historickém kontextu je zadluženost domácností v Norsku ve srovnání s disponibilním příjmem poměrně vysoká, což má opět za následek systémové riziko pro bankovní sektor. Toto riziko spojené s tím, že norské domácnosti využívají velkou část svých příjmů ke splácení dluhů, je dále zesíleno skutečností, že většina norských hypoték má pohyblivé úrokové sazby, což způsobuje, že i malá narušení mohou vést k závažnému zhoršení dluhové služby. V minulosti způsobily expozice vůči rizikům spojeným s komerčními nemovitostmi v rámci dřívějších krizí nejen jedny z největších ztrát norského bankovního systému, ale přispěly také k problémům se solventností v bankovním sektoru. Stálý výbor dále konstatuje, že v červnu 2019 vydala ESRB pro norské orgány varování, ve kterém bylo poukázáno na slabá místa v norském sektoru obytných nemovitostí jako na zdroj systémového rizika pro finanční stabilitu, a že je třeba se těmito slabými místy zabývat. <sup>(1)</sup>
8. Ministerstvo poukázalo na to, že úvěrové instituce působí také v norském hospodářství, které se vyznačuje relativně stejnorodým podnikovým sektorem, který je vysoce závislý na ropném odvětví. Vzhledem k tomu, že ropné odvětví představuje 17 % HDP a 40 % celkového vývozu z Norska, znamená snížení cen ropy nebo snížení celosvětové poptávky významné riziko pro hospodářství jako celek. Toto riziko bylo v posledních letech do určité míry zmírněno investováním zisků z ropného odvětví do cenných papírů na mezinárodních finančních trzích. Pandemie COVID-19 a probíhající přechod na zelenější ekonomiku však mohou zvýšit krátkodobý i dlouhodobý tlak na toto systémově významné odvětví. Takový tlak by mohl potenciálně způsobit dominový efekt v jiných sektorech, vůči kterým se úvěrové instituce exponují. Stálý výbor v této souvislosti poukazuje na skutečnost, že banka Norges Bank ve své zprávě o finanční stabilitě z roku 2020 uvádí, že „v norském ropném průmyslu představují riziko pro banky zejména podniky poskytující služby ropnému odvětví, kdy banky utrpěly v posledních pěti letech značné ztráty z poskytování úvěrů tomuto odvětví“. <sup>(2)</sup>
9. Velikost, význam a koncentrace norského bankovního sektoru zvyšují podle ministerstva systémová rizika pro norské hospodářství. Za prvé, velikost bankovního sektoru ve srovnání s HDP je značná a činí přibližně 225 % HDP roku 2019. Za druhé, bankovní sektor je velmi důležitý pro financování ekonomiky, neboť obsluhuje více než 80 % hrubých domácích úvěrů nefinančnímu sektoru. Za třetí, bankovní sektor je koncentrovaný, přičemž na pět největších bank připadá 56 % celkové výše domácích úvěrů.
10. Stálý výbor ve svém hodnocení odůvodnění poskytnutého ministerstvem vzal na vědomí posouzení stability finančního systému Norska ze strany Mezinárodního měnového fondu (MMF) z roku 2020. <sup>(3)</sup> V souladu s hodnocením ministerstva, pokud jde o hlavní otázky týkající se vysoké míry systémového rizika, zpráva MMF připouští, že k hlavním slabinám patří vysoká expozice norských bank vůči domácím nemovitostem, a to jak obytným, tak komerčním, spolu s velkoobchodním financováním. MMF dále konstatuje, že vzájemná propojenost

<sup>(1)</sup> Viz [https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/warnings/esrb.warning190923\\_no\\_warning~d3e4f2c135.en.pdf?4cf3e3031aa71bffa0bd97a66b311ac](https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/warnings/esrb.warning190923_no_warning~d3e4f2c135.en.pdf?4cf3e3031aa71bffa0bd97a66b311ac)

<sup>(2)</sup> Norges Bank (2020), *Financial Stability Report (Zpráva o finanční stabilitě)*, s. 52.

<sup>(3)</sup> Mezinárodní měnový fond (2020), *Financial System Stability Assessment for Norway* (Posouzení stability finančního systému pro Norsko), Zpráva MMF o zemích č. 20/259, srpen.

bankovního sektoru by mohla vést ke značnému zesílení otřesů a že prudké zpomalení hospodářského růstu by mohlo mít za následek zhoršení schopnosti dlužníků splácet dluh. Pokud jde o závislost na trhu s ropou, MMF konstatuje, že dopad náhlého přechodu na nízkouhlíkové hospodářství by mohl být velký vzhledem k tomu, do jaké míry se Norsko spoléhá na produkci a vývoz ropy.

11. S ohledem na strukturu norského bankovního sektoru a na rizika, jimž je vystaven, jak je popsáno výše, považuje ministerstvo za nezbytné, aby úvěrové instituce byly celkově schopny absorbovat ztráty, které mohou vzniknout v důsledku vážných otřesů a narušení finančního systému i reálné ekonomiky. Dospělo k závěru, že nejvhodnějším opatřením k řešení podstatných necyklických systémových rizik v Norsku je sazba kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika pro expozice v Norsku ve výši 4,5 %.
12. Při posuzování závěru ministerstva Stálý výbor konstatuje, že zátěžové testy provedené norskými orgány prokázaly, že v situacích, které jsou málo pravděpodobné, ale nejsou nereálné, by měla řada institucí nedostatek kmenového kapitálu tier 1 v souvislosti s celkovými kapitálovými požadavky a požadavky na rezervy. Nejnovější zátěžové testy, které provedla banka Norges Bank a orgán Finanstilsynet v listopadu 2019 a červnu 2020, vycházejí z hluboké mezinárodní recese se silným nárůstem rizikových přírůstků, což má závažné důsledky pro norské hospodářství. Zátěžový test orgánu Finanstilsynet ukazuje, že v průběhu zátěžového období by poměr kmenového kapitálu tier 1 prakticky všech dvaceti největších bankovních skupin klesl pod celkový požadavek kmenového kapitálu tier 1, včetně požadavků na kapitálové rezervy a požadavku pilíře 2. Mimoto by 48 z 84 ostatních norských úvěrových institucí nesplňovalo celkové kapitálové požadavky.
13. Stálý výbor dále konstatuje, že ministerstvo očekává, že v případě nerealizování oznámeného opatření by budoucí zátěžové testy odhalily větší snížení kapitálové přiměřenosti, které nutí instituce čerpat větší část svých kombinovaných kapitálových rezerv s cílem udržet úvěrovou činnost. To by oslabilo odolnost bankovního systému vůči zjištěným dlouhodobým systémovým rizikům. Pokud by byl požadavek na kapitálovou rezervu pro krytí systémového rizika pro domácí expozice stanoven na 4,5 %, zachovalo by to odpovídající kapitalizaci na základě výše uvedených rizik, aniž by to vedlo k podstatnému zvýšení efektivních požadavků pro větší instituce ve srovnání s úrovní před rokem 2020. V tomto smyslu ministerstvo dále konstatuje, že výsledky zátěžových testů nezachycují některé aspekty, které mohou přispět k podhodnocení potenciálních ztrát úvěrových institucí. Předpokládá se například, že úvěrové instituce mají nadále přístup k velkoobchodnímu financování i v obdobích se zvýšenou zátěží. Ministerstvo dále konstatuje, že kumulované ztráty v zátěžových testech jsou nižší, než byly skutečné ztráty úvěrových institucí během norské bankovní krize v letech 1988–1992. Ministerstvo je rovněž toho názoru, že celkové požadavky, které vyplývají z kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika ve výši 4,5 % pro domácí expozice, se rovněž snadno vejdou do rozmezí odhadů sociálně optimálních požadavků.<sup>(4)</sup>
14. Po pečlivém zvážení důkazů poskytnutých ministerstvem, včetně výsledků zátěžových testů provedených norskými orgány, jakož i historických údajů z minulých vážných krizí v Norsku se Stálý výbor domnívá, že pro řešení zjištěných systémových rizik, které ohrožují stabilitu norského finančního systému, lze považovat úroveň kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika ve výši 4,5 % za vhodnou. Stálý výbor je dále přesvědčen, že za současných podmínek je pro účely zachování odolnosti bankovních systémů vůči zjištěným systémovým rizikům nezbytná úroveň kapitálu, které bude dosaženo pomocí sazby kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika ve výši 4,5 %. Stálý výbor v této souvislosti konstatuje, že Výkonná rada MMF dospěla na základě svého posouzení finanční stability Norska v srpnu 2020 k závěru, že „orgány by se měly chránit před oslabením kapitálových požadavků“.<sup>(5)</sup>
15. Při posuzování účinnosti a přiměřenosti opatření poukazuje Stálý výbor na názor ministerstva, že požadavek na kapitálovou rezervu pro krytí systémového rizika ve výši 4,5 % pro expozice v Norsku účinně přispěje k zachování odolnosti a schopnosti norských institucí absorbovat ztráty na úrovni, která je považována za nezbytnou s ohledem na intenzitu systémových rizik. Rámec CRR/CRD IV byl nedávno začleněn do Dohody o EHP a při přípravě na sladění norského rámce se stávajícím rámcem posoudilo ministerstvo rozsah a kalibraci požadavku na kapitálovou

<sup>(4)</sup> Basilejský výbor pro bankovní dohled (2019), *The costs and benefits of bank capital – a review of the literature* (Náklady a přínosy bankovního kapitálu – přehled literatury), pracovní dokument 37, červen.

<sup>(5)</sup> Mezinárodní měnový fond (2020), *Financial System Stability Assessment for Norway* (Posouzení stability finančního systému pro Norsko), Zpráva MMF o zemích č. 20/259, srpen, s. 2.

rezervu pro krytí systémového rizika, přičemž dospělo k závěru, že nejúčinnějším způsobem, jak systémové riziko zmírnit, bude stanovit požadavek na sazbu 4,5 % pouze pro domácí expozice. Kromě zlepšení souladu mezi cílem a koncepcí tohoto opatření to znamená sladění s ustanoveními rámce CRR/CRD IV, které usnadňují reciprocitu sazeb domácích kapitálových rezerv.

16. Ministerstvo je přesvědčeno, že v případě větších norských bank, které tvoří více než polovinu vnitrostátního bankovního systému, je sazba kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika ve výši 4,5 % u domácích expozic téměř rovnocenná předchozí sazbě kapitálové rezervy ve výši 3 %, která platila pro všechny expozice z hlediska reálných kapitálových požadavků. Považuje to za úměrné nejen potenciálním ztrátám vyplývajícím ze strukturálních rizik ve finančním systému Norska, ale také intenzitě těchto rizik a rizikové toleranci, jež vyplývají z jeho předchozích rozhodnutí o kapitálových rezervách. Dále je třeba poznamenat, že současná sazba kapitálové rezervy ve výši 3 % pro všechny expozice byla kalibrována v době, kdy byla uplatňována dolní hranice Basel I, a v době, kdy neexistoval žádný podpůrný koeficient pro malé a střední podniky. Při neexistenci minimální úrovně Basel I a s uplatněním podpůrného koeficientu pro malé a střední podniky by předchozí sazba kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika byla podle ministerstva pravděpodobně stanovena na vyšší hodnotě, a to s ohledem na úroveň systémového rizika. Ministerstvo na základě zkušeností z předchozích krizí a výsledků zátěžových testů dospělo k závěru, že celkový požadavek na kapitál a rezervu je úměrný celkovým rizikům ve finančním systému. Celkový požadavek by proto měl být zachován přibližně na úrovni, která existovala před rokem 2020, neboť intenzita systémových rizik je podobná hodnotám roku 2013, což by odůvodňovalo sazbu kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika stanovenou na hodnotu 4,5 %.
17. Podle ministerstva nevedla pandemie COVID-19 k žádným významným změnám ve strukturálních charakteristikách norského finančního systému. Norské úvěrové instituce nadále plnily požadavky na kapitál a rezervy prostřednictvím dostatečného rozpětí, přičemž během pandemie COVID-19 byly schopny udržet poskytování úvěrů domácími podniky. Ministerstvo mezitím v březnu 2020 snížilo proticyklickou kapitálovou rezervu z hodnoty 2,5 % na 1 %, a to jako krátkodobou reakci na potenciální dopad pandemie COVID-19.
18. S ohledem na výše uvedené je Stálý výbor toho názoru, že příslušné opatření je účinné i přiměřené, neboť přispívá ke zmírnění zjištěných dlouhodobých strukturálních rizik v norském bankovním sektoru. Stálý výbor konstatuje, že nejpřesvědčivější důkazy pro tento závěr jsou zřejmé z výsledků zátěžových testů norských orgánů, z nichž vyplývá, že uvedená opatření budou pro podporu finanční stability Norska účinná tím, že budou udržovat kapitál norských úvěrových institucí na úrovni, která je nezbytná pro zachování jejich současné schopnosti absorbovat ztráty. Na podporu tohoto závěru o přiměřenosti opatření Stálý výbor konstatuje, že výše uvedené znamená, že ve skutečnosti nedojde k významnému zvýšení kapitálových požadavků na norské úvěrové instituce. U několika dceřiných podniků mateřských společností usazených v jiných členských státech EHP se kapitálové požadavky zvýší téměř o 1,5 procentního bodu, avšak Stálý výbor konstatuje, že podle ministerstva mají tyto úvěrové instituce kapitál vyšší, než jsou požadavky, které vyplývají ze sazby kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika ve výši 4,5 % u norských expozic. Ministerstvo připouští možnost, že některé norské úvěrové instituce budou muset poněkud zvýšit svůj kapitálový poměr, aby si vedle celkových požadavků v rámci pilíře 1 a 2 udržely rezervu potřebnou pro řízení instituce. Přechodné období do 31. prosince 2022 pro banky, které nepoužívají pokročilý přístup IRB, by mezitím mělo zajistit, aby změny požadavku na kapitálovou rezervu pro krytí systémového rizika nevedly k nepřiměřenému zvýšení kapitálových požadavků pro úvěrové instituce, které nejsou výrazně ovlivněny zrušením minimální úrovně Basel I a jejichž požadavky v rámci pilíře 2 mohou být přehodnoceny, jakmile se na ně po přechodném období začne vztahovat vyšší sazba kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika. Tento přístup by měl zmírnit narušení, která může oznámené opatření způsobit, a zajistit, aby veškeré nepříznivé dopady na domácí banky a jejich úvěrovou kapacitu nadále působily jen v omezené míře.
19. Stálý výbor rovněž posoudil důvody ministerstva pro vyřazení jiných opatření předpokládaných směrnici 2013/36/EU nebo nařízením (EU) č. 575/2013 (s výjimkou článků 458 a 459 uvedeného nařízení), ať už samostatně nebo ve vzájemné kombinaci, jako vhodný způsob řešení zjištěného makrobezpečnostního nebo systémového rizika s přihlédnutím k relativní účinnosti těchto opatření.

20. Článek 124 nařízení (EU) č. 575/2013 umožňuje příslušným orgánům stanovit vyšší hodnoty rizikových vah expozic v oblasti nemovitostí v případě úvěrových institucí, které používají standardizovaný přístup, a to na základě aspektů finanční stability, ztrátovosti expozic zajištěných nemovitostmi a budoucího vývoje trhů s nemovitostmi. Ministerstvo považuje rizikovou váhu 35 % pro expozice týkající se obytných nemovitostí v Norsku za přiměřenou pro instituce, které používají standardizovaný přístup. Pro expozice týkající se komerčních nemovitostí již byly na základě odstavce 2 tohoto článku stanoveny vyšší rizikové váhy, které se pohybují mezi 100 % a 150 %, a to v závislosti na ratingu protistrany.
21. Podle článku 164 nařízení (EU) č. 575/2013 mohou příslušné orgány, je-li to vhodné na základě aspektů finanční stability a budoucího vývoje trhů s nemovitostmi, stanovit vyšší minimální hodnoty průměrné ztrátovosti ze selhání vážené podle expozice v případě expozic zajištěných nemovitostmi na území těchto orgánů. V případě retailových expozic zajištěných obytnými nemovitostmi v Norsku byla od roku 2014 uplatněna vyšší dolní mez ztrátovosti ze selhání, která činí 20 %, aby se vyřešila nejistota spojená s interními modely úvěrového rizika.
22. Stálý výbor konstatuje, že články 124 a 164 nařízení (EU) č. 575/2013 již byly v určité míře použity k řešení některých rizik. Bere rovněž na vědomí, že oznámené opatření má řešit širší dlouhodobá systémová rizika, než je specifický vývoj na trhu s nemovitostmi, který může spadat pod články 124 a 164 nařízení (EU) č. 575/2013. Těmito systémovými riziky jsou podobné struktury financování úvěrových institucí, jejich propojenost a podobné a koncentrované expozice vůči trhům s nemovitostmi, a dále norská ekonomika se svým nepříliš diverzifikovaným podnikovým sektorem, zatímco úroveň zadlužení domácností je vysoká.
23. Pokud příslušný orgán rozhodne, že úvěrové instituce s podobnými rizikovými profily jsou nebo by mohly být vystaveny podobným rizikům nebo by mohly taková podobná rizika představovat pro finanční systém, může v současnosti podle článku 103 směrnice 2013/36/EU na tyto instituce použít postup dohledu a hodnocení, a sice podobným nebo stejným způsobem. Článek 104 směrnice 2013/36/EU stanoví pro příslušný orgán soubor pravomocí dohledu při uplatňování článku 103 uvedené směrnice, včetně dodatečných kapitálových požadavků. Ministerstvo je toho názoru, že požadavky pilíře 2, které jsou specifické pro jednotlivé instituce podle článku 104 směrnice 2013/36/EU, by měly být přizpůsobeny konkrétní situaci každé instituce a že se tyto požadavky mohou zaměřovat na určité prvky strukturálních systémových rizik, avšak pouze v rozsahu, kdy tato rizika nejsou obecnými rysy bankovního systému. Na podporu tohoto stanoviska je toho názoru, že směrnice 2019/878 objasňuje, že povaha požadavků pilíře 2 specifická pro jednotlivé instituce by měla zabránit jejich použití jako nástroje k řešení systémových rizik. Stálý výbor konstatuje, že opatření v rámci pilíře 2 mají skutečně primárně řešit rizika specifická pro jednotlivé instituce a jsou rovněž méně transparentní než kapitálová rezerva pro krytí systémového rizika.
24. Článek 131 směrnice 2013/36/EU pověřuje určené orgány, aby určily jiné systémově významné instituce (J-SVI) a stanovily nebo opětovně stanovily kapitálovou rezervu J-SVI pro tyto instituce. Ministerstvo samostatně oznámilo záměr stanovit kapitálové rezervy J-SVI pro dvě systémově významné instituce. Považuje tyto rezervy za doplňkové, protože rezervy J-SVI řeší část rizika souvisejícího s koncentrací systémově důležitých institucí, zatímco rezerva systémových rizik řeší další dlouhodobá necyklická systémová rizika. Podle ministerstva je řada dalších úvěrových institucí dostatečně velká na to, aby potenciálně zesílila systémová rizika v norském bankovním sektoru, přitom však zůstávají příliš malé na to, aby je ministerstvo mohlo jednotlivě označit za vnitrostátní systémově důležité instituce. Stálý výbor se domnívá, že cílem článku 131 směrnice 2013/36/EU není zabývat se všemi typy dlouhodobých necyklických systémových nebo makrobezpečnostních rizik. Rezerva J-SVI by nebyla vhodným nástrojem k řešení dlouhodobých necyklických systémových nebo makrobezpečnostních rizik, která ovlivňují bankovní sektor jako celek.
25. Proticyklická rezerva uvedená v článku 136 směrnice 2013/36/EU se vztahuje na všechny expozice nefinančního soukromého sektoru, které se nacházejí v určité jurisdikci. Ministerstvo je toho názoru, že proticyklická rezerva je určena k tomu, aby řešila jinou formu systémového rizika, která vyplývá z cyklického charakteru finančního systému. Stálý výbor s tímto hodnocením souhlasí.

26. Stálý výbor po přezkoumání argumentů předložených ministerstvem souhlasí s ministerstvem v tom, že stávající opatření ve směrnici 2013/36/EU nebo v nařízení (EU) č. 575/2013 (s výjimkou článků 458 a 459 uvedeného nařízení), ať už samostatně, nebo ve vzájemné kombinaci, by byla relativně méně účinná, pokud jde o dostatečné a přiměřené řešení zjištěného rizika.
27. Pokud jde o možný dopad na vnitřní trh, Stálý výbor konstatuje, že nic nenasvědčuje tomu, že by oznámené opatření mělo neúměrný dopad na pět dceřiných společností úvěrových institucí, které jsou usazeny v jiných státech EHP. S cílem snížit potenciál úniků do zahraničních institucí, jež působí v Norsku prostřednictvím poboček, plánuje ministerstvo požádat o reciprocitu kapitálových rezerv pro krytí systémového rizika pro všechny instituce EHP s expozicemi vůči Norsku. Stálý výbor soudí, že je to důležité s ohledem na poměrně silnou přítomnost bank z jiných skandinávských zemí na norském úvěrovém trhu, přičemž cílem je předejít regulační arbitráži a zabránit únikům prostřednictvím poboček. Na podporu přeshraniční finanční stability a zajištění přiměřeného obezřetnostního dohledu nad pobočkami významných finančních institucí, které působí ve skandinávsko-pobaltském regionu, jsou v platnosti konkrétní memoranda o porozumění. <sup>(6)</sup> Stálý výbor konstatuje, že požadavek reciprocity a vyšší kapitálové požadavky, které by z toho pro zahraniční úvěrové instituce vzešly, posoudí rada ESRB, jakmile ministerstvo radu ESRB požádá, aby doporučila svým členům reciproční opatření.
28. Vzhledem k vysoké míře provázanosti s finančními systémy jiných skandinávských zemí očekává Stálý výbor, že oznámené opatření přispěje k finanční stabilitě do té míry, aby bylo možné zabránit regulační arbitráži a únikům prostřednictvím reciprocity oznámeného opatření pro významné expozice zahraničních úvěrových institucí na norském trhu, včetně působení poboček významných zahraničních bank.
29. Vzhledem ke všem výše uvedeným faktorům dle požadavků článku 133 směrnice CRD IV, po přezkoumání oznámení s Norskem a po konzultaci s příslušnými stranami tohoto procesu dospěl Stálý výbor ESVO k závěru, že kapitálová rezerva na krytí systémového rizika ve výši 4,5 % u domácích expozic neznamená neúměrně nepříznivé dopady na celý finanční systém Norska nebo jeho části ani na EHP jako celek. Zároveň nepředstavuje ani nevytváří překážku řádného fungování vnitřního trhu,

PŘIJAL TOTO DOPORUČENÍ:

1. Kapitálová rezerva pro krytí systémového rizika oznámená dne 5. listopadu norským ministerstvem financí („Finansdepartementet“) podle čl. 133 odst. 11 směrnice 2013/36/EU ve znění rozhodnutí Smíšeného výboru č. 79/2019 je odůvodněná, vhodná, přiměřená a účinná pro řešení systémových rizik, pro něž je určena. Stálý výbor států ESVO dále konstatuje, že:
- a. rozsah zjištěných systémových nebo makroobezřetnostních rizik představuje hrozbu pro stabilitu norského finančního systému takového rázu, že zavedení sazby kapitálové rezervy pro krytí systémového rizika ve výši 4,5 % pro domácí expozice je odůvodněné;
  - b. oznámené opatření bude pravděpodobně účinné a bude vhodné pro účely přiměřeného zmírnění rizika;
  - c. jiná makroobezřetnostní opatření ve směrnici 2013/36/EU nebo v nařízení (EU) č. 575/2013, ať už samostatně nebo ve vzájemné kombinaci, by pro dostatečné a přiměřené řešení zjištěného rizika byla relativně méně účinná;
  - d. oznámené opatření, včetně jeho použití na dceřiné podniky, jejichž mateřské společnosti jsou usazeny v jiných státech EHP, nemá neúměrné nepříznivé účinky na finanční systém Norska ani EHP jako celku a nepředstavuje překážku řádného fungování vnitřního trhu.
2. Stálý výbor států ESVO nedoporučuje žádné změny oznámeného opatření s ohledem na jeho dopady na dceřiné společnosti úvěrových institucí, které jsou usazeny v jiných státech EHP.

<sup>(6)</sup> Viz [https://www.regjeringen.no/contentassets/ff0c28c162ca43f39b585d7c9f94dab5/nbsg-mou\\_2018.pdf](https://www.regjeringen.no/contentassets/ff0c28c162ca43f39b585d7c9f94dab5/nbsg-mou_2018.pdf)

V Bruselu dne 4. prosince 2020.

*Za Stálý výbor*

*předseda*  
Sabine MONAUNI

*generální tajemník*  
Henri GÉTAZ

---

## V

(Oznámení)

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků  
(Věc M.10118 — Investindustrial/Guala Closures)**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 65/07)

1. Komise dne 17. února 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Special Packaging Solutions Investment S.à.r.l. („SPSI“ Lucembursko), kontrolovaného podnikem Investindustrial S.A. („Investindustrial“, Lucembursko),
- Guala Closure S.p.A. („Guala“, Itálie).

Podnik SPSI získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výlučnou kontrolu nad podnikem Guala.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů na základě veřejné nabídky převzetí zveřejněné dne 8. prosince 2020.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Investindustrial: skupina nezávisle řízených investičních, holdingových a finančních poradenských společností zaměřená na investice do středních podniků se sídlem v Evropě. Portfolio Investindustrial se zaměřuje na tři hlavní investiční oblasti: spotřebitelský sektor a odvětví volného času, zdravotní péči a služby a průmyslovou výrobu,
- podniku Guala: výroba neplnitelných a hliníkových uzávěrů pro lihoviny, víno, olej a ocet, vodu a nápoje.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10118 — Investindustrial/Guala Closures

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).



Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

Email: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.10087 — PROXIMUS/NEXUS INFRASTRUCTURE/JV)**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 65/08)

1. Komise dne 17. února 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Proximus NV („Proximus“, Belgie),
- Nexus Infrastructure S.à r.l. („Nexus Infrastructure“, Lucembursko),
- Nexus Fiber BV („Nexus Fiber“, Belgie).

2. Podniky Proximus a Nexus Infrastructure získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad nově vytvořeným společným podnikem Nexus Fiber.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

4. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Proximus: operátor pevných a mobilních služeb a sítí elektronických komunikací pro domácnosti a podniky v Belgii, a to jak na maloobchodní, tak velkoobchodní úrovni,
- Nexus Infrastructure: zvláštní účelová jednotka, která nevykazuje žádné jiné běžné obchodní činnosti než své použití jako holdingová společnost pro účely oznámené transakce. Nexus Infrastructure je částí skupiny EQT group a je nepřímo kontrolován podnikem EQT Fund Management S.à r.l. EQT je globální integrovaná alternativní investiční firma, která mimo jiné investuje do infrastruktury a aktiv souvisejících s infrastrukturou a do podniků především v Evropě a Severní Americe,
- Nexus Fiber: provozovatel (včetně zavedení) husté pasivní otevřené sítě Fiber-To-The-X („FTTx“) v určitých částech Flanderského regionu Belgie.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

5. Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10087 — Proximus/Nexus Infrastructure/JV

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.10161 — The Goldman Sachs Group/Warburg Pincus/Good Host Spaces)**  
**Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 65/09)

1. Komise dne 19. února 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Warburg Pincus LLC („Warburg Pincus“, USA),
- The Goldman Sachs Group, Inc. („Goldman Sachs“, USA),
- Good Host Spaces Private Limited („Good Host“, Indie).

Podnik Warburg Pincus, nepřímo prostřednictvím podniku Baskin Lake Investment Ltd, a podnik Goldman Sachs získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Good Host, který je v současnosti společně kontrolován podniky Goldman Sachs a Housing Development Finance Corporation Limited.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Warburg Pincus: soukromá investiční společnost se sídlem v New Yorku. Její portfoliové společnosti působí v různých odvětvích, včetně energetiky, finančních služeb, zdravotní péče, průmyslových a podnikatelských služeb a technologií,
- podniku Goldman Sachs: globální společnost působící v oblasti investičního bankovníctví, cenných papírů a správy investic, která po celém světě nabízí širokou škálu služeb různým klientům včetně korporací, finančních institucí, vlád a jednotlivců s vysokým čistým jměním,
- podniku Good Host: společnost zajišťující ubytování studentům, která poskytuje vysoce kvalitní ubytování studentům ve městech v Indii, včetně studentů univerzity Manipal v Jaipuru. Kancelář podniku se nachází v Bombaji.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10161 — The Goldman Sachs Group/Warburg Pincus/Good Host Spaces

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie, 1049 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.10151 - LINDE/SIPCHEM/JV)**  
**Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 65/10)

1. Komise dne 18. února 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Linde GmbH („Linde“, Německo),
- Sahara International Petrochemical Company („Sipchem“, Saúdská Arábie),
- nově založeného společného podniku („JV“, Saúdská Arábie).

Podniky Linde a Sipchem získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad společným podnikem JV.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Linde: Linde GmbH je součástí nadnárodní skupiny společností, které v konečném důsledku vlastní společnost Linde plc a které se zaměřují především na plyny a inženýrské služby,
- Sipchem: Sipchem je nejvyšší mateřskou společností skupiny společností, která působí v oblasti výroby základních petrochemických produktů a meziproduktů a jejich uvádění na trh,
- společného podniku (JV): společný podnik bude činný v oblasti místních dodávek průmyslových plynů v Království Saúdská Arábie.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10151— Linde/Sipchem/JV

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffes des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2021/C 65/11)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„LA MANCHA“

PDO-ES-A0045-AM03

**Datum oznámení: 18. 11. 2020**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

- 1. Změna minimálního skutečného obsahu alkoholu v bílých a růžových vínech a specifikace minimálního skutečného obsahu alkoholu v perlivých vínech (bod 2.1 specifikace výrobku a bod 2.1 jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

Minimální skutečný obsah alkoholu v bílých a růžových vínech je nově stanoven na 9 % a výslovně se uvádí minimální skutečný obsah alkoholu v perlivých vínech.

Spotřebitelé v současné době požadují vína s větším obsahem zbytkového cukru, takže pro dosažení požadovaného obsahu zbytkového cukru v tomto druhu vín je nezbytný nižší skutečný obsah alkoholu.

Kromě toho se stanoví, že minimální skutečný obsah alkoholu v bílých, růžových a červených vínech platí také pro perlivá vína.

Druh změny: standardní

Tato změna spočívá v adaptaci analytických parametrů, jež není spojena s podstatnou změnou chráněného výrobku – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislostech a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

- 2. Přizpůsobení terminologie v oblasti analytických parametrů, obsahu zbytkového cukru a obsahu těkavých kyselin, jakož i obsahu oxidu siřičitého platným předpisům (bod 2.1 specifikace výrobku a bod 2.1 jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

Analytický parametr „zbytkový cukr“ se v souladu s ustanoveními článku 20 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 ze dne 17. října 2018, kterým se stanoví celkový obsah cukru vyjádřeného s ohledem na fruktózu a glukózu, nadále označuje jako „celkový obsah cukru vyjádřený jako obsah fruktózy a glukózy“.

Je rovněž vhodné upřesnit, že obsah těkavých kyselin bude vyjádřen jako obsah kyseliny octové.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

V článku 20 prováděcího nařízení (EU) 2019/34 je jako analytický parametr, který má být stanoven, uveden také oxid siřičitý; proto se u šumivých vín tento parametr doplňuje a v případech vín uvedených v odstavcích 2.1.4, 2.1.5 a 2.1.6 se stanovují limity v souladu s přílohou I částí B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ze dne 12. března 2019.

Druh změny: standardní

Tato změna spočívá v úpravě terminologie používané ve vztahu k fyzikálně-chemickým vlastnostem, jež není spojena s žádnou změnou konečného výrobku – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislostech a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

### **3. Předefinování organoleptických vlastností (odstavec 2.2 specifikace výrobku a bod 2.2 jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

Jelikož začala být při ověřování specifikace výrobku uplatňována norma UNE-EN-ISO 17065, je nutné upravit organoleptický popis chráněných vín tak, aby existovala spojitost mezi jejich vlastnostmi a deskriptory, které může hodnotit senzorický panel splňující kritéria stanovená v normě UNE-EN-ISO 17025.

Druh změny: standardní

Tato změna spočívá v adaptaci organoleptických vlastností, aby je bylo možné lépe ověřovat v rámci senzorické analýzy, a není spojena s podstatnou změnou produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislostech a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

### **4. Aktualizují se odkazy na právní předpisy (odstavec 3.2.5 specifikace výrobku a bod 3.2.5 jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

Odkazy na právní předpisy se nahrazují platným nařízením a zařazuje se odkaz na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty.

Druh změny: standardní

Tato změna spočívá v aktualizaci. Proto se má za to, že tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

### **5. Upřesnění týkající se vinařství určených pro výrobu vína a pěstebních ploch (odstavec 4 specifikace výrobku a bod 4 jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

V posledním odstavci se upřesňuje, že výroba vín bude probíhat ve vinařstvích v oblasti produkce La Mancha a budou při ní využívány hrozny z pozemků zapsaných do registru vinic mezioborové organizace, a to s cílem rozptýlit pochybnosti o umístění vinařství, v nichž probíhá produkce, a zlepšit kontrolu a sledovatelnost pěstebních ploch.

Druh změny: standardní

Oblast produkce se nezměnila, bylo pouze upřesněno znění daného odstavce. Proto se má za to, že tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

### **6. Zařazení odrůd Moscatel de Alejandría a Garnacha tintorera (oddíl 6 specifikace výrobku a bod 6 jednotného dokumentu)**

Popis a důvody:

Do specifikace výrobku se zahrnuje bílá odrůda Moscatel Alexandrie a červená odrůda Garnacha Tintorera. Bílá odrůda Moscatel de Alejandría je typicky středomořská a pro své aromatické vlastnosti a obsah cukru je ideální pro výrobu vín La Mancha; ideální pro tuto oblast je i červená odrůda Garnacha Tintorera, o čemž svědčí fakt, že se v naší oblasti

produkce pěstuje na tisících hektarů. Jelikož se její potenciál pro výrobu jakostních vín splňujících požadavky specifikace výrobku CHOP LA MANCHA potvrdil, rozhodla se mezioborová organizace na základě řady vyhodnocených vzorků, že ji zahrne do specifikace.

Stručně řečeno platí, že jak bílá vína vyrobená (zcela nebo částečně) z odrůdy Moscatel de Alejandría, tak červená vína vyrobená (zcela nebo částečně) z odrůdy Garnacha Tintorera, jsou produkty, které jsou v této oblasti produkce dobře zavedeny. Záměrem této změny je proto začlenit do specifikace výrobku odrůdy, které již po určitou dobu tvoří součást vinařské reality v dané oblasti.

Druh změny: standardní

Tato změna vede k produkci stejných druhů vín se stejnými vlastnostmi, jako má chráněný produkt. Proto se má za to, že tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

#### **7. Nové znění jednotlivých odstavců příslušných požadavků (oddíl 8 specifikace výrobku; jednotný dokument se nemění)**

Popis a důvody

První odstavec: Uvádí se nové, konkrétnější znění týkající se toho, že veškeré stáčení do lahví prováděné vinařstvími v oblasti produkce i mimo ni, která jsou zapsána do příslušného registru CHOP LA MANCHA, musí splňovat požadavky a ověřitelnou sledovatelnost platné pro stáčení vín z oblasti La Mancha. Rovněž veškerá vína, která jsou uváděna na trh s CHOP LA MANCHA, musí být opatřena kontrolním štítkem nebo záruční pečeti, vydanými uvedeným mezioborovým sdružením.

Druhý odstavec: Kapacita plnění do lahví se rozšiřuje na PET obaly (pouze lahve o objemu 18,7 cl a výhradně pro letecké společnosti a zařízení, kde je zakázáno používání skla), jejichž účelem je dodržet předpisy o bezpečnosti letového provozu a veřejných zařízení.

Třetí odstavec: Procentní podíl se aktualizuje tak, aby bylo možné uvést procentní podíl konkrétní a jedinečné odrůdy révy ve výši 85 %. Přizpůsobuje se tedy platným právním předpisům (čl. 50 odst. 1 písm. a) bod i) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ze dne 17. října 2018, kterým se doplňuje nařízení (EU) č. 1308/2013).

Aktualizují se rovněž odkazy na právní předpisy tak, aby zahrnovaly aktuálně platné právní předpisy.

Druh změny: standardní

Tato změna spočívá ve formulační úpravě a aktualizaci. Proto se má za to, že tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

#### **8. Aktualizuje se odkaz na právní předpisy (odstavec 9.2 specifikace výrobku, jednotný dokument se nemění)**

Popis a důvody

V odstavcích 3 a 9 se nahrazuje odkaz na zrušená nařízení odkazem na platná nařízení.

Druh změny: standardní

Tato změna spočívá v aktualizaci. Proto se má za to, že tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

### **JEDNOTNÝ DOKUMENT**

#### **1. Název výrobku**

La Mancha

#### **2. Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu



### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno

### 4. Popis vína (vín)

*Mladá a tradiční bílá a růžová vína a bílá vína typu „Roble“*

Nízký obsah alkoholu. Barva bílých vín se pohybuje od nazelenalých odstínů až po žlutou, avšak nedosahuje zlatavé barvy; vína jsou výrazná,

ovocná s primárními aromaty, mírně kyselá a vyvážená. Pokud zrálá v sudech, mají žlutou až zlatavou nebo slámovou barvu s praženými nádechy a vanilkovým základem s dubovými a ovocnými tóny a s dlouhou dochutí.

Barva růžových vín se pohybuje od narůžovělé po slabě načervenalou s výraznými ovocnými a/nebo květinovými aromaty, jsou mírně kyselá, vyvážená a s ovocnou chutí.

Vína kvašená v sudech se vyznačují sudovými aromaty a dochutí.

\* Maximální obsah těkavých kyselin v mladých vínech: 8,33 meq/l

\* Maximální obsah síry: 190 mg/l, pokud je obsah cukru  $\geq 5$  g/l (kromě vín typu „Roble“)

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                                   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 9                                                 |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 10                                                |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 140                                               |

*Mladá a tradiční červená vína a červená vína „Roble“*

Fialově červená až granátová barva; jedná se o výrazná a ovocná vína s primárními aromaty, s chutí tříslovin s vyváženým poměrem alkoholu a kyselosti, ovocná, s dlouhou dochutí.

Vína, která zrálá v sudech, mají granátově červenou až rubínovou barvu. Výrazná ovocná, s primárními a vanilkovými aromaty. Na patře zanechávají dlouhou a vyváženou chuť s náznaky vanilky.

Vína, která stárla déle, se mohou vyznačovat odstíny cihlově červené nebo cihlově oranžové, s dlouhou a medovou chutí. Na patře jsou jemná, komplexní, oblá a strukturovaná.

Vína kvašená v sudech se vyznačují aromatem a dochutí získanými ze sudu.

\* Maximální obsah těkavých kyselin v mladých vínech: 8,33 meq/l

\* Maximální obsah síry: 180 mg/l, pokud je obsah cukru  $\geq 5$  g/l (kromě vín typu „Roble“)

| Obecné analytické vlastnosti                        |                                                   |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):  |                                                   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | 11,5                                              |
| Minimální celková kyselost:                         | 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 10  |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 130 |

*Přirozeně sladká tradiční vína*

Bílá vína se vyznačují obdobnými vlastnostmi jako suchá vína, červená vína mají granátovou až hnědou barvu; intenzita aromatu je vysoká a připomíná ovoce a/nebo zavařeninu, víno je vyvážené a plné.

\* Celkový maximální obsah alkoholu musí odpovídat právním limitům stanoveným příslušnými právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                                   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 13                                                |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 20                                                |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 250                                               |

*Bílá a červená vína s označením „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“*

Barva bílých vín se pohybuje od slámově žluté až po zlatavou různé intenzity v závislosti na stupni zrání. Aroma dřeva a pražení. Vyvážená.

Barva červených vín se pohybuje od granátově po cihlově červenou v závislosti na stupni zrání. Aromata přecházejí od ovocných po dřevitá a/nebo pražená rovněž v závislosti na stupni zrání. Chuť na patře je vyvážená a plná.

\* Celkový maximální obsah alkoholu musí odpovídat právním limitům stanoveným příslušnými právními předpisy EU.

\*\* Minimální skutečný obsah alkoholu je stanoven ve specifikaci výrobku v závislosti na tom, zda se jedná o bílé, nebo červené víno.

\*\*\* Nižší mezní hodnoty obsahu těkavých kyselin podle stupně a doby zrání.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                                   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               |                                                   |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 20                                                |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 150                                               |

*Jakostní šumivé víno*

Odstíny bílých šumivých vín se pohybují od světlých až po zlatavé a jiskřivé, odstíny růžových vín jsou světle růžové. Bublínky jsou drobné a přetrvávají.

Aromata jsou čistá a ovocná.

Chuť je široká a vyvážená.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                                   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               |                                                   |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 11,66                                             |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): |                                                   |

*Perlivé víno*

Perlivá vína mohou být bílá s různými odstíny žluté, růžová s různými odstíny narůžovělé a červená mají červenofialovou barvu.

Vůně bílých vín se vyznačuje ovocnými aromaty, u růžových a červených vín pak intenzivními aromaty připomínajícími červené ovoce.

Jsou to plná a vyvážená vína s ovocnou dochutí a výrazným obsahem oxidu uhličitého.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                                   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               |                                                   |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 10                                                |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): |                                                   |

**5. Enologické postupy***a. Zvláštní enologické postupy**Zvláštní enologický postup*

Bílá, růžová a červená vína s chráněným označením původu se vyrábějí výhradně ze schválených odrůd. Míchání bílých odrůd s červenými není povoleno.

Maximální výnos musí činit 74 litrů vína na 100 kilogramů sklizených hroznů.

Výroba bílých a růžových vín probíhá tak, že se hrozny rozdrtí a při lisování se použije statický nebo dynamický systém; může proběhnout předchozí macerace pro dosažení extrakce vůní a barvy kvašením moštu při maximální teplotě 22 °C.

U červených vín kvašení probíhá v kontaktu se slupkami po dobu minimálně 3 dnů při maximální teplotě 28 °C.

b. *Maximální výnosy*

Vinice vedené systémem gobelet

10 000 kg hroznů na hektar

Vinice vedené systémem gobelet

74 hektolitru na hektar

Vinice se stěnovou výsadbou

13 000 kilogramů hroznů na hektar

Vinice se stěnovou výsadbou

96,2 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

La Mancha je přírodní a historická oblast nacházející se v samosprávné oblasti Kastilie-La Mancha ve středním Španělsku, která zaujímá severní část provincie Albacete, jižní a jihozápadní část provincie Ciudad Real, východní část provincie Toledo a jihozápadní část provincie Cuenca.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

8. **Popis souvislostí**

„Víno“

Složení půdy na planině La Mancha,

kteřé vzniklo miocenním usazováním vápenců, slínů a písků, jí dodává hnědou nebo hnědočervenou barvu. Díky hojnému výskytu vápenitých půd má oblast La Mancha příznivé podmínky pro produkci červených vín s plným tělem vhodných ke zrání, přičemž písčité vápence propůjčují vínu dobrý obsah alkoholu.

Suché podnebí (300 až 350 mm srážek ročně) a vysoký sluneční osvit (3 000 hodin slunečního svitu) dávají vzniknout intenzivně zbarveným vínům s výrazně zesílenou intenzitou aromatu.

Průměrná produkce vinic je nízká, což je rovněž příznivé pro výbornou vyváženost těchto vín.

„Perlivé víno“

Výrazně kontinentální klima, složení půdy hnědočerveného zabarvení a vysoké teploty propůjčují perlivým vínům ovocná aromata a odstíny. Při výrobě těchto vín se používají vína popsaná v odstavci věnovaném vínům. Proto se informace uvedené ve zmiňovaném odstavci vztahují i na tato vína.

„Jakostní šumivé víno“

Zeměpisné prostředí umožňuje pěstování odrůd uvedených ve specifikaci výrobku, které vínům propůjčují plnost a vyváženost; sucho a velký počet hodin slunečního svitu jsou pak základem pro přirozený objemový obsah alkoholu, který umožňuje produkovat vína s definovaným obsahem alkoholu. Jako základní vína pro výrobu šumivého vína se používají vína uvedená v odstavci týkajícím se vína. Proto informace uvedené v tomto odstavci platí rovněž pro tato vína.

**9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Aby bylo možné uvést konkrétní a jedinečnou odrůdu, je nutné, aby alespoň 86 % hroznů pocházelo z této odrůdy a aby to bylo uvedeno v registrech vinařství.

Na etiketách jakostních šumivých vín s chráněným označením původu La Mancha se mohou používat označení Premium a Reserva.

**Odkaz na specifikaci výrobku**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_PC\\_La\\_Mancha\\_20200731\\_MP\\_I.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_PC_La_Mancha_20200731_MP_I.pdf)

---

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2021/C 65/12)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

**„LOS CERRILLOS“**

**PDO-ES-02228-AM01**

**Datum oznámení: 16. listopadu 2020**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**1. Doplnění vín odrůdy petit verdot do popisu vín (oddíl 2.a specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu)**

Do popisu vín se doplňuje víno z odrůdy Petit Verdot. Proto se pro dotčená vína doplňují analytické parametry a vymezují se organoleptické vlastnosti pro víno Petit Verdot (šest měsíců) a Petit Verdot (dvanáct měsíců).

Vzhledem k tomu, že ve vymezené oblasti CHOP „Los Cerrillos“ leží vinice, na níž se pěstuje odrůda Petit Verdot, a vína z ní vyrobená rovněž vykazují vlastnosti a profil ostatních vín s CHOP „Los Cerbricos“, je účelem žádosti o změnu specifikace doplnění o modrou odrůdu révy Petit Verdot a červená vína z ní vyrobená.

Druh změny: standardní

Vzhledem k tomu, že vína odrůdy Petit Verdot jsou zařazena do kategorie „Víno“, ponechává se jedna kategorie, již specifikace produktu povoluje. Proto se má za to, že nedochází ke změně, přidání ani zrušení žádné kategorie, a předmětná změna tak nespadá pod žádný druh uvedený v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**2. Uvedení terminologie týkající se analytických parametrů pro zbytkový cukr do souladu s platnými předpisy (bod 2.a specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

Analytický parametr „zbytkové cukry“ se přejmenovává na „celkový obsah sacharidů vyjádřených jako glukóza a fruktóza“, a to v souladu s článkem 20 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 ze dne 17. října 2018, kterým se stanoví celkový obsah sacharidů vyjádřených jako fruktóza a glukóza.

Druh změny: standardní

Jedná se o úpravu terminologie používané v souvislosti s fyzikálně-chemickými vlastnostmi, jež není spojena s jakoukoli změnou koncového produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**3. Úprava měrných jednotek fenolických sloučenin (itp) (bod 2.a specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)**

Upravují se měrné jednotky celkového obsahu polyfenolů. Koncentrace polyfenolů ve víně se vyjadřuje indexem polyfenolů celkem (TPI), což je míra koncentrace celé skupiny fenolických sloučenin v hroznech a ve víně. Index nám umožňuje získat představu o potenciálu vína, pokud jde o jeho barvy. TPI obecně odpovídá součtu anthokyanů a taninů ve víně a je definován takto:

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

$TPI = UV \text{ index} = A280 \times \text{faktor ředění}$

Vzhledem k tomu, že se jedná o index, odstraní se měrné jednotky meq/l.

Druh změny: standardní

Jedná se o úpravu terminologie používané v souvislosti s fyzikálně-chemickými vlastnostmi, jež není spojena s jakoukoli změnou koncového produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**4. Nové znění zvláštních enologických postupů v důsledku doplnění vína vyráběného z odrůdy petit verdot (položka 3 specifikace produktu a bod 5.a jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

Doplňují se zvláštní enologické postupy při výrobě vína Petit Verdot, které byly v souladu s bodem 1 doplněny do položky „Popis vín“.

Druh změny: standardní

Vzhledem k zařazení vína Petit Verdot do položky „Popis vín“ s výše uvedeným odůvodněním je nezbytné stanovit podmínky jeho výroby a omezení, aby byla zachována podstata vín z dané oblasti. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**5. Doplnění maximálních výnosů vín odrůdy petit verdot (položka 5 specifikace produktu a bod 5.b jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

Na základě doplnění vína odrůdy Petit Verdot do popisu vín se stanoví maximální výnos této odrůdy na hektar.

Druh změny: standardní

Vzhledem k doplnění vína z odrůdy Petit Verdot do položky „Popis vín“ s odůvodněním uvedeným v bodě 1 je nezbytné doplnit rovněž výnosy zmíněné odrůdy. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**6. Zařazení odrůdy petit verdot (položka 6 specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

Na základě doplnění vína odrůdy Petit Verdot do popisu vín ve specifikaci se daná odrůda doplňuje do této položky.

Druh změny: standardní

Vzhledem k doplnění vína z odrůdy Petit Verdot do položky „Popis vín“ s odůvodněním uvedeným v bodě 1 se doplňuje rovněž odrůda Petit Verdot. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**7. Aktualizace právního rámce položky 8. Další příslušné požadavky (položka 8 specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)**

Popis a důvody

Účelem změn položky 8 týkající se dalších příslušných požadavků je aktualizace právního rámce, přičemž odkazy na zrušená nařízení se nahrazují odkazem na platná nařízení.

Druh změny: standardní

Změny navržené v tomto bodě neznamenají změnu chráněného názvu ani nová omezení, pokud jde o uvádění na trh. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

### 1. Název produktu

Los Cerrillos

### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

### 4. Popis vína (vín)

*Červené víno Tempranillo, červené víno Tempranillo-Cabernet Sauvignon a červené víno Syrah Petit Verdot (šest měsíců)*

Barva je purpurově nebo třešňově červená s nádechy fialové. Víno se vyznačuje ovocným aromatem a květinovými vůněmi. V ústech je příjemné, čerstvé a dobře strukturované.

\* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                        |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 12,5                                   |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4,8 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 15                                     |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 115                                    |

*Červené víno Tempranillo-Cabernet Sauvignon (Colección Privada), Petit Verdot (dvanáct měsíců) a červené víno Cabernet Sauvignon (de Familia)*

Víno má třešňovou barvu s granátovými/cihlově červenými nádechy. V aromatu zralého ovoce jsou patrné tóny lékořice a balzámu. V ústech je víno tělnaté, silné a strukturované, s bohatými a krémovými tóny příznačnými pro zrání.

\* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                        |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 13                                     |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4,8 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 16                                     |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 115                                    |



## 5. Enologické postupy

### a. Zvláštní enologické postupy

#### Zvláštní enologický postup

Odrůdová vína se vyrábějí v nerezových nádobách. Jsou podrobována dlouhé předfermentační maceraci za studena při teplotě 10–15 °C po dobu dvou až pěti dnů, po níž následuje macerace během kvašení při teplotě 20–28 °C po dobu jednoho až dvou týdnů, dokud neproběhne celá fáze alkoholového kvašení.

Vína, která jsou určena pro zrání v sudech, se vyrábějí v nerezových nádobách a procházejí macerací během kvašení při teplotě 25–30 °C po dobu 15 až 25 dnů. V průběhu celého procesu se provádí delestáž, aby se podpořila extrakce barvy a fenolických sloučenin, které jsou při nakvašování rmutu přítomny v matolinovém klobouku.

#### Omezení týkající se vinifikace

Hrozny zpracovávané na víno se nelisují, nýbrž jsou podrobovány statické drenáži, kterou se získává „odkapávané“ víno. U zbývajících matolin se uplatňuje jemná dynamická drenáž, výsledkem čehož je velmi nízká výlisnost.

Po skončení jablečno-mléčného kvašení se vína namísto chemického ošetření přirozeně čirí dekantací a ponechávají se zrán v 225litrových dubových sudech, které se používají po dobu nejvýše šesti let.

Poté jsou vína stáčena do lahví, kde probíhá redukce a vína dosahují optimálního konzumního stavu.

Tempranillo: 100% zastoupení odrůdy Tempranillo, ponechává se v dubových sudech po dobu nejméně 30 dnů,

Syrah: 100% zastoupení odrůdy Syrah, zraje v dubových sudech po dobu nejméně 6 měsíců,

Tempranillo – Cabernet Sauvignon: směs odrůd Tempranillo a Cabernet Sauvignon, zraje v dubových sudech po dobu nejméně šesti měsíců,

Colección Privada: směs odrůd Tempranillo a Cabernet Sauvignon, zraje v dubových sudech po dobu nejméně třinácti měsíců,

Cabernet Sauvignon de Familia: 100% zastoupení odrůdy Cabernet Sauvignon, zraje v sudech po dobu nejméně 24 měsíců, proces zrání končí odpočinkem v lahvích po dobu 18 měsíců,

Petit Verdot 6 meses: 100% zastoupení odrůdy Petit Verdot, zraje v dubových sudech po dobu nejméně šesti měsíců,

Petit Verdot 12 meses: 100% zastoupení odrůdy Petit Verdot, v dubových sudech leží po dobu nejméně dvanácti měsíců.

#### Pěstební postup

Během vegetačního období se provádějí zelené práce, aby se omezil přirozený růst, zvýšily se výnosy a zlepšila se kvalita hroznů.

Hrozny se sklízají mezi pátou a jedenáctou hodinou ranní, čímž se předejde sklizni za vysokých teplot a zajistí se odpovídající macerace za studena.

### b. Maximální výnosy

Tempranillo

12 000 kg hroznů/ha

Tempranillo

88,8 hektolitrů/ha

Cabernet Sauvignon

9 000 kg hroznů/ha

Cabernet Sauvignon

66,6 hektolitrů/ha

Syrah

13 000 kg hroznů/ha

Syrah

96,2 hektolitru/ha

Chardonnay

9 000 kg hroznů/ha

Chardonnay

66,6 hektolitru/ha

Petit Verdot

12 000 kg hroznů/ha

Petit Verdot

81,6 hektolitru/ha

Merlot

8 500 kg hroznů/ha

Merlot

62,9 hektolitru/ha

#### 6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezenou oblast tvoří níže uvedené vinice v obci Argamasilla de Alba (Ciudad Real):

PLOCHA/VINICE

|     |                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 109 | 62,63                                                                                                                                          |
| 111 | 15,30 a 9001                                                                                                                                   |
| 131 | 71                                                                                                                                             |
| 151 | 115 až 121, 190, 277, 278, 9001, 9002, 9004 až 9006, 9008, 9023                                                                                |
| 160 | 8 až 13, 15, 16, 17, 21 až 23, 30, 31, 9003, 9005, 9006                                                                                        |
| 161 | 14, 16 až 27, 31 až 33, 35, 9001 až 9004                                                                                                       |
| 162 | 1, 3 až 5, 7 až 8, 11 až 13, 17 až 18, 9001, 9002                                                                                              |
| 163 | 1, 3, 4, 6 až 21, 9001, 9004                                                                                                                   |
| 171 | 1,3 až 7, 9004 až 9009, 011 až 012,                                                                                                            |
| 173 | 2, 3, 9001, 9006,                                                                                                                              |
| 174 | 1,3 až 12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, 9003 až 9011, 9013 až 9020                                                                            |
| 175 | 1, 9001, 9002                                                                                                                                  |
| 176 | 3 až 18, 9001, 9003                                                                                                                            |
| 177 | 18 až 23, 25 až 32, 66 až 72, 74, 89 až 111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, 9001 až 9005, 9008 až 9014, 9019, 9022, 9024 až 9029 |
| 178 | 6, 7, 9, 12 až 24, 30 až 31, 34 až 38, 40 až 60, 9001 až 9004, 9006 až 9061                                                                    |
| 180 | 1, 2, 5, 9, 9005 až 9007                                                                                                                       |
| 181 | 60, 9001, 9002                                                                                                                                 |
| 194 | 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8                                                                                          |
| 195 | 10 až 20, 22 až 28, 30, 32, 33, 35, 37 až 57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, 99 až 108, 112, 114, 118, 119, 9001 až 9006, 9008 až 9014, 9016 až 9018  |

## 7. Hlavní odrůdy vinné révy

CABERNET SAUVIGNON

PETIT VERDOT

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

## 8. Popis souvislostí

„Prostředí (přírodní a lidské faktory)“

Los Cerrillos je osobitý kraj, který zahrnuje celý úsek řeky Guadiana v nížině Vega Alta. Rozkládá se na více než 60 km<sup>2</sup>. Začíná u pramene zmiňované řeky, 3 km proti proudu od přehrady Peñarroya a za touto přehradou se táhne dalších více než 7 km po proudu až k obci Argamasilla de Alba. Kraj je takto zachycen i ve vojenské mapě Španělska vypracované v roce 1975.

Řeka Guadiana protéká vymezenou oblastí, jež se nachází vedle přehrady Peñarroya v nadmořské výšce 695 m a je obklopena kopci. Ty působí jako topografická brzda vegetačního cyklu, neboť brání přímému působení vysokých nočních teplot, jež výrazně urychlují polyfenolické zrání hroznů, a zajišťují silné odvětrávání.

Půda je zde převážně vápencová. Z hornin dominuje slín, směs neznečištěného vápence a jílu. Půda má hlinitou strukturu a přibližně 8 pH.

V oblasti panuje kontinentální středomořské podnebí s horkými léty a chladnými zimami. Výkyvy teplot mohou někdy dosahovat až 45 °C a po celý rok jsou v kraji pozorovány velké teplotní rozdíly mezi dnem a nocí. Obloha je po 80 % roku jasná a slunce během roku obvykle svítí přes 2 500 hodin.

Kraj Los Cerrillos se od sousedních krajů výrazně liší, což je dáno jeho polohou při řece Guadianě. Prší zde výrazně více než ve zbytku autonomní oblasti Kastilie-La Mancha a teploty jsou méně extrémní než v sousedních regionech na jihu a západě. Vinobraní probíhá o zhruba 15 až 20 dní později než jinde v oblasti.

V průběhu alkoholového kvašení se uplatňuje delestáž. Vinaři používají techniky, při nichž se hrozny nelisují, ale jsou podrobovány statické drenáži, kterou se získává tzv. odkapávané víno (výnosy v hektolitrech na hektar tak dosahují 62–68 %). Vína se čirí přirozeně pomocí dekantace.

„Popis vína“

Jedná se o červené víno purpurové či třešňové barvy, která je prosycena fialovými nebo červenohnědými tóny. V aromatu převažuje ovoce a květinové vůně nebo zralé ovoce s nádechy lékořice a balzámu. V ústech je víno čerstvé a příjemné, dobře strukturované, s bohatými a krémovými tóny příznačnými pro zrání.

Vzhledem ke všemu výše uvedenému může ve vínech obsah alkoholu překročit 14 %. V kombinaci s odpovídající kyselostí takový obsah alkoholu výborně splývá, a proto je velmi důležité pozorně sledovat vyzrání hroznů a stanovit optimální okamžik jejich sklizně.

Obsah polyfenolů dosahuje až 80 miliekvivalentů na litr a vína jsou bohatá na výtažky, jsou aromatická a dobře vybarvená – dosahují až 18 AU v bodech barvy (suma absorbancí při 420, 520 a 620 nanometrech). Obsah antokyanů dosahuje až 800 miligramů na litr.

„Souvislost“

Vzhledem k poloze vymezené oblasti, která je tvořena čtvrtohorními (pliocenními) nekompaktními materiály, tvrdým vápencem, slínem a okrovým jílem, jsou vína dobře vybarvená (dosahují až 18 bodů barvy) a mají charakteristické minerální složení.

Vinice Los Cerrillos se nacházejí vedle nádrže Peñarroya v nadmořské výšce 695 metrů a jsou obklopeny kopci. Jedná se tudíž o oblast s nízkými teplotami, jež spolu s faktorem pozdější sklizně podporují fotosyntézu a tvorbu bobulí a cukrů. Vína tak vykazují nižší pH, vyšší kyselost, obsah fenolických sloučenin až 80 miliekvivalentů na litr a vyšší koncentraci antokyanů (až 800 miligramů na litr).

Delestáž uplatňovaná v průběhu alkoholového kvašení, v jejímž rámci nejsou hrozny lisovány a vína jsou přirozeně čířena dekantací, dodává vínům aroma, která jsou spíše květinová než ovocná. Vyzrálým vínům propůjčuje kořeněné, pražené tóny s nádechy lékořice a balzámu.

Přestože je vymezená zeměpisná oblast obklopena oblastí vymezenou pro CHOP „La Mancha“, její vlastnosti se značně liší, což se projevuje v níže uvedených faktorech:

#### Přírodní faktory:

Vinicemi protéká řeka Guadiana. Vinice se nacházejí vedle přehrady Peñarroya v nadmořské výšce 695 m a jsou obklopeny kopci.

Půda je zde převážně vápencová. Z hornin dominuje slín, směs nepevného vápence a jílu. V oblasti panuje podnebí vyznačující se horkými léty a studenými zimami. Na jaře se vyskytují pozdní mrazy, a proto je třeba instalovat systémy ochrany před mrazem založené na principu inverze, jichž je ve Španělsku instalováno pouze několik a v Kastilii-La Mancha jsou jediné. Pomocí nich se kontrolují silné jarní mrazy a v době sklizně ranní rosa, aby se vinné keře udržovaly suché.

#### Lidské faktory:

Nejpodstatnější rozdíly v metodách výroby vín z oblasti Los Cerrillos a vín ze sousední oblasti CHOP La Mancha spočívají v enologických postupech, při nichž se hrozny nelisují, ale jsou podrobovány statické drenáži, kterou se získává tzv. odkapávané víno (výnosy v hektolitrech na hektar tak dosahují 62–68 %). Vína se číří přirozeně pomocí dekantace.

Pokud jde o vlastnosti vín, nejpodstatnějšími rozdíly (pokud za referenční považujeme zralá červená vína, protože to je jediný druh vín, který se v oblasti Los Cerrillos produkuje) jsou tyto:

| CHOP LA MANCHA | LOS CERRILLOS | ROZDÍLY                      |
|----------------|---------------|------------------------------|
| ≥11,5 % obj.   | ≥12,5 % obj.  | Vyšší obsah alkoholu         |
| ≤10 meq/l      | ≤15 meq/l     | Vyšší obsah těkavých kyselin |
| 74 %           | 68 %          | Nižší výnosy hl/ha           |
| —              | >40 meq/l     | Více polyfenolů              |

Vzhledem k vápenaté půdě, slínové hornině, nadmořské výšce a vlivu vodního toku se ve vymezené oblasti nachází pouze jedno vinohradnictví-vinařství a to je vlastněno žadatelem.

Je třeba poznamenat, že vymezená oblast zahrnuje 1 570 hektarů půdy, která patří různým vlastníkům, ale žádná další réva zde nebyla vysazena ani zde nejsou žádná jiná vinařství. Oblast byla tedy vymezena na základě výše popsaných environmentálních podmínek.

Zapsaný název budou navíc moci užívat i ostatní producenti, pokud se ve vymezené oblasti v budoucnu usadí a budou splňovat podmínky stanovené ve specifikaci. Jelikož se vymezená oblast rozkládá na 1 570 hektarech, je zřízení dalších vinařství v tomto místě dost dobře možné.

## 9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína se lahvuji v oblasti produkce, protože u všech vín produkce končí druhým zráním v lahvích. V této fázi probíhá redukce, jejímž prostřednictvím se kvalita vín zlepšuje a zaobluje jejich chuť. Vhodná ke konzumaci jsou tehdy, když dosáhnou organoleptických vlastností uvedených ve specifikaci každého druhu vína.

**Odkaz na specifikaci produktu**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_Pliego\\_condiciones\\_Los\\_Cerrillos\\_20200728.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_Pliego_condiciones_Los_Cerrillos_20200728.pdf)

---

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2021/C 65/13)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

**„FINCA ÉLEZ“**

**PDO-ES-A0053-AM03**

**Datum oznámení: 16. listopadu 2020**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

Název

DOPLNĚNÍ ANALYTICKÝCH PARAMETRŮ RŮŽOVÉHO VÍNA DO POPISU VÍN

Oddíl specifikace produktu 2.1 „Parametry, které je třeba zohlednit, jejich stropy a analytické tolerance“ se rovněž vztahuje na oddíl „Popis vín“ v jednotném dokumentu.

Popis a důvody

Do popisu vín se doplňuje růžové víno, a proto se vymezují analytické parametry.

NOVÝ POPIS

2.1.9 Růžové víno

- skutečný obsah alkoholu není nižší než 12 % objemových,
- celkový obsah alkoholu není nižší než 12 % objemových,
- celkový obsah kyselin nejméně 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné,
- obsah těkavých kyselin nižší než 16,7 meq/l,
- celkový obsah oxidu siřičitého nižší než 150 mg/l,
- obsah redukujících sacharidů nižší než 10 g/l v glukóze.

ODŮVODNĚNÍ

Zákazníci mají zájem o růžové víno. O změnu specifikace produktu se žádá proto, aby se otevřel nový trh a aby se na něj růžové víno uvádělo.

Název

DOPLNĚNÍ ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ RŮŽOVÉHO VÍNA DO POPISU VÍN

– Oddíl specifikace produktu 2.2 „Vlastnosti, které je třeba určit organoleptickými analýzami“ se rovněž vztahuje na oddíl „Popis vín“ v jednotném dokumentu.

Popis a důvody

Do popisu vín se doplňuje růžové víno, a proto se vymezují organoleptické vlastnosti.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

## NOVÝ POPIS

## 2.2.9 Růžové víno:

- Vzhled: čirý, jiskrný s výraznými růžovými tóny.
- Vůně: velmi intenzivní, čistá, připomínající červené ovoce a jahody, s tóny „pražení“.
- Chuť: velmi intenzivní, ovocná, s patřičnou vyvážeností mezi kyselostí a obsahem alkoholu.

## ODŮVODNĚNÍ

Zákazníci mají zájem o růžové víno. O změnu specifikace produktu se žádá proto, aby se otevřel nový trh a aby se na něj růžové víno uvádělo.

## Název

## DOPLNĚNÍ ZVLÁŠTNÍCH ENOLOGICKÝCH POSTUPŮ PŘI VÝROBĚ RŮŽOVÉHO VÍNA

Oddíl specifikace 3. Zvláštní enologické postupy se rovněž vztahují na oddíl „Zvláštní enologické postupy“ v jednotném dokumentu.

## Popis a důvody

Doplňují se zvláštní enologické postupy při výrobě růžového vína, a to na základě jejich doplnění do popisu vín.

## NOVÝ POPIS

3.4.6 Růžové víno: asembláž v různých poměrech kterékoli z těchto odrůd: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon a Syrah, nebo jednodrůdové víno Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon nebo Syrah. Mošt se scedí do dvou hodin od macerace pomocí statického odstraňování kalů za studena trvajících 24 hodin. Po uplynutí 24 hodin se čistý mošt přelije do fermentační nádoby, v níž probíhá kvašení za studena. Jakmile hustota dosáhne hodnoty 1 015, přelije se produkt do sudů, v nichž dokončí proces kvašení, a následně zraje na kalech po dobu nejméně dvou měsíců.

## ODŮVODNĚNÍ

Jak je vysvětleno výše, o rozšíření specifikace o toto nové víno se žádá z toho důvodu, že se jedná o trh, jenž tu doposud nebyl, a někteří zákazníci požadovali, aby segment „vinos de pago“ byl podchycen.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Finca Élez

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

*Mladé víno Chardonnay a mladé červené víno*

Chardonnay: žlutá až zlatavá barva průměrné sytosti. Velmi intenzivní vůně s primárními ovocnými a květinovými aromaty. Vyváženost mezi obsahem alkoholu a kyselostí.

Mladé červené víno: velmi sytá barva s fialovými a červenými tóny. Vysoká intenzita primárních aromat s dlouhou dochutí a kulatou chutí na konci.

\* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

\*\* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l u mladého vína Chardonnay.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                         |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                         |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 11                                      |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 15                                      |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 130                                     |

*Víno Chardonnay částečně fermentované v sudu a červená vína „Barrica“, „Crianza“ a „Reserva“*

Chardonnay: žlutá až zlatavá barva průměrné sytosti.

Aromata vysoké intenzity, zastoupení komplexních aromat, ovocná a květinová aromata a aromata typická pro zrání.

Dlouhá dochuť, tříslovinová struktura, vyvážená, pokud jde o obsah alkoholu a glycerinu.

Vyzrálá červená vína si zachovávají vysokou sytost barvy s fialovými a červenými tóny, jež s postupujícím zráním nabývají odstínů granátové a cihlové červeně. Velmi intenzivní aromata ovoce a aromata evokující zrání. V ústech komplexní, přítomnost dřevěných tříslovin, dobrá tříslovinová struktura, dlouhá dochuť a kulatá chuť na konci.

\* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

\*\* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l u vína Chardonnay částečně fermentovaného v sudu.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                         |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                         |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 11,5                                    |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 15                                      |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 130                                     |

*Víno Chardonnay*

Číré a jiskrné, žlutá až zlatavá barva průměrné sytosti.

Průměrně až značně intenzivní ovocná a sladká aromata a aromata evokující zrání, jež však nejsou převládající.

Velmi intenzivní chuť, vyváženost mezi kyselostí a obsahem cukru.



- \* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                         |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                         |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 12                                      |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 15                                      |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 180                                     |

#### Červené víno Gran Reserva

Červené a cihlově červené tóny. Velmi intenzivní vůně, patrná aromata evokující zrání a aromata zralého ovoce. Přítomnost dřevěných tříslovin a dobrá (avšak nikoli agresivní) tříslovinová struktura.

- \* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                         |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                         |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 12                                      |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 16,7                                    |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 130                                     |

#### Růžové víno

Číré, jiskrné s výraznými růžovými tóny. Velmi intenzivní, čistá vůně připomínající červené ovoce a jahody a velmi intenzivní ovocná chuť s patřičnou vyvážeností mezi kyselostí a obsahem alkoholu.

- \* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                         |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                         |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 12                                      |
| Minimální celková kyselost:                                       | 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 16,7                                    |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 150                                     |

## 5. Enologické postupy

### a. Zvláštní enologické postupy

#### Zvláštní enologický postup

Při lisování musí být využit takový tlak, aby se získalo maximálně 70 litrů moštu ze 100 kg sklizených hroznů. Maximální tlak při lisování musí být nižší než 2 kg/cm<sup>2</sup>.

Víno Chardonnay: macerace v kádi pro macerování a lisování nejméně dvě hodiny a nejméně čtyři hodiny v případě vína Chardonnay „pozdní sklizeň“. Homogenizace v kádi po dobu 24 až 72 hodin. Nejméně 10 % musí kvasit v dubových sudech o maximálním objemu 500 l, přičemž sudy musí být nové nebo mladší jednoho roku.

Víno v sudu leží po dobu dvou až dvanácti měsíců.

Červená vína „Barrica“ a „Crianza“ kvasí – macerují nejméně 10 dnů při teplotách 25 až 30 °C. V případě variant „Reserva“ a „Gran Reserva“ činí příslušná doba nejméně 15 dnů.

b. *Maximální výnosy*

Cabernet Sauvignon

9 000 kg hroznů/ha

Cabernet Sauvignon

66 hektolitřů/ha

Tempranillo

12 000 kg hroznů/ha

Tempranillo

88,80 hektolitru/ha

Merlot

8 500 kg hroznů/ha

Merlot

62,90 hektolitru/ha

Syrah

13 000 kg hroznů/ha

Syrah

96,20 hektolitru/ha

Chardonnay

9 000 kg hroznů/ha

Chardonnay

66,60 hektolitru/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zemědělský podnik se nachází v obci El Bonillo v provincii Albacete.

7. **Hlavní odrůdy vinné révy**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

TEMPRANILLO – CENCIBEL

**8. Popis souvislostí**

Oblast se nachází v nadmořské výšce 1 080 m.n.m. Panuje v ní kontinentální podnebí s velmi suchým vzduchem a velkými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí v době, kdy hrozny zrají. Půdy jsou jílovito-vápenaté, chudé, kamenité a dobře odvodněné. Vykazují hodnotu pH přibližně 8.

Vína jsou vyvážená s patřičnou kyselostí a obsahem alkoholu, který je obvykle poměrně vysoký, díky čemuž jsou svěžejší a vhodnější ke zrání. Jedná se o vína vhodná k archivaci s nádechem kyselejšího čerstvého ovoce. Vykazují květinové a minerální tóny, a připomínají tak spíše kontinentální než středomořský styl vín. Nabízejí střední až vysokou koncentrací aromat, eleganci, vyváženost a svěžest.

**9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

žádné

**Odkaz na specifikaci produktu**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/MOD-PLIEGO\\_FINCA\\_ELEZ\\_20200612-III.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD-PLIEGO_FINCA_ELEZ_20200612-III.pdf)

---

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2021/C 65/14)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

**„CASA DEL BLANCO“**

**PDO-ES-A0060-AM02**

**Datum oznámení: 16. listopadu 2020**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**1. Úprava analytických parametrů z důvodu zařazení nových odrůd a mladých vín (oddíl 2.1 specifikace produktu a bod 3 jednotného dokumentu)**

*Popis a důvody*

Zařazení dvou nových odrůd, Garnacha a Airén, a výroba mladých vín z těchto i jiných odrůd si vyžadují novou definici analytických parametrů. Je proto nezbytné v důsledku zařazení těchto vín upravit analytické vlastnosti bílých a červených vín.

Zeměpisná oblast vín s CHOP „Casa del Blanco“ zahrnuje vinici s odrůdou Garnacha a vinici s odrůdou Airén, přičemž mladá vína vyrobená z těchto i jiných odrůd si zachovávají vlastnosti a profil ostatních vín s CHOP „Casa del Blanco“ s vysokým obsahem lithia a odpovídají potřebám trhu. Spotřebitelé totiž čím dál tím více požadují osobitá vína se silně ovocným nádechem, jež jsou jemná na patře a jejichž vlastnosti jsou dány především použitými hroznými. O změnu specifikace produktu se žádá proto, aby se doplnila o analytické vlastnosti mladých vín vyrobených z těchto odrůd.

Druh změny: standardní

Po úpravě analytických vlastností vín byla zachována jediná kategorie vína povolená ve specifikaci produktu, a to kategorie 1 uvedená v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince. Proto se má za to, že nedochází ke změně, přidání ani zrušení žádné kategorie, a předmětná změna tak nespadá pod žádný druh uvedený v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**2. Uvedení terminologie týkající se analytických parametrů pro redukovatelné sacharidy do souladu s platnými předpisy (bod 2.1.1 specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)**

*Popis a důvody*

Analytický parametr „redukovatelné sacharidy“ se přejmenovává na „celkový obsah sacharidů vyjádřených jako glukóza a fruktóza“, a to v souladu s článkem 20 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 ze dne 17. října 2018, kterým se stanoví celkový obsah sacharidů vyjádřených jako fruktóza a glukóza.

Druh změny: standardní

Jedná se o úpravu terminologie používané v souvislosti s fyzikálně-chemickými vlastnostmi, jež není spojena s jakoukoli změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

### 3. Změna organoleptických vlastností (oddíl 2.2 specifikace produktu a bod 3 jednotného dokumentu)

#### *Popis a důvody*

Zavedení normy UNE-EN-ISO 17065 za účelem certifikace vyžaduje změnu organoleptického popisu vín s chráněným označením, aby existovala spojitost mezi jejich vlastnostmi a deskriptory, které může hodnotit senzorický panel splňující kritéria stanovená v normě UNE-EN-ISO 17025.

Druh změny: standardní

Změna spočívá v úpravě organoleptických vlastností, aby je bylo možné lépe ověřovat v rámci senzorické analýzy, a není spojena s jakoukoli změnou produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

### 4. Definice organoleptických vlastností plynoucích z přimíchávání vín z nových odrůd a mladých vín (oddíl 2.2 specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)

#### *Popis a důvody*

Po zařazení dvou nových odrůd (Airén a Garnacha) a mladých vín vyrobených z těchto a jiných odrůd je nezbytné definovat organoleptické vlastnosti těchto vín.

Zeměpisná oblast CHOP „Casa del Blanco“ zahrnuje vinici s odrůdou Garnacha a vinici s odrůdou Airén. Mladá vína vyrobená z těchto i jiných odrůd si zachovávají vlastnosti a profil ostatních vín s CHOP „Casa del Blanco“ s vysokým obsahem lithia. Spotřebitelé v souladu s nároky trhu stále více požadují osobitá vína se silně ovocným nádechem. O změnu specifikace se tak žádá proto, aby zahrnovala organoleptické vlastnosti těchto vín.

Druh změny: standardní

Po zařazení organoleptických vlastností těchto odrůd byla zachována jediná kategorie povolená ve specifikaci produktu, a to kategorie 1 uvedená v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince. Proto se má za to, že nedochází ke změně, přidání ani zrušení žádné kategorie, a předmětná změna tak nespadá pod žádný druh uvedený v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

### 5. Úprava zvláštních enologických postupů u bílých a červených vín (oddíl 3 specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)

#### *Popis a důvody*

Po zařazení dvou nových odrůd (Garnacha a Airén) a vzhledem k tomu, že se zvažuje nový způsob zpracování mladých vín z těchto i jiných odrůd, je nezbytné definovat postup jejich zpracování.

Jmenovitý objem nádob se tak zvyšuje na nejméně 750 ml.

Vzhledem k okolnostem popsaným v předchozích odstavcích obsahuje tento oddíl zvláštní enologické postupy výroby nových druhů vína, které se do něj doplňují. Přizpůsobení vín současným trendům v oblasti zrání navíc vyžaduje, aby zrála v sudech o objemu nejméně 225 litrů. Vzhledem k tomu, že spotřebitel požaduje nádoby o různých objemech, zvyšuje se tedy jmenovitý objem nádob na nejméně 750 ml.

Druh změny: standardní

Tato změna zachovává vlastnosti a profil vín s CHOP „Casa del Blanco“, jakož i jejich identitu. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**6. Revize vinic vymezující zeměpisnou oblast (oddíl 4 specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)***Popis a důvody*

Poptávka po vínech odrůdy Airén se zvyšovala zejména v letní sezóně na trzích mimo Španělsko, které požadují vína s osvěžujícím profilem, méně výraznou vůni a poněkud delším chuťovým vjemem, jež nejsou tak těžká jako vína z jiných aromatictějších odrůd. V zeměpisné oblasti, která sousedí s oblastí CHOP „Casa del Blanco“, se rozprostírá vinice s odrůdou Airén vysazená v letech 1945 a 1962 a vinice s odrůdou Garnacha vysazená v roce 2006. Obě vinice sousedí s vinicemi vymezenými ve specifikaci, přičemž vinice s odrůdou Garnacha je z velké části obklopena vinicemi, které jsou již ve specifikaci vymezeny. Vzhledem k tomu, že se vyznačují stejnými klimatickými, půdními a horopisnými podmínkami jako vymezená zeměpisná oblast a vykazují stejně vysokou koncentraci lithia, žádá se o změnu specifikace spočívající v zařazení těchto vinic do vymezené oblasti.

Druh změny: standardní

Zařazení těchto vinic neznamená změnu souvislosti se zeměpisnou oblastí, neboť přírodní i lidské faktory jsou v rozšířené oblasti stejné jako v původně vymezené oblasti. Vlastnosti a profil vín s CHOP „Casa del Blanco“ jsou ve vyráběných vínech rovněž zachovány. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**7. Zařazení odrůd garnacha a airén (oddíl 6 specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)***Popis a důvody*

Vzhledem k tomu, že do popisu vín ve specifikaci bylo zařazeno jednodrůdové bílé víno Airén a červené víceodrůdové víno zahrnující odrůdu Garnacha, jsou tyto odrůdy do tohoto oddílu doplněny.

Druh změny: standardní

Vzhledem k zařazení tohoto jednodrůdového bílého vína Airén a víceodrůdového červeného vína zahrnujícího odrůdu Garnacha do oddílu popisujícího vína s odůvodněním uvedeným v bodě 1 se rovněž doplňují odrůdy Airén a Garnacha. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**8. Aktualizace odkazu na předpisy (oddíl 8 specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)***Popis a důvody*

V oddíle 8 prvním a druhém odstavci specifikace se odkazy na zrušená nařízení nahrazují odkazy na platná nařízení a aktualizují se tradiční výrazy, jakož i používání výrazů upravených královským dekretem 1363/2011 ze dne 7. října, kterým se provádějí pravidla Společenství týkající se označování, obchodní úpravy a identifikace některých výrobků z révy vinné, které jsou doplněny do třetího odstavce.

Druh změny: standardní

Tato změna představuje aktualizaci předpisů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

**9. Aktualizace odkazu na předpisy (oddíl 9.2 specifikace produktu, netýká se jednotného dokumentu)***Popis a důvody*

Ve třetím a devátém odstavci oddílu 9.2 specifikace se odkazy na zrušená nařízení nahrazují odkazem na platná nařízení.

Druh změny: standardní

Tato změna představuje aktualizaci předpisů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. NÁZEV PRODUKTU

Casa del Blanco

2. TYP ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

CHOP – chráněné označení původu

3. DRUHY VÝROBKŮ Z RÉVY VINNÉ

1. Víno

4. POPIS VÍNA (VÍN)

*Červené víno*

Jedná se o vína, u nichž je koncentrace iontů lithia až desetkrát vyšší než koncentrace u vín z okolí a existuje také vzájemný vztah mezi vinicemi s nejvyšším zastoupením lithia a viny s nejvyšší koncentrací tohoto kovu.

Červená vína mají třešňovou nebo sytou červenou barvu a výrazné aroma. Jsou lahodná, plná a silná.

\* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                      |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):                |                                                 |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):               | 12,5                                            |
| Minimální celková kyselost:                                       | 5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 16,7                                            |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 120                                             |

*Bílé víno*

Bílá vína jsou čistá, krystalická, slámově žlutá se zlatavými odlesky a aromaty bílého a čerstvého ovoce. Jsou příjemně a vyváženě kyselé. Jejich dochuť je dlouhá a vyvážená.

\* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti                        |                                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):  |                                                 |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): | 11,50                                           |
| Minimální celková kyselost:                         | 6 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné na litr |

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):   | 16  |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | 120 |

## 5. Enologické postupy

### a. Zvláštní enologické postupy

#### Zvláštní enologický postup

U bílých vín se mošt získaný drcením a lisováním hroznů zbavených stopek odkaluje při teplotě 10 až 15 °C po dobu nejméně 18 hodin. Ke kontrolovanému kvašení dochází při teplotě 13 až 21 °C.

U červených vín probíhá alkoholové kvašení podle odrůdy, přičemž hrozny nejsou zbaveny slupky, po dobu nejméně deset dnů a při teplotě 22 až 32 °C. Vína jednotlivých odrůd zrají v sudech z francouzského a amerického dubu po dobu nejméně dvanácti měsíců. Nakonec se vína mísí a stáčí do lahví. Tento proces trvá nejméně dvanáct měsíců.

### b. Maximální výnosy

7 500 kg hroznů/ha

52,5 hl/ha

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast se nachází v obci Manzanares (Ciudad Real).

## 7. Hlavní odrůdy vinné révy

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

PETIT VERDOT

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

## 8. Popis souvislostí

Oblast se nachází v nadmořské výšce 1 080 m.n.m. Panuje v ní kontinentální podnebí s velmi suchým vzduchem a velkými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí v době, kdy hrozny zrají. Půdy jsou jílovito-vápenaté, chudé, kamenité a dobře odvodněné. Vykazují hodnotu pH přibližně 8.

Vína jsou vyvážená s patřičnou kyselostí a obsahem alkoholu, který je obvykle poměrně vysoký, díky čemuž jsou svěžejší a vhodnější ke zrání. Jedná se o vína vhodná k archivaci s nádechem kyselejšího čerstvého ovoce. Vykazují květinové a minerální tóny, a připomínají tak spíše kontinentální než středomořský styl vín. Nabízejí střední až vysokou koncentrací aromat, eleganci, vyváženost a svěžest.

## 9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

ŽÁDNÉ

## Odkaz na specifikaci produktu

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/PC\\_Mod\\_Casa\\_del\\_-Blanco\\_20200721\\_mp.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_Mod_Casa_del_-Blanco_20200721_mp.pdf)





ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace  
Evropské unie  
L-2985 Lucemburk  
LUXEMBURSKO

CS