

Úřední věstník

Evropské unie

C 339



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

5. září 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 339/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10781 – KB AG / KB SFN / KB)) ⁽¹⁾	1
2022/C 339/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10861 – HG / TEAM.BLUE) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 339/03	Směnné kurzy vůči euru — 2. září 2022	3
---------------	---	---

Účetní dvůr

2022/C 339/04	Zvláštní zpráva 18/2022 — „Orgány EU a COVID-19 – Reakce byla rychlá, ovšem bude ještě náročné co nejlépe využít inovace a flexibilitu vyplývající z krize“	4
---------------	---	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 339/05	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	5
---------------	---	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10781 – KB AG / KB SFN / KBJ)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 339/01)

Dne 29. srpna 2022 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⁽¹⁾. 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 32022M10781. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10861 – HG / TEAM.BLUE)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 339/02)

Dne 29. srpna 2022 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 ⁽¹⁾. 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 32022M10861. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

2. září 2022

(2022/C 339/03)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	0,9993	CAD	kanadský dolar	1,3131
JPY	japonský jen	140,36	HKD	hongkongský dolar	7,8439
DKK	dánská koruna	7,4370	NZD	novozélandský dolar	1,6394
GBP	britská libra	0,86478	SGD	singapurský dolar	1,4013
SEK	švédská koruna	10,7498	KRW	jihokorejský won	1 360,84
CHF	švýcarský frank	0,9839	ZAR	jihoafrický rand	17,2791
ISK	islandská koruna	141,50	CNY	čínský juan	6,9031
NOK	norská koruna	10,0035	HRK	chorvatská kuna	7,5225
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	14 895,92
CZK	česká koruna	24,481	MYR	malajsijský ringgit	4,4809
HUF	maďarský forint	398,38	PHP	filipínské peso	56,854
PLN	polský zlotý	4,7063	RUB	ruský rubl	
RON	rumunský lei	4,8335	THB	thajský baht	36,624
TRY	turecká lira	18,2072	BRL	brazilský real	5,2153
AUD	australský dolar	1,4671	MXN	mexické peso	20,1024
			INR	indická rupie	79,8096

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva 18/2022

„Orgány EU a COVID-19 – Reakce byla rychlá, ovšem bude ještě náročné co nejlépe využít inovace a flexibilitu vyplývající z krize“

(2022/C 339/04)

Evropský účetní dvůr zveřejnil zvláštní zprávu 18/2022 „Orgány EU a COVID-19 – Reakce byla rychlá, ovšem bude ještě náročné co nejlépe využít inovace a flexibilitu vyplývající z krize“.

Zpráva je k dispozici přímo k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Evropského účetního dvora: <https://www.ea.europa.eu/cs/Pages/DocItem.aspx?did=61688>

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2022/C 339/05)

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

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

„Navarra“

PDO-ES-A0127-AM03

Datum oznámení: 14. června 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

MOŽNOST MÍSENÍ RŮŽOVÝCH VÍN S ČERVENÝMI VÍNY

Zavádí se možnost mísit růžové víno z předchozího ročníku s červeným vínem ze stávajícího ročníku nebo ho k němu přidávat za předpokladu, že podíl růžového vína nepřekročí 15 % výsledného celkového objemu.

Mění se bod 3.b písm. c) specifikace produktu a bod 5.1 jednotného dokumentu.

Změna popsaná v tomto dokumentu se nepovažuje za změnu na úrovni Unie podle čl. 14 odst. 1 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, protože nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu; nespočívají ve změně, zrušení nebo přidání druhu výrobku z révy vinné podle přílohy VII části II nařízení (EU) č. 1308/2013; nemohou zneplatnit souvislost podle čl. 93 odst. 1 písm. a) bodu i) nebo písm. b) bodu i) nařízení (EU) č. 1308/2013; neznamenají další omezení uvádění produktu na trh.

Po skončení nouzového stavu vyhlášeného královským dekretem 926/2020 ze dne 25. října 2020 a prodlouženého královským nařízením 956/2020 ze dne 3. listopadu 2020 do 9. května 2021 a po postupném rušení mimořádných opatření přijatých vládou (mimo jiné omezení volného pohybu osob, úplné uzavření hotelových služeb a uzavření hranic) bylo prokázáno, že ve společnosti dochází k normalizaci činnosti, což bude mít pozitivní dopad na trh s vínem a povede k nárůstu spotřeby.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Omezující opatření přijatá v důsledku zdravotní krize vyvolané onemocněním COVID-19 nejvíce zasáhla růžová vína, neboť tato vína se nejvíce konzumují v jarních a letních měsících. Spotřeba růžového vína od podzimu prudce klesá. Vzhledem k trvajícimu nouzovému stavu a výše uvedeným omezením se tak děje i nadále. V loňském roce se podařilo tento pokles zvrátit zavedením výjimečné dočasné změny bodu 3.b. písm. c) specifikace produktu na žádost regulační rady, což mělo na naše producenty velmi pozitivní dopad.

Pozitivní účinek výše uvedené změny ukazuje, že přijaté výjimečné dočasné opatření je třeba vzhledem k dosaženým vynikajícím výsledkům učinit trvalým. Skutečnost, že nedošlo k prodloužení prodeje růžového vína, zajistila standardy kvality a zabránila zpoždění při uvádění vína z následujícího ročníku na trh, čímž se zajistila jeho konkurenceschopnost.

Navrhovaná změna je v souladu s evropskými právními předpisy, neboť čl. 7 odst. 2 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ze dne 12. března 2019, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, definuje směs takto: „Pro účely tohoto odstavce se růžové víno považuje za víno červené.“

Zvýší se jakost mladých červených vín pocházejících z nového ročníku, přičemž selepší i jejich organoleptické vlastnosti; primární aroma, měknotí, třísloviny atd. mají pozitivní vliv na jakost a typické vlastnosti vín s CHOP Navarra, které odpovídají analytickým vlastnostem uvedeným v bodě 2.a.c specifikace CHOP Navarra.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názyvy)

Navarra

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

3. Likérové víno

4. Popis vína (vín)

1. Bílé víno

Světle žlutá až zlatožlutá barva, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo květinovými a/nebo rostlinnými tóny. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s ovocným retronasálním aromatem a se střední až dlouhou dochutí.

* Pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého roven nebo menší než 300 g/l. Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

2. *Bílé víno zrající v dřevěném sudu (kvašené v sudech, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

Slámově žlutá až zlatožlutá barva s jantarovým nádechem, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s dřevitými a/nebo kořeněnými a/nebo kouřovými tóny. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s dřevitým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého roven nebo menší než 300 g/l.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

3. *Bílé víno vyrobené z botrytických hroznů*

Světle žlutá až zlatožlutá barva s jantarovým nádechem, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo květinovými a/nebo rostlinnými tóny. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s ovocným retronasálním aromatem a se střední až dlouhou dochutí.

Obsah těkavých kyselin se zvyšuje o 1 meq/l pro každý stupeň přirozeného skutečného obsahu alkoholu nad 10 % objemových.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

4. *Růžové víno*

Narůžovělá barva, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s aromaty červeného a červeného ovoce a/nebo květin. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s retronasálním aromatem červeného a červeného ovoce a/nebo sladkým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

5. *Růžové víno zrající v dřevěném sudu (kvašené v sudech, Reserva)*

Narůžovělá barva, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s aromaty červeného a červeného ovoce a/nebo dřeva. Chuť je vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, s dřevitým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

6. *Červené víno*

Purpurová až rubínově červená barva, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo dřevitými tóny. Chuť je vyvážená se střední plností, s ovocným a/nebo dřevitým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

7. Červené víno zrající v dřevěném sudu (*Roble, Crianza, Reserva nebo Gran Reserva*)

Červená až purpurová barva s červenohnědým nádechem, čiré a jiskrné. Aroma střední až vysoké intenzity bez nedostatků a s dřevitými a/nebo kořeněnými a/nebo kouřovými tóny. Chuť je vyvážená se střední až vysokou plností, s dřevitým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

8. Likérové víno

U bílých vín: světle žlutá až mahagonově hnědá barva, čiré a jiskrné. U červených vín: červená až purpurová barva s červenohnědým nádechem, čiré a jiskrné. Vůně s vysokou intenzitou, bez nedostatků, s tóny zralého nebo zaslého ovoce. Chuť je vyvážená se střední až vysokou plností, s retronasálním aromatem zralého nebo zaslého ovoce a se střední až vysokou dochutí.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	190

5. Enologické postupy

5.1. Zvláštní enologické postupy

1. Pěstební postup

Hustota výsadby je nejméně 2 400 keřů na hektar.

Na vinici je povoleno zavlažování pomocí lokalizovaných systémů. Nelokalizované zavlažování (plošné zavlažování, závlaha postřikem) je povoleno do 8. srpna každého roku.

2. Zvláštní enologický postup

Bílé víno: pouze bílé hrozny. Macerace za studena je přípustná.

Růžová vína: pouze modré hrozny. Maximální povolený objem moštu získaného krvácením je 40 litrů na 100 kilogramů hroznů.

Červená vína: pouze modré hrozny. Růžové víno se může mísit s červeným vínem z následujícího ročníku nebo se k němu přidávat, pokud podíl růžového vína nepřesáhne 15 % celkového výsledného objemu.

Likérová vína: Přidávání alkoholu z vína o ≥ 96 % objemových nebo směsi obsahující tento alkohol a mošt do kvasícího moštu nebo vína z odrůd Moscatel de Grano Menudo nebo Garnacha Tinta a Blanca s přirozeným obsahem alkoholu > 12 % objemových. Dozrávající vína musí být zahuštěna přímým teplem a lze k nim přidat odrůdy Moscatel de Grano Menudo a/nebo Garnacha Tinta a/nebo Blanca.

3. Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Při výrobě vín, na která se dané CHOP vztahuje, zůstává i nadále zakázáno používání kontinuálních lisů.

Proces zrání začíná 1. října téhož roku sklizně.

5.2. Maximální výnosy

1. Bílé odrůdy

9 200 kg hroznů na hektar

64,40 hektolitru na hektar

2. Modré odrůdy

8 000 kg hroznů na hektar

56 hektolitru na hektar

3. Růžové víno

8 000 kg hroznů na hektar

32 hektolitru na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Obce:

Oblast I: žádná.

Oblast II: Lumbier, Lónguida, Romanzado a Urraul Bajo a Urraul Alto.

Oblast III: Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas-Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz, Cizur.

Oblast IV: všechny obce kromě obcí Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún a Abárzuza.

Oblast V: všechny obce kromě obce Petilla de Aragón.

Oblast VI: všechny obce kromě obcí Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla a Sartaguda.

Oblast VII: všechny obce kromě obcí Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada a Buñuel.

7. Moštová odrůda (odrůdy)

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO

8. Popis souvislosti

8.1. Víno

Oblast, na kterou se CHOP „Navarra“ vztahuje, se nachází v zeměpisné oblasti ležící na severu Pyrenejského poloostrova, která je ideální pro pěstování vinné révy. Podnebí je středomořské s atlantickým vlivem v severozápadní části, přičemž v celé oblasti převládá chladný a suchý vítr. Průměrné srážky se pohybují mezi 400 a 500 mm. Půdy mají vysoký podíl vápence, průměrnou kamenitost a hlínově-jílovitou strukturu.

Toto zeměpisné prostředí propůjčuje vínům střední až vysokou kyselost, organoleptické vjemy svěžesti a vyvážené chuti a určitý minerální charakter v důsledku typologie půd.

8.2. Likérové víno

Tato vína se vyrábějí především z odrůd Moscatel de Grano Menudo a Garnacha Tinta a Blanca, které jsou v Navaře domácí a vyznačují se vysokým obsahem cukru, oblostí a krémovostí, s aromaty zaschlých hroznů a vyváženou sladkou a kyselou chutí. Tato vysoká koncentrovanost chuti je výsledkem specifických klimatických podmínek, pro které je typické velmi suché podnebí, vysoké teploty během vegetačního období, nízké srážky a trvalý nedostatek vody.

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

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

písmo používané k uvedení názvu CHOP nesmí být v žádném případě nižší než 3 mm ani vyšší než 9 mm; musí být jasné, čitelné, nesmazatelné a nesmí být příliš široké; označení nesmí zabírat více než polovinu celkové šířky etikety.

Logo CHOP je povinné a jeho průměr nesmí být menší než 8 mm ani větší než 11 mm.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://cutt.ly/9H0Dv6L>

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS