

Úřední věstník

Evropské unie

C 5



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

9. ledna 2020

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 5/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9583 – TPG/Hong Leong Group/Columbia Asia Healthcare) ⁽¹⁾	1
-------------	--	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 5/02	Směnné kurzy vůči euru — 8. ledna 2020	2
-------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2020/C 5/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9688 – Cinven/Astorg/LGC Science Group) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	3
2020/C 5/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9668 – JD Sports Fashion/Iberian Sports Retail Group) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	5
2020/C 5/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9569 — EssilorLuxottica/GrandVision) ⁽¹⁾	6

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 5/06

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

7

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9583 – TPG/Hong Leong Group/Columbia Asia Healthcare)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 5/01)

Dne 10. prosince 2019 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 32019M9583. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu 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⁾

8. ledna 2020

(2020/C 5/02)

1 euro =

měna		směnný kurz	měna		směnný kurz
USD	americký dolar	1,1115	CAD	kanadský dolar	1,4470
JPY	japonský jen	120,86	HKD	hongkongský dolar	8,6424
DKK	dánská koruna	7,4731	NZD	novozélandský dolar	1,6739
GBP	britská libra	0,84868	SGD	singapurský dolar	1,5014
SEK	švédská koruna	10,5108	KRW	jihokorejský won	1 297,37
CHF	švýcarský frank	1,0792	ZAR	jihoafrický rand	15,8166
ISK	islandská koruna	137,10	CNY	čínský juan	7,7184
NOK	norská koruna	9,8508	HRK	chorvatská kuna	7,4490
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 441,51
CZK	česká koruna	25,265	MYR	malajsijský ringgit	4,5588
HUF	maďarský forint	331,08	PHP	filipínské peso	56,420
PLN	polský zlotý	4,2429	RUB	ruský rubl	68,6389
RON	rumunský lei	4,7774	THB	thajský baht	33,740
TRY	turecká lira	6,6158	BRL	brazilský real	4,5092
AUD	australský dolar	1,6195	MXN	mexické peso	20,9079
			INR	indická rupie	79,7090

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.9688 – Cinven/Astorg/LGC Science Group)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 5/03)

1. Komise dne 19. prosince 2019 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited („Cinven“, Spojené království),
- Astorg Asset Management S.à.r.l. („Astorg“, Lucembursko),
- LGC Science Group Holdings Limited („LGC“, Spojené království).

Podniky Cinven a Astorg získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem LGC.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podnik Cinven je evropská soukromá investiční společnost, jež řadě investičních fondů poskytuje poradenské služby a služby při správě investic,
- podnik Astorg je nezávislá evropská společnost soukromého kapitálu spravující aktiva v hodnotě přesahující 8 miliard EUR,
- podnik LGC je mateřský podnik skupiny společností, které dodávají nástroje pro měření, programy zkoušení odborné způsobilosti, normy pro zajištění dodavatelského řetězce, genomická činidla a nástroje a poskytují služby v oblasti výzkumu a měření.

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 ⁽²⁾ 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.9688 – Cinven/Astorg/LGC Science Group

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

E-mail: 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.9668 – JD Sports Fashion/Iberian Sports Retail Group)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 5/04)

1. Komise dne 17. prosince 2019 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- JD Sports Fashion Plc („JD“, Anglie a Wales),
- Iberian Sports Retail Group SL („ISRG“, Španělsko), v současnosti společně kontrolovaného podniky JD, Sonae, SGPS, S. A. a Balaiko Firaja Invest S.L.

Podnik JD získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem ISRG.

Spojení se uskutečňuje na základě smlouvy.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku JD: maloobchodní prodej sportovních oděvů a obuvi a provoz fitness center ve Spojeném království. Většinovým akcionářem podniku JD je skupina Pentland, která zajišťuje velkoobchodní dodávky značkových výrobků pro venkovní použití pro maloobchodníky,
- podniku ISRG: specializovaný maloobchodní prodej sportovních potřeb ve Španělsku a Portugalsku. Společnost ISRG byla dříve známá pod názvem JD Sprinter Holdings 2010, S.L.

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 ⁽²⁾ 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.9668 – JD Sports Fashion/Iberian Sports Retail Group

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

E-mail: 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

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9569 — EssilorLuxottica/GrandVision)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 5/05)

1. Komise dne 23. prosince 2019 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- EssilorLuxottica S.A. (EssilorLuxottica, Francie a Itálie),
- GrandVision N.V. (GrandVision, Nizozemsko), jehož majoritním akcionářem je společnost HAL Optical Investments B.V.

Podnik EssilorLuxottica získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem GrandVision.

Spojení se uskutečňuje nákupem akcií.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- EssilorLuxottica: všechny fáze vývoje dioptrických (korektivních) čoček od koncepce po výrobu a velkoobchodní prodej, design, výroba a distribuce oční optiky a maloobchodní prodej oční optiky,
- GrandVision: maloobchodní prodej oční optiky.

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.9569 — EssilorLuxottica/GrandVision

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

E-mail: 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

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

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

(2020/C 5/06)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Valdepeñas“

PDO-ES-A0051-AM03

Datum oznámení: 4. října 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Změna minimálního procentního podílu modrých odrůd u tradičního červeného vína „vino tinto tradicional“ (Oddíl 3.1.8 specifikace, jednotný dokument se nemění)

Popis a důvody

Procentní podíl modrých odrůd ve výrobě tradičního červeného vína („vino tinto tradicional“) se z původních 50 % zvyšuje na 85 %.

Nový popis:

3.1.8) „Vino tinto tradicional“: Získává se z povolených odrůd, přičemž nejméně 85 % hroznů musí pocházet z modrých odrůd. Zbytek zůstává stejný jako u červených vín, macerace – kvašení probíhá 10 až 15 dní při teplotě nepřesahující 28 °C.

Odůvodnění:

Ve vymezené vinařské oblasti se od zavedení tohoto CHOP vyrábělo tradiční víno kombinováním bílých a modrých hroznů (airén/tempranillo), neboť se jedná o tradiční postup,

díky kterému vykazuje toto víno odlišné a pro něj typické analytické parametry.

Jelikož současné tržní trendy si žádají, aby se červená vína vyráběla ve větší míře z modrých odrůd, vinaři v praxi snižují procentní podíl bílých hroznů, ale uzpůsobují výrobní metody tak, aby zůstaly zachovány příznačné analytické rozdíly.

Touto adaptací se výroba tradičního vína vyvíjí v souladu s trendy na trhu, aniž by se u tohoto vína změnil jeho osobitý charakter v rámci typologie místních vín.

2. Oprava chybných údajů v analytických parametrech (Oddíl 2.1 specifikace a oddíl 1.4 jednotného dokumentu)

Popis a důvody

⁽¹⁾ Úř. věst L 9, 11.1.2019, s. 2.

Popis:

Mění se definice výjimek pro maximální obsah oxidu siřičitého. Ty byly stanoveny pro polosuchá, polosladká a sladká vína. Požaduje se, aby se vztahovaly na vína obsahující zbytkový cukr v množství vyšším než 5 g/l.

Odůvodnění:

Jedná se o přizpůsobení platné legislativy (nařízení v přenesené pravomoci 2019/934).

Ve specifikaci byla zjištěna chyba v maximálním obsahu oxidu siřičitého. Údaj se ve specifikaci opravuje a změna se promítá do jednotného dokumentu.

Taktéž se opravuje hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových), kde u jednotlivých typů vín došlo nedopatřením k zápisu hodnoty pro minimální celkový obsah alkoholu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Valdepeñas

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. Popis vína (vín)

BÍLÉ VÍNO

Vizuální vlastnosti

Víno má bledě žlutou barvu se zelenkavými či jantarovými odstíny. Víno s označením „Fermentado en Barrica“ je slámově žluté se zlatými nebo zelenkavými odstíny. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má bledě žlutou barvu se zelenkavými či jantarovými odstíny. Víno s označením „Roble“ je slámově žluté se zlatými nebo zelenkavými odstíny. Víno s označením „Crianza“ má žlutou barvu s jantarovými odstíny a zlatými odlesky.

Čichové vlastnosti

Víno se vyznačuje čistými, svěžími a středně intenzivními primárními aromaty po ovoci. U vína označovaného jako „Fermentado en Barrica“ je aroma komplexní s lehkým nádechem typickým pro zrání v sudech. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má čistá a svěží primární aromata, která připomínají ovoce a jsou středně až silně intenzivní. U vína s označením „Roble“ je aroma komplexní s lehkým nádechem typickým pro zrání v sudech. Víno s označením „Crianza“ se vyznačuje středně intenzivním, lehce vanilkovým až praženým aromatem.

Chuťové vlastnosti

Víno je jemné, lehké, ovocné, s vyváženou strukturou. Vína s označeními „Fermentado en Barrica“ a „Roble“ jsou jemná, vyvážená, objemná, s dlouhou dochutí. Víno s označením „Maceración Carbónica“ je jemné, lehké, ovocné a má vyváženou strukturu. Víno s označením „Crianza“ je jemné, vyvážené, objemné, se středně dlouhou dochutí.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 240 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

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 liter)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	180

RŮŽOVÉ VÍNO

Vizuální vlastnosti

Víno má narůžovělou barvu s červenými a fialovými odstíny.

Čichové vlastnosti

Středně intenzivní, čisté, svěží a ovocné aroma připomíná červené ovoce.

Chuťové vlastnosti

Opakující se chuť po červeném ovoci. Střední až výrazná kyselinka.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 240 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

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)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

ČERVENÉ VÍNO, ČERVENÉ VÍNO „BARRICA“, ČERVENÉ VÍNO „MACERACIÓN CARBÓNICA“, ČERVENÉ VÍNO „ROBLE“

Vizuální vlastnosti

Víno má třešňově červenou barvu s fialovým nádechem, je čisté, jiskrné a barevně syté. Víno s označením „Barrica“ má třešňovou barvu s granátovými tóny, je čisté, jiskrné a barevně syté. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má třešňovou barvu s fialkovými tóny, je čisté a barevně syté. Víno s označením „Roble“ má třešňovou barvu s granátovými či fialkovými tóny a je barevně syté.

Čichové vlastnosti

Intenzivní aroma připomínající zralé červené ovoce jsou typická pro použité odrůdy. Víno s označením „Barrica“ má čistou, středně intenzivní aroma červeného ovoce s lehkými stopami po zrání v sudech. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má čistou, ovocná aroma střední až silné intenzity. U vína s označením „Roble“ je aroma komplexní s lehkým nádechem typickým pro zrání v sudech.

Chuťové vlastnosti

Víno je masité, suché, s vyváženými tríslovinami, se střední až výraznou kyselinkou a má příjemnou dochuť. Víno s označením „Barrica“ má čistou, středně intenzivní aroma červeného ovoce s lehkými stopami po zrání v sudech. Víno s označením „Maceración Carbónica“ má intenzivní, ovocnou a vyváženou chuť. Víno s označením „Roble“ je jemné, vyvážené, objemné, s dlouhou dochutí.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 180 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

TRADIČNÍ ČERVENÉ VÍNO

Vizuální vlastnosti:

Víno je čisté a má fialkově až granátově červenou barvu.

Čichové vlastnosti

Víno se vyznačuje opakováním ovocných, středně intenzivních primárních aromat

Chuťové vlastnosti

Pro víno jsou charakteristické mírné vyjádření tříslovin, vyváženost co do alkoholu a kyselosti a dlouhá dochuť.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 180 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

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)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

ŠUMIVÉ VÍNO

Vizuální vlastnosti

Bledé nebo zlaté a jiskrné odstíny jemné a vytrvalé perlení

Čichové vlastnosti

Aromata jsou čistá, ovocná, střední intenzity.

Chuťové vlastnosti

Vína jsou chuťově široká a vyvážená.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Přetlak CO₂ (při 20 °C): více než 3,5 atmosféry

V případě parametrů, které nejsou definovány, se použijí ustanovení příslušných předpisů.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

ČERVENÉ VÍNO „CRIANZA“, „RESERVA“ A „GRAN RESERVA“

Vizuální vlastnosti

„Crianza“: silná třešňově červená barva s nachovými tóny. „Reserva“: granátově červená barva s okrovými tóny, střední až silná barevná sytost, víno je čisté a řídké. „Gran Reserva“: rubínově červená barva s matnými cihlovými odstíny, střední až silná barevná sytost.

Čichové vlastnosti

„Crianza“ čisté, opakující se, intenzivní aroma zralého ovoce a aroma příznačná pro zrání v sudech. „Reserva“: pronikavá vůně zralého ovoce a koření a vůně příznačné pro dozrávání v lahvi. „Gran Reserva“: pronikavá, komplexní, kořeněná vůně typická pro dobré dozrávání v lahvi.

Chuťové vlastnosti

„Crianza“ intenzivní a příjemná chuť připomínající zralé ovoce, příjemné vyjádření tříslovin a středně dlouhá dochuť. „Reserva“: pronikavá vůně zralého ovoce a koření a vůně příznačné pro dozrávání v lahvi. „Gran Reserva“: víno je masité, sametové, kulaté a harmonické, s dlouhou dochutí.

Hodnota pro maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonných mezích stanovených příslušnými právními předpisy EU.

Oxid siřičitý méně než 180 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza + fruktóza).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

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

U bílých vín musí být kontrolována teplota při kvašení, která nesmí přesáhnout 18 °C. Pokud se používá macerace se slupkami, musí se provádět po dobu 1 až 6 dní a teplota při kvašení může dosáhnout až 25 °C.

V případě růžových vín trvá macerace 12 až 48 hodin a teplota je nižší než 25 °C. Při výrobě se uplatňuje statické odstraňování kalů z moštu a pomalé kvašení po dobu nejméně 5 dnů při kontrolované teplotě nižší než 18 °C.

U červených vín se mošt ponechává macerovat se slupkami po dobu nejméně 48 hodin při kontrolované teplotě nižší než 28 °C.

Po scezení a lisování následuje kvašení bez slupek při kontrolované teplotě nejvýše 25 °C.

b. Maximální výnosy

Bílé odrůdy

8 000 kg hroznů/ha

Bílé odrůdy

56 hl/ha

Modré odrůdy

7 500 kg hroznů/ha

Modré odrůdy

52,50 hl/ha

Vinice s bílými odrůdami ve třetím roce po roubování

3 750 kg hroznů/ha

Vinice s bílými odrůdami ve třetím roce po roubování

26,25 hl/ha

Vinice s modrými odrůdami ve třetím roce po roubování

3 000 kg hroznů/ha

Vinice s modrými odrůdami ve třetím roce po roubování

21 hl/ha

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezená oblast se nachází jižně od provincie Ciudad Real a zahrnuje celé obce:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, a část obcí Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MACABEO - VIURA

AIREN

8. Popis souvislosti

Suché kontinentální podnebí a převaha karbonátových půd chudých na organickou hmotu vyvolávají u révy stres co do vodního režimu, v důsledku čehož rostlina málo plodí a její hrozny dobře vyzrávají. Karbonátové půdy (s vysokým pH v rozmezí 7,5–8,5) umožňují snadné prorůstání kořenů, odrážejí sluneční světlo a akumulují teplo pro noční hodiny. Díky těmto faktorům lze vyrábět dobře strukturovaná, komplexní a elegantní červená vína.

Vysoké letní teploty jsou ke konci ročního období umírněnější, což napomáhá pomalejšímu dozrávání hroznů. To pak vede k většímu rozvoji polyfenolových sloučenin a uchování aromat.

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách jakostních šumivých vín s chráněným označením původu „Valdepeñas“ se mohou používat označení „Premium“ a „Reserva“.

Odkaz na specifikaci produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/CC_Pliego_de_Condiciones_2019_Valdepenas_II.pdf

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUXEMBURGO

CS