



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

3. května 2021

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 161/01	Směnné kurzy vůči euru — 30. dubna 2021	1
---------------	---	---

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2021/C 161/02	Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření	2
---------------	--	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2021/C 161/03	Předběžné oznámení o spojení podniků — Věc: M.10248 — AP/Lutech — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	3
2021/C 161/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10196 — Magna/LGE/JV) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	5

JINÉ AKTY

Evropská komise

2021/C 161/05	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	7
---------------	--	---

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

30. dubna 2021

(2021/C 161/01)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2082	CAD	kanadský dolar	1,4834
JPY	japonský jen	131,62	HKD	hongkongský dolar	9,3816
DKK	dánská koruna	7,4360	NZD	novozélandský dolar	1,6738
GBP	britská libra	0,86863	SGD	singapurský dolar	1,6045
SEK	švédská koruna	10,1640	KRW	jihokorejský won	1 346,24
CHF	švýcarský frank	1,0998	ZAR	jihoafrický rand	17,3875
ISK	islandská koruna	149,60	CNY	čínský juan	7,8134
NOK	norská koruna	9,9533	HRK	chorvatská kuna	7,5465
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	17 424,24
CZK	česká koruna	25,883	MYR	malajsijský ringgit	4,9482
HUF	maďarský forint	359,86	PHP	filipínské peso	58,286
PLN	polský zlotý	4,5635	RUB	ruský rubl	90,7108
RON	rumunský lei	4,9285	THB	thajský baht	37,648
TRY	turecká lira	9,9777	BRL	brazilský real	6,4597
AUD	australský dolar	1,5581	MXN	mexické peso	24,2345
			INR	indická rupie	89,4795

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření

(2021/C 161/02)

1. Podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie ⁽¹⁾, Komise oznamuje, že pokud nebude zahájen přezkum v souladu s následujícím postupem, pozbudou níže uvedená antidumpingová opatření platnosti dnem uvedeným v tabulce níže.

2. Postup

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum. Tato žádost musí obsahovat dostatečné důkazy o tom, že dumping a újma pravděpodobně přetrvávají nebo se obnoví, pokud opatření pozbudou platnosti. Pokud by se Komise rozhodla dotýčná opatření přezkoumat, bude poté dovozcům, vývozcům, zástupcům země vývozu a výrobcům v Unii poskytnuta příležitost doplnit, vyvrátit nebo objasnit tvrzení obsažená v žádosti o přezkum.

3. Lhůta

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum z výše uvedených důvodů tak, aby byla doručena Evropské komisi, Generálnímu ředitelství pro obchod, na adresu European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België ⁽²⁾ kdykoli ode dne zveřejnění tohoto oznámení, avšak nejpozději tři měsíce před datem uvedeným v tabulce níže.

4. Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení (EU) 2016/1036.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Hliníková kola	Čínská lidová republika	Antidum- pingové clo	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/109 ze dne 23. ledna 2017 o uložení konečného antidumpingového cla na dovoz některých hliníkových kol pocházejících z Čínské lidové republiky na základě přezkumu před pozbytím platnosti podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 (Úř. věst. L 18, 24.1.2017, s. 1).	25.1.2022

⁽¹⁾ Opatření pozbývá platnosti o půlnoci dne uvedeného v tomto sloupci.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**Věc: M.10248 – AP/Lutech****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 161/03)

1. Komise dne 26. dubna 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Apax Partner („AP“, Spojené království),
- Lutech S.p.A. („Lutech“, Itálie), nepřímo kontrolovaného podnikem One Equity Partners („OEP“, USA).

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

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku AP: poskytování investičních poradenských služeb,
- podniku Lutech: poskytování služeb a řešení v oblasti IT a dalšího prodeje produktů IT, zejména v Itálii.

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.10248 – AP/Lutech

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

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

Fax +32 22964301

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

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

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.10196 — Magna/LGE/JV)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 161/04)

1. Komise dne 26. dubna 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Magna Metalforming GmbH („Magna Metalforming“, Rakousko), nepřímá dceřiná společnost ve stoprocentním vlastnictví podniku Magna International Inc. („Magna“, Kanada),
- LG Electronics Inc. (LGE, Jižní Korea),
- Joint Venture Company („JV“, Jižní Korea).

Podniky Magna Metalforming a LGE získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem JV.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Magna: celosvětový dodavatel pro automobilový průmysl, který navrhuje, vyvíjí a vyrábí díly, sestavy, systémy, subsystémy a moduly pro výrobce původního vybavení osobních automobilů a lehkých užitkových vozidel v Severní Americe, Jižní Americe, Evropě, Asii a Africe,
- podniku LGE: výrobce integrovaného elektronického zboží se sídlem v Jižní Koreji, který působí v celosvětovém měřítku a má distribuční síť ve více než 150 zemích,
- podniku JV: výroba a dodávky některých dílů, systémů e-Drive a inverterových systémů pro komponenty a systémy elektrických a hybridních vozidel.

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.10196 — Magna/LGE/JV

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

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

Fax +32 22964301

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

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

Poštovní adresa:

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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 161/05)

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

„Montilla-Moriles“

PDO-ES-A1479-AM03

Datum oznámení: 10. února 2021

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Druhy vín s CHOP Montilla-Moriles. Bod B.2 specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu

U popisů vín se doplňuje:

- kategorie výrobků z révy vinné, do které náležejí podle přílohy VII části II nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013,
- povolené odrůdy, protože ne všechny odrůdy lze použít pro všechna vína.

Definice „fortifikovaného vína“ uvedená v databázi tradičních výrazů E-Bachuss zohledňuje možnost, že tato vína s CHOP Montilla-Moriles mohou být víny kategorie 1, a tudíž se do kategorie 1 zahrnuje druh vína: „generoso FINO“ (fortifikované FINO).

Opravuje se tisková chyba u zrajících vín – vypouští se „nebo“ a nahrazuje se výrazem „a/nebo“.

2. Analytické vlastnosti vín. Bod B.3 specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu

Fyzikálně-chemická charakteristika se přizpůsobuje požadavkům Společenství ve vztahu k analytickému popisu výrobků z révy vinné a do fyzikálně-chemického popisu produktů se začleňují tyto parametry: celková kyselost, obsah těkavých kyselin a obsah oxidu siřičitého.

Mění se rozpětí obsahu alkoholu u následujících vín:

- Nové metody výroby těchto druhů vín s CHOP Montilla-Moriles, u kterých se nedosahuje uvedeného obsahu alkoholu, vyžadují úpravu obsahu alkoholu směrem dolů do stejného nižšího rozpětí, jako mají mladá bílá vína, tj. pro bílá nezrající vína a pro zrající vína se připouští ≥ 10 % obj.
- Povoluje se koexistence vína typu „fino“ v obou kategoriích produktu 1 a 3. Pro účely jejich rozlišení se uvádí vyjasnění pomocí přidání dolního indexu: „Skutečný obsah alkoholu u vína „fino“ bez jeho umělého zvýšení (víno) se bude pohybovat v rozmezí 14,5 až 17 % objemových. V případě vína „fino“ s umělým zvýšením obsahu alkoholu (likérové víno) se bude toto rozmezí pohybovat od 15 do 17 % objemových.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Mění se určité hodnoty ve sloupci uvádějícím obsah cukru.

- Vzhledem k tomu, že většina fyzikálně-chemických analýz v akreditovaných laboratořích je vyjádřena v obsahu glukózy + fruktózy. Vyjasňuje se pojem redukcujících cukrů a vyjadřuje se v glukóze + fruktóze.
- Tabulka se zjednodušuje a zahrnuje se do ní klasifikace obsahu cukru v některých druzích vín v odstavci C.4. Slazení.
- Hraniční hodnoty pro suchá fortifikovaná vína a vína typu „fino“, „amontillado“, „oloroso“ a „palo cortado“ se v souladu s právními předpisy Společenství pohybují okolo ≤ 4 .
- Upravuje se rozpětí obsahu cukru ve vínech typu Pale Cream tak, aby vyhovoval vnitrostátním předpisům, které ho upravují (< 115 g/l).

3. **Organoleptické vlastnosti vín. Bod B.4 specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu**

Byl proveden přezkum organoleptických vlastností jednotlivých produktů, které byly přizpůsobeny kritériím stanoveným degustační komisí andaluské nadace pro kontrolu kvality potravin (Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía), certifikačního orgánu CHOP Montilla-Moriles, a rovněž v reakci na harmonizaci druhů vín mezi jednotlivými andaluskými regulačními radami pro odvětví vína.

Přidává se zavedení nových omezení týkajících se nezpracovaných produktů (tzv. en rama).

- Po přezkoumání vlastností nezpracovaných vín (tzv. en rama) schválila regulační rada fyzikálně-chemická omezení hodnoty „zakalení“ tak, aby se jednalo o objektivní posouzení nezávislé na degustační komisí.
- Certifikace produktů CHOP, s nimiž se obchoduje jako se sudovým vínem, nemůže mít stejná organoleptická omezení jako produkty v lahvích, a proto se stanovují podmínky pro organoleptickou analýzu sudových produktů.

Z posledního pododstavce tohoto odstavce se vypouští výraz „akreditovaný“.

4. **Metody vinifikace. Bod C.1 specifikace produktu, bod 5 jednotného dokumentu**

Vinifikace mladých vín je zvláštností vinifikace bílých vín, a proto se tato metoda vinifikace vypouští. Kritéria, která musí tento druh vína splňovat, jsou podrobně popsána v odstavci C.6. Specifické enologické požadavky pro jednotlivé druhy vín.

Vypouští se povinnost úplného alkoholového kvašení (< 5 g/l) u vinifikace bílých vín, protože se nejeví jako logické vyžadovat úplné alkoholové kvašení těchto druhů vín a následně umožňovat jejich slazení.

Vypouští se požadavek sušení na slunci (tzv. asoleo) v procesu vinifikace pro získání některých sladkých vín, což umožňuje jiné zpracování sladkých vín, aniž by se musela podrobit procesu sušení na slunci.

Mění se některé podmínky pro získávání sladkých vín, která se podrobují procesu sušení na slunci:

- hmotnostní limit beden se snižuje na 25 kg,
- zjednodušuje a vyjasňuje se znění popisu procesu sušení na slunci,
- opravuje se tisková chyba v předchozí specifikaci produktu a hodnota se mění ze 400 g/l na 450 g/l.

5. **Slazení. Bod C.4 specifikace produktu**

Původní text se opravuje s cílem upřesnit, že slazení je povoleno výhradně u likérových vín a u likérových fortifikovaných vín.

V textu je uveden výslovný odkaz na normu Společenství, která jej upravuje.

Uvádí se odkaz na termíny, které lze používat při slazení vína, a rozpětí obsahu cukru.

6. Specifické enologické požadavky podle jednotlivých druhů vín. Bod C.6 specifikace produktu

Pozměňují se kritéria pro výrobu druhu mladého vína a doplňují se omezení, která byla původně uvedena v odstavci C.1. Metody vinifikace.

U zrajících bílých vín se znění „minimální doba jednoho roku“ nahrazuje zněním „minimální průměrná doba jednoho roku“ s cílem objasnit, že pokud se hovoří o biologickém zrání, jsou vždy zohledňovány průměrné doby zrání. Doplňuje se rovněž omezení průměrné doby zrání u vín vyžadujících biologické zrání na rozmezí jednoho až dvou let s cílem předejít překrývání s víny druhu „fino“ z kategorie 1.

Rozlišuje se mezi víny druhu „fino“ kategorie 1 a kategorie 3.

U vín typu „amontillado“ se mění text „získává se z vína druhu ‚fino‘ s minimálním zráním pět let...“ na text „získává se z vína druhu ‚fino‘ s minimálním biologickým zráním pět let...“, čímž se objasňuje, že minimální zrání po dobu pěti let musí být biologické.

Aby se umožnilo získávání produktů formou koncentrace, zavádí se u druhů vína „amontillado“, „oloroso“ a „palo cortado“ omezení rozpětí obsahu alkoholu pro tento druh vína v okamžiku jeho uvedení na trh, a nikoli při zahájení zrání. Z tohoto důvodu se vypouští text „doba oxidačního zrání musí v každém případě probíhat při minimálním skutečném obsahu alkoholu 16 % obj.“.

U vín Pedro Ximénez:

- se požadavek na 100% obsah hroznů Pedro Ximénez mění na 95%. Původní požadavek stanovil při certifikaci povinnost odstranit jakoukoli šarži, v níž se nacházejí hrozny jiné odrůdy. Vzhledem k tomu, že přes 95 % plochy vinic v Montilla-Moriles je osázeno odrůdou Pedro Ximénez, jeví se jako rozumné snížit toto omezení, které v žádném případě neohrožuje konečnou jakost produktu a přesahuje hodnotu 85 % stanovenou jako limit v právních předpisech Společenství pro to, aby mohla být daná odrůda uvedena na etiketě,
- se část původního znění zjednodušuje tak, aby se v něm znovu neopakovaly informace, které jsou již uvedeny u procesu vinifikace některých sladkých vín (odstavec C.1),
- se odstraňuje omezení pro stanovení rozsahu alkoholizace na 8,5–9 % před jeho uvedením na trh jako hroznového moštu ze zaslých hroznů, jehož kvašení bylo zastaveno přidáním alkoholu. Odůvodnění:
 - Předpisy Společenství popisují produkt, který může být uváděn na trh s CHOP Montilla-Moriles a je určen pro CHOP Jerez, Xérès, Sherry a CHOP Málaga, jako hroznový mošt ze zaslých hroznů, jehož kvašení bylo zastaveno nebo mu bylo zabráněno přidáním alkoholu. V žádném případě nestanoví omezení obsahu alkoholu výrobku, který může být uveden na trh.
 - Jak CHOP Jerez, Xérès a Sherry, tak CHOP Málaga umožňují, aby byl do jejich vinařských podniků přijímán produkt uvedený v předchozím odstavci, aniž by byl specifikován minimální nebo maximální obsah alkoholu.
 - V CHOP Montilla-Moriles dochází k tomu, že omezení uložené v naší vlastní specifikaci produktu způsobuje určité problémy se stabilitou produktu, pokud uplyne určitá doba od jeho výroby (6 měsíců až jeden rok), aniž by produkt v důsledku situace na trhu mohl opustit vinařský podnik, který ho vyrobil. Tuto stabilitu a zdravotní nezávadnost produktu by více podpořilo, kdyby byl obsah alkoholu vyšší než sebeomezení uvedené ve specifikaci produktu:
 - vzhledem k tomu, že jediným účelem produktu, který se vyrábí v oblasti Montilla-Moriles jako hroznový mošt ze zaslých hroznů, jehož kvašení bylo zastaveno nebo mu bylo zabráněno přidáním alkoholu, je dosáhnout 15% alkoholizace z důvodu přeměny na likérové víno na jedné nebo dvou stupnicích alkoholizace (až 9% a až 15%), a
 - za předpokladu, že při zpracování moštu zůstává produkt od započetí alkoholizace moštu až do okamžiku, kdy obsah alkoholu překročí 15 % objemových a mošt se tudíž změní na likérové víno, i nadále hroznovým moštem ze zaslých hroznů, jehož kvašení bylo zastaveno přidáním alkoholu.
 - Z tohoto důvodu se domníváme, že toto sebeomezení uložené v počáteční fázi výroby moštu, umožňující uvádět jej na trh s označením CHOP Jerez, Xérès, Sherry a CHOP Málaga, je zjevně nespravedlivé a navíc poškozuje zájmy zpracovatelů i těch, kteří si tento produkt kupují.

— Zavádí se možnost přidávat při výrobě vína Pedro Ximénez mošt z čerstvých hroznů, avšak stanovuje se hranice množství produktů, které lze takto přidat, jež nesmí překročit 30 %.

U druhu vína „moscatel“ je povoleno použití zkvašeného i nezakvašeného moštu a povolují se rovněž systémy zrání popsané v odstavci C.3. Způsoby zrání.

U fortifikovaného likérového vína se opravuje tisková chyba a výraz „médium“ se nahrazuje výrazem „fortifikované likérové víno“; rovněž se rozšiřuje seznam produktů, které lze přidat, aby víno odpovídalo platným předpisům Společenství pro tento druh vína.

7. Oblast produkce a zpracování hroznů. Bod D specifikace produktu

Název „oblast produkce“ se mění na „oblast produkce a zpracování hroznů“.

Upravuje se znění podoblasti s vyšší jakostí tím, že se do textu výslovně zařazují oblasti „Sierra de Montilla“ a „Moriles Altos“.

Vypouští se záhlaví D.2. Oblast zpracování, které je implicitně zahrnuto v tomto odstavci.

8. Maximální výnosy na hektar: Bod E specifikace produktu

Zavedení tohoto rozlišování pozemků osázených stejnou odrůdou a se stejným způsobem pěstování révy se nejeví jako odůvodněné. Současné techniky pěstování umožňují dosahovat obdobné produkce v obou oblastech, aniž by byla ohrožena kvalita konečného produktu; z toho důvodu se upravuje maximální přípustná produkce na hektar, čímž se ruší rozlišování podle oblastí produkce.

Omezení maximální povolené produkce se zavádí pouze u vinifikace bílých vín.

Stanovený maximální hektarový výnos omezuje počet kilogramů hroznů, pro něž lze produkci považovat za vhodnou pro výrobu vín CHOP. Pokud producent v některém případě tento maximální hektarový výnos překročí, jeho produkce může nadále sloužit jen pro výrobu vín bez CHOP.

Maximální hektarový výnos má smysl v případě zpracování, při němž jsou hrozny dopraveny do lisovny, zváží se a okamžitě se lisují. V případě výroby vína z rozinek se používá jiný postup: čerstvé hrozny se zváží, ale následně nejsou dopraveny do lisovny, ale na mlat, kde stráví několik dní sušením na slunci (tzv. asoleo) dokud nedosáhnou ideálních podmínek pro lisování. Platí však pro ně stejné omezení jako pro hrozny, které se lisují začerstva. Zdálo by se logické, aby tyto podmínky byly stejné... Ale je skutečně nutné omezovat maximální hektarový výnos u hroznů, z nichž mají vzniknout rozinky, když pro jejich produkci platí již nyní implicitní omezení, podle něhož nelze použít hrozny s výnosem neumožňujícím získat mošty s obsahem redukcujících cukrů nižším než 450 g/l? Pokud nejsou na počátku výchozí surovinou čerstvé hrozny s 13–13,5 stupňů Baumé, které mají být dehydrovány, nebude možné dosáhnout 26 stupňů Baumé, které zaručují 450 g/l v získaném moštu. To platí zejména v případě, že je výlisnost omezena na 40 litrů vína / 100 kg hroznů, tj. téměř na polovinu výlisnosti čerstvých hroznů.

9. Souvislost s přírodními faktory. Bod G.2 specifikace produktu

Vzhledem k tomu, že bylo zrušeno příslušné omezení uvedené v odstavci H.1. Rejstříky regulační rady, zrušuje se poslední věta „a proto se vyžaduje, aby určité minimální procento zásob vína určeného ke zrání pocházelo z této podoblasti“.

10. Rejstříky regulační rady. Bod H.1 specifikace produktu

V oblasti CHOP Montilla-Moriles existují vinařské podniky nacházející se mimo oblast vyšší jakosti, které v důsledku své právní formy (družstva), v jejímž rámci vyrábějí, zpracovávají a nechávají dozrávat produkty svých partnerů, nejsou schopny dodržovat omezení vztahující se na odůvodnění původu jejich zásob.

11. O produkci hroznů a pěstitelských metodách. Bod H.2 specifikace produktu

Stanovuje se datum 31. května jako lhůta pro předložení povolení formy, podmínek a způsobů použití zavlažování v oblasti CHOP Montilla-Moriles.

12. O zpracování. Bod H.3 specifikace produktu

Odkaz se mění vzhledem ke změně názvu odstavce D.1. Oblast produkce a zpracování hroznů.

13. Skladování a balení. Bod H.5 specifikace produktu

Na základě omezení uplatňovaného v důsledku požadavku na splnění akreditace kontrolního a certifikačního orgánu Národním akreditačním úřadem (ENAC) se doplňuje požadavek na identifikaci výrobků s CHOP a bez CHOP stanovený regulační radou.

14. Označování. Bod H.6 specifikace produktu

Mění se struktura a obsah odstavce H.6. Označování s cílem reorganizovat, zdokonalit a vyjasnit pojmy používané při označování produktů CHOP Montilla-Moriles.

15. Kontrolní subjekt. Bod I specifikace produktu

Znění se mění tak, aby bylo v souladu s platnými právními předpisy Společenství, a aktualizují se údaje týkající se pověřeného orgánu odpovědného za provádění kontrol.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

Montilla-Moriles

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

3. Likérové víno

4. Popis vína (vín)

1. *Mladé bílé víno*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

— Vzhled: čiré, jasné, průhledné, světle žluté až světle zlatavé barvy.

— Vůně: ovocná a květinová aromata.

— Chuť: výrazná kyselost.

* Pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého ≤ 250 miligramů na litr.

OBEČNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

13,5

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

10

Minimální celková kyselost:

46,667 (v miliekvivalentech na litr)

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

9,969

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

200

2. Zrající a nezrající bílá vína

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Nezrající bílé víno:

— Vzhled: čiré, jasné, průhledné, světle žluté až zlatožluté barvy.

— Vůně: ovocná a květinová aromata.

— Chuť: výrazná kyselost.

Zrající bílé víno:

— Vzhled: čiré, jasné, průhledné, slámově žluté až tmavě jantarové barvy.

— Vůně: aromata typická pro zrání, jako jsou například kvasnice a/nebo ořechy.

* Pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého ≤ 250 miligramů na litr.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

10

Minimální celková kyselost:

46,667 (v miliekvivalentech na litr)

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

13,292

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

200

3. Fortifikovaná vína (kategorie 1)

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Fino:

— Vzhled: čiré, jasné, průhledné, slámově žluté až tmavě zlaté barvy.

— Vůně: aromata typická pro biologické zrání, jako jsou například kvasnice.

— Chuť: lehce nahořklá a slaná.

* Pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého ≤ 200

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

17

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

14,5

Minimální celková kyselost:

46,667 (v miliekvivalentech na litr)

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

13,292

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

150

4. *Likérová vína (kategorie 3). Fortifikovaná (obohacená) vína*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Fino:

- Vzhled: čiré, jasné, průhledné, slámově žluté až tmavě zlaté barvy.
- Vůně: aroma typická pro biologické zrání, jako jsou například kvasnice.
- Chuť: lehce nahořklá a slaná.

OBEZNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

17

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

15

Minimální celková kyselost:

46,667 (v miliekvivalentech na litr)

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

13,292

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

150

5. *Likérová vína (kategorie 3). Fortifikovaná (obohacená) vína*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Amontillado:

- Vzhled: čiré, jasné, průhledné, zlatavé až tmavě jantarové barvy.
- Vůně: aroma ořechů a dřeva typická pro dvojí zrání (biologické a oxidační), mohou se objevovat náznaky vůně laku.
- Chuť: kyselá a přetrvávající.

Oloroso:

- Vzhled: čiré, jasné, průhledné, tmavě zlaté až tmavě mahagonové barvy.
- Vůně: aroma ořechů a dřeva typická pro oxidační zrání, mohou se objevovat náznaky vůně laku.
- Chuť: lehce vláčná a přetrvávající.

Palo Cortado:

- Vzhled: čiré, jasné, průhledné, tmavě zlaté až tmavě mahagonové barvy.
- Vůně: aroma ořechů a dřeva, mohou se objevovat náznaky vůně laku.
- Chuť: lehce vláčná a přetrvávající.

U vín druhu Amontillado, Oloroso a Palo Cortado je maximální obsah cukru (v g glukózy + fruktózy/l) nižší nebo roven 4, případně 9 g/l, pokud jejich celkový obsah kyselin ve více než dvou jednotkách přepočtený na kyselinu vinnou není nižší než obsah cukru, přičemž obě tyto hodnoty jsou vyjádřeny v g/l.

OBEZNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

22

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

16

Minimální celková kyselost:

46,667 (v miliekvivalentech na litr)

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

13,292

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

150

6. *Sladká likérová vína (kategorie 3).*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Pedro Ximénez:

— Vzhled: čiré, jasné, průhledné, tmavě zlaté až sytě mahagonové nebo gagátově černé barvy.

— Vůně: aroma po rozinkách, může obsahovat tóny třapin.

— Chuť: velmi plná.

Obsah cukru (g glukózy + fruktózy/l) ≥ 272

Moscatel:

— Vzhled: čiré, jasné, průhledné, zlatožluté až sytě mahagonové barvy.

— Vůně: s aromaty typickými pro tuto odrůdu, jako jsou květinové a ovocné tóny, které mohou obsahovat i aroma rozinek.

— Chuť: lehce nakyslá a plná v ústech.

Obsah cukru (g glukózy + fruktózy/l) ≥ 160

Obsah těkavých kyselin může dosahovat $< 2,1$ g/l kyseliny octové, pokud jsou do typologie zahrnuta i vína o průměrném stáří nad 15 a 25 let

OBEZNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

22

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

15

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

17,945

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

200

5. Enologické postupy

5.1. Zvláštní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Bílá vína. Získaný mošt prochází procesem alkoholového kvašení. Po klasifikaci hotového vína může být toto víno určeno ke spotřebě jako nezrající víno, a v takovém případě může být přislazeno, nebo ho lze použít jako výchozí surovinu pro výrobu jiného druhu vína.

Vinifikace určitých sladkých vín. Získaný mošt se alkoholizuje přidáním alkoholu vinného původu, dokud nedosáhne rozpětí hodnot stanoveného pro tento druh vín. Musí být splněny tyto podmínky: ruční sklizeň, přeprava hroznů v bednách o hmotnosti 25 kg a sušení hroznů na slunci (tzv. asoleo).

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Při získávání moštu a při jeho oddělování od matolin by měl být používán přiměřený tlak, aby výnos nebyl v žádném případě vyšší než 70 litrů vína na každých 100 kilogramů hroznů. V konkrétním případě vinifikace sladkých vín získaných na základě procesu sušení na slunci však výnos nesmí v žádném případě překročit 40 litrů vína na každých 100 kilogramů sklizených hroznů.

Pěstební postup

Povolena jsou výlučně a pouze vína vyrobená vinifikací hroznů schválených odrůd vypěstovaných na registrovaných vinicích. Zavlažování vinice se provádí ve výjimečných případech nebo v případě rizika pro přežití révy, a je vždy zaměřeno na zlepšení kvality a na optimální vývoj plodů. Regulační rada odsouhlasí do 31. května každého roku normy pro optimální průběh sklizně a bude dbát zejména na to, aby sklizeň nebyla zahájena, dokud hrozny nedosáhnou potřebného stupně zralosti, aby při přepravě nedocházelo ke zhoršení kvality a aby bylo tempo sklizně přizpůsobeno lisovací kapacitě lisovny.

5.2. Maximální výnosy

13 714 kilogramů hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce a zpracování hroznů

Oblast produkce hroznů a zpracování CHOP zahrnuje celá následující území: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil a Nueva Carteya; a část následujících území: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor a Santaella v souladu s mapou produkční oblasti, která je uvedena v příloze A specifikace produktu a kterou má k dispozici regulační rada i příslušné regionální ministerstvo zemědělství autonomní správní oblasti Andalusie.

V oblasti produkce se rozlišuje takzvaná dílčí oblast „Superior“, oblasti „Sierra de Montilla“ a „Moriles Altos“, které se skládají z půd zvaných „albarizas“ a které jsou rovněž vymezeny v uvedených mapách.

Oblast pěstování

Oblast pěstování chráněných vín zahrnuje oblast zpracování daného CHOP v celém rozsahu a hlavní město provincie Córdoba.

7. Hlavní moštové odrůdy

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

8. Popis souvislosti

Jakost a typické vlastnosti těchto vín jsou ovlivněny jejich vazbou na lidské a přírodní faktory dané zeměpisné oblasti, jakož i složitou vzájemnou interakcí těchto faktorů a jejich vztahem k vínu. Vinice se nacházejí na jihu provincie Córdoba. Zdejší klima lze klasifikovat jako polokontinentální středomořské s teplými, dlouhými a suchými léty a krátkými a relativně mírnými zimami, které působí na vývoj révy a její fenologický cyklus a na rychlé dozrávání plodů. Půda je faktorem podmiňujícím chování vinic, a tedy i složení hroznů pro výrobu vína, na něž má silný vliv i klima dané oblasti.

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín pečetěmi kvality nebo očíslovanými pečetěmi vydávanými regulační radou.

Nepovinné výrazy uvedené ve specifikaci produktu:

- nezrající vína: „Joven“, „Vino de tinaja“ nebo „Vino nuevo de tinaja“,
- zrající vína: „Vinos de pasto“,
- sladká vína Pedro Ximénez, „Cosecha“ nebo „Añada“, u nichž je možno uvést rok sklizně; údaj „Superior“ u vín bez přidání jiných produktů,
- „Flor“ a „Yema“,
- „Vino en rama“ nebo „En rama“,
- výrazy týkající se stáří:
 - u vín druhu „fino“ výraz, „Pasado“, pokud přesahuje průměrné stáří 10 let,
 - „Viejo“, pokud se jeho průměrné stáří rovná 15 letům nebo je vyšší,
 - „Viejísimo“ pokud se jeho průměrné stáří rovná 25 letům nebo je vyšší,
- větší zeměpisná jednotka: Andalusie.

Odkaz na specifikaci produktu

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DO_Montilla_modificado2.pdf

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS