



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

5. října 2021

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 402/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10392 – H.I.G. Capital/Cesar/SDA/VDM) ⁽¹⁾	1
2021/C 402/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10397 – Tecpetrol/Oaktree/Litoral Gas/ECS) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 402/03	Směnné kurzy vůči euru — 4. října 2021	3
---------------	--	---

Účetní dvůr

2021/C 402/04	Zvláštní zpráva č. 21/2021 — Financování EU určené na biologickou rozmanitost a změnu klimatu v lesích EU: pozitivní, avšak nedostatečné výsledky	4
---------------	---	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2021/C 402/05	Seznam určených organizací, sdružení a veřejných subjektů sestavený a zveřejněný podle čl. 14 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/1150 o podpoře spravedlnosti a transparentnosti pro podnikatelské uživatele online zprostředkovatelských služeb	5
---------------	---	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2021/C 402/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10470 – Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾ 7	7
2021/C 402/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10481 – Silver Lake/BV/Clubessential Holdings) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾ 9	9
2021/C 402/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10212 – Andel/Energi Danmark) ⁽¹⁾ 11	11
2021/C 402/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10400 – Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾ 12	12

JINÉ AKTY

Evropská komise

2021/C 402/10	Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 14	14
---------------	---	----

Opravy

2021/C 402/11	Oprava prohlášení Evropské komise o úpravě/pozastavení pomoci podle čl. 8 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2021/1529 kterým se zřizuje nástroj předvstupní pomoci (NPP III) (Úř. věst. C 380 I, 20.9.2021) 28	28
---------------	---	----

⁽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.10392 – H.I.G. Capital/Cesar/SDA/VDM)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 402/01)

Dne 27. září 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⁽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 32021M10392. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10397 – Tecpetrol/Oaktree/Litoral Gas/ECS)

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 402/02)

Dne 27. září 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⁽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 32021M10397. 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⁾

4. října 2021

(2021/C 402/03)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1636	CAD	kanadský dolar	1,4668
JPY	japonský jen	129,21	HKD	hongkongský dolar	9,0597
DKK	dánská koruna	7,4374	NZD	novozélandský dolar	1,6687
GBP	britská libra	0,85530	SGD	singapurský dolar	1,5777
SEK	švédská koruna	10,1435	KRW	jihokorejský won	1 372,50
CHF	švýcarský frank	1,0768	ZAR	jihoafrický rand	17,3166
ISK	islandská koruna	150,10	CNY	čínský juan	7,5013
NOK	norská koruna	9,9770	HRK	chorvatská kuna	7,4930
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	16 575,85
CZK	česká koruna	25,320	MYR	malajsijský ringgit	4,8569
HUF	maďarský forint	355,90	PHP	filipínské peso	59,060
PLN	polský zlotý	4,5685	RUB	ruský rubl	84,7198
RON	rumunský lei	4,9478	THB	thajský baht	39,242
TRY	turecká lira	10,2816	BRL	brazilský real	6,2579
AUD	australský dolar	1,5957	MXN	mexické peso	23,8512
			INR	indická rupie	86,4025

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

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva č. 21/2021

Financování EU určené na biologickou rozmanitost a změnu klimatu v lesích EU: pozitivní, avšak nedostatečné výsledky

(2021/C 402/04)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání zvláštní zprávy č. 21/2021 „Financování EU určené na biologickou rozmanitost a změnu klimatu v lesích EU: pozitivní, avšak nedostatečné výsledky“.

Zpráva je k dispozici k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Evropského účetního dvora: <http://eca.europa.eu>

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Seznam určených organizací, sdružení a veřejných subjektů sestavený a zveřejněný podle čl. 14 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/1150 o podpoře spravedlnosti a transparentnosti pro podnikatelské uživatele online zprostředkovatelských služeb

(2021/C 402/05)

Orgány dotčených členských států určily níže uvedené organizace, sdružení a veřejné subjekty, jimž je přiznáno právo podat žalobu u příslušných vnitrostátních soudů v Unii v souladu čl. 14 odst. 1 a 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/1150 ze dne 20. června 2019 o podpoře spravedlnosti a transparentnosti pro podnikatelské uživatele online zprostředkovatelských služeb ⁽¹⁾ znějící na ukončení nebo zákaz neplnění příslušných požadavků uvedeného nařízení poskytovateli online zprostředkovatelských služeb nebo poskytovateli internetových vyhledávačů.

Členský stát	Název a typ subjektu	Kontaktní údaje	Účel
Rakouská republika	Bundeswettbewerbsbehörde (čl. 14 odst. 5 písm. b), veřejný subjekt)	Radetzkystraße 2 1030 Wien Tel. +43 1245080 E-mail: wettbewerb@bwbgv.at	Spolkový orgán pro hospodářskou soutěž plní zákonem stanovený úkol vyšetřovat údajné narušování či omezování hospodářské soutěže nebo podezření na ně a bojovat proti němu.
Rakouská republika	Wirtschaftskammer Österreich (čl. 14 odst. 5 písm. b), veřejný subjekt)	Wiedner Hauptstraße 63 1045 Wien Tel. +43 5909004294 E-mail: rp@wko.at	Účelem Rakouské hospodářské komory je na základě zákonem stanoveného mandátu zastupovat společné zájmy svých členů. Těmi jsou převážně malé a střední podniky, které působí jako podnikatelští uživatelé nebo uživatelé firemních internetových stránek. Konkrétní rozsah úkolů je upraven zákonem. Z toho rovněž vyplývá, že tyto činnosti jsou v obecném zájmu podniků a nejsou obchodní povahy.
Rakouská republika	Schutzverband gegen unlauteren Wettbewerb (čl. 14 odst. 5 písm. b), veřejný subjekt)	Ditscheinergasse 4 1030 Wien Tel. +43 15057893 E-mail: office@schutzverband.at	Účel Sdružení na ochranu proti nekalé soutěži vyplývá z jeho zákonného poslání: Toto neziskové sdružení má za úkol bojovat proti všem formám nekalé soutěže a omezení hospodářské soutěže, v případě potřeby ve spolupráci s příslušnými soudními orgány, s cílem odstranit porušování stávajících právních předpisů v této oblasti a dále podporovat a hájit hospodářské zájmy podnikatelů ve smyslu § 14 zákona na ochranu proti nekalé hospodářské soutěži a § 7 spolkového zákona o zlepšení místního zásobování a hospodářských podmínek. Kromě toho má za úkol poskytováním informací přispívat k podpoře poctivého podnikání.
Španělské království	Centro Español de Derechos Reprograficos EGDPI – CEDRO (čl. 14 odst. 5 písm. a), sdružení)	C/ ALCALA 26, 3o, Madrid Tel. +34 913085455 E-mail: direccion@cedro.org	a) Subjekt je řádně založen podle španělského práva, jak vyplývá ze zakládací listiny, stanov a registrace v Národním registru sdružení.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 186, 11.7.2019, s. 57.

			<p>b) Subjekt sleduje cíle, které jsou ve společném zájmu skupiny podnikatelských uživatelů nebo uživatelů firemních internetových stránek, které trvale zastupuje, neboť jeho cílem je spravovat práva duševního vlastnictví autorů a vydavatelů děl všeho druhu, včetně digitálních děl, jak je stanoveno v jeho stanovách.</p> <p>c) Sdružení je neziskové, jak je uvedeno v jeho stanovách.</p> <p>d) Na rozhodování subjektu nemá nepatřičný vliv žádná třetí strana, která poskytuje financování, zejména poskytovatelé online zprostředkovatelských služeb nebo internetových vyhledávačů, jak vyplývá z čestného prohlášení předloženého státnímu sekretariátu pro digitalizaci a umělou inteligenci.</p> <p>Rovněž je třeba uvést, že sdružení CEDRO ve svých stanovách zveřejnilo veškeré informace týkající se jeho členů a zdrojů financování.</p>
Irská republika	Competition and Consumer Protection Commission (čl. 14 odst. 5 písm. b), veřejný subjekt)	Bloom House, Railway St, Mountjoy, Dublin, D01 C576, Ireland Tel. +353 14703646 E-mail: p2b@ccpc.ie	Komise pro hospodářskou soutěž a ochranu spotřebitele (CCPC) je statutární orgán odpovědný za podporu dodržování a prosazování právních předpisů v oblasti hospodářské soutěže a ochrany spotřebitele v Irsku. Komise usiluje o zlepšení spokojenosti spotřebitelů v celé ekonomice a zajištění lepšího fungování trhů ve prospěch spotřebitelů. Odpovídá za monitorování souladu s nařízením o vztazích mezi platformami a podniky. Může také provádět šetření při podezření na porušení příslušných právních předpisů a v případě, že k takovému porušení došlo, vydat výzvu k dodržování předpisů nebo zahájit trestní řízení.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.10470 – Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 402/06)

1. Komise dne 23. září 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Swiss Life Holding AG („Swiss Life“, Švýcarsko),
- Vauban Infrastructure Partners („Vauban“, Francie), patřícího do skupiny BPCE S.A.,
- Aves One AG („Aves One“, Německo).

Podniky Swiss Life a Vauban získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem Aves One.

Spojení se uskutečňuje na základě veřejné nabídky převzetí zveřejněné dne 21. září 2021.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Swiss Life: poskytovatel všeobecného životního a penzijního pojištění a finančních řešení,
- podniku Vauban: společnost spravující aktiva se zaměřením na kapitálové investice do infrastruktury. Podnik Vauban patří francouzské bankovní skupině BPCE S.A.,
- podniku Aves One: majitel a pronajímatel železničních nákladních vagónů a výměnných nástaveb.

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.10470 – Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One

⁽¹⁾ 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:

E-mail: 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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10481 – Silver Lake/BV/Clubessential Holdings)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 402/07)

1. Komise dne 27. září 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Silver Lake Group LLC („Silver Lake“, USA),
- Battery Management Corp. („BV“, USA),
- Clubessential Holdings, LLC („Clubessential“, USA), v současnosti výlučně kontrolovaného podnikem.

Podniky Silver Lake a BV získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Clubessential.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Silver Lake: investiční společnost s celosvětovou působností, jež investuje do technologických podniků, podniků podporovaných technologiemi a souvisejících růstových průmyslových odvětví,
- podniku BV: investiční společnost s celosvětovou působností zaměřená na technologie, jejímž hlavním polem působnosti je aplikační software, infrastruktura IT, spotřebitelská internetová/mobilní a průmyslová technologie, jakož i služby podporované technologiemi,
- podniku Clubessential: poskytovatel kompletního souboru programů pro správu členství a klubů jako asistenčních řešení pro soukromé kluby, kluby zaměřené na zdraví a fitness, vysokoškolské sportovní programy, parky a rekreační zařízení.

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.10481 – Silver Lake/BV/Clubessential Holdings

⁽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.10212 – Andel/Energi Danmark)**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 402/08)

1. Komise dne 24. září 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Andel a.m.b.a. („Andel“, Dánsko),
- Energi Danmark A/S („Energi Danmark“, Dánsko).

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

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Andel: výroba energie, distribuce energie, infrastruktura vláken, prodej energie a energetická řešení,
- podniku Energi Danmark: fyzický obchod a finanční obchodování s elektřinou, obchodování s certifikáty, obchodování se zemním plynem, ropou, uhlíkem, větrnou energií a správa portfolií.

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.10212 – Andel/Energi Danmark

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
Grefte des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10400 – Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 402/09)

1. Komise dne 23. září 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Alta Percier, patřící do skupiny Altarea („Altarea“, Francie),
- Bridgepoint SAS, nejvyšší mateřský podnik skupiny Bridgepoint („Bridgepoint“, Spojené království),
- Latour Capital Management SAS („Latour“, Francie),
- New Primonial Holding 2, nejvyšší mateřský podnik skupiny Primonial („Primonial“, Francie).

Podniky Altarea, Bridgepoint a Latour získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem Primonial.

Spojení se uskutečňuje nákupem akcií.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Altarea: realitní služby zaměřené na komerční nemovitosti, podpora bydlení a kancelářských prostor,
- Bridgepoint: společnost soukromého kapitálu (private equity),
- Latour: společnost soukromého kapitálu (private equity),
- Primonial: pojišťovací, bankovní a realitní služby.

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.10400 – Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial

⁽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
Greffes des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(2021/C 402/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Tarragona“

PDO-ES-A1555-AM03

Datum podání žádosti: 25. listopadu 2016**1. Použitelné předpisy**

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – Změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně**2.1. Změny popisu produktů a metod produkce**

Popis jednotlivých metod, který je uveden v oddíle 2 specifikace, byl změněn. Změna se také týká oddílů 3 a 4 jednotného dokumentu.

Na seznam likérových vín byly přidány „Vino de misa“ (mešní víno) a „Clásico“ (klasické).

Tradiční výraz „Clásico“ byl historicky používán ve spojení s CHOP „Tarragona“. Ve skutečnosti první předpis o CHOP „Tarragona“, přijatý v roce 1945, poskytoval ochranu pouze likérovým vínům, která byla rovněž nazývána „Tarragona Clásicos“ (Tarragonská klasická).

V oblasti CHOP „Tarragona“ se mešní víno tradičně vyrábí. Jedno z vinařství v oblasti dodávalo mešní víno do Vatikánu.

Existují rozdíly mezi popisem, který byl dosud uváděn, a metodami, které se v současnosti používají k výrobě likérových vín. Tato změna uvádí popis do souladu se skutečnými metodami používanými v oblasti CHOP „Tarragona“.

Kromě toho bylo víno „vimblanc“ vyřazeno ze seznamu likérových vín a zařazeno do kategorie „víno ze zaschlých hroznů“. Důvody této změny jsou uvedeny níže.

2.2. Zavedení nové kategorie vín

Byla přidána kategorie „víno ze zaschlých hroznů“, která obsahuje podtyp „vimblanc“. Změna se týká oddílů 2, 2.1, 2.2 a 7.3 specifikace a oddílů 3, 4 a 8 jednotného dokumentu.

(¹) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Víno „vimblanc“ se tradičně vyrábí v obci Vinebre v Ribera d'Ebre a naším záměrem je umožnit jeho výrobu a plnění do lahví pod ochranou CHOP „Tarragona“.

Tento výrobek se vyrábí ze zaschlých hroznů získaných přirozenou dehydratací odrůd révy vinné, které jsou povoleny v této specifikaci. Přirozený obsah alkoholu není uměle zvyšován. Víno musí mít minimální skutečný obsah alkoholu 9 % objemových, celkový obsah alkoholu 16 % objemových (nebo obsah cukru 272 g/l) a maximální obsah těkavých kyselin 2,1 g (gramů kyseliny octové).

2.3. Změny v obsahu alkoholu

Maximální obsah alkoholu byl zrušen a minimální skutečný obsah alkoholu byl snížen. Oddíly 2 a 2.2 specifikace a oddíl 4 jednotného dokumentu byly odpovídajícím způsobem změněny.

Maximální obsah alkoholu byl zrušen u následujících kategorií: víno, jakostní šumivé víno a perlivé víno.

V posledních sklizních byl v důsledku změny klimatu obsah alkoholu vyšší, zejména v případě červených vín.

Podle společné organizace trhu musí mít vína v naší vinařské oblasti minimální skutečný obsah alkoholu 9 % objemových, v případě perlivých vín 7 % objemových.

Vzhledem ke změnám klimatu v naší oblasti je pro výrobce někdy obtížné dosáhnout minimálního obsahu alkoholu. V důsledku toho jsme minimální skutečný obsah alkoholu snížili. Skutečný obsah alkoholu v následujících kategoriích byl odpovídajícím způsobem změněn:

Víno: pouze v případě červeného vína by 10,5 % objemových nyní mělo být 10 % objemových.

Perlivé víno: 10 % objemových nyní mělo být 7 % objemových.

2.4. Oprava chyby týkající se celkové kyselosti

Celková kyselost vyjádřená obsahem kyseliny vinné byla doplněna, protože byla v původní specifikaci omylem vynechána. Změna se týká oddílu 2.2 a specifikace a oddílu 4 jednotného dokumentu.

2.5. Změny výrazů týkajících se produkce a zrání

Změna se týká oddílu 2.3 specifikace. Jednotný dokument změněn nebyl.

Informace týkající se výrazů „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“ souvisejících se zráním byly aktualizovány tak, aby odrážely současné postupy, které jsou v souladu s právními předpisy EU.

Zařazení tradičního výrazu „Clásico“ (klasické): likérové víno s obsahem zbytkového cukru vyšším než 50 g/l.

Pojem „Clásico“ je spojen s historií CHOP „Tarragona“, protože první předpis, přijatý v roce 1945, poskytoval ochranu likérovým vínům, která se nazývala „Tarragona Clásicos“ (Tarragonská klasická). Cílem je zvýšit hodnotu výrobku pomocí tradičního výrazu.

Způsob výroby produktu je následující:

„Clásico“: K výrobě likérového vína tradičně nazývaného „Clásico de Tarragona“ lze použít mošt, částečně zkvašený mošt, víno nebo zahuštěný mošt z povolených bílých nebo červených odrůd révy vinné. Používané odrůdy hroznů vykazují minimální přirozený obsah alkoholu 12 % objemových a musejí být naprosto zdravé. Při výrobě se do těchto vín přidává vysoce kvalitní vinný destilát.

Získané likérové víno musí mít minimální skutečný obsah alkoholu 15 % objemových, maximální skutečný obsah alkoholu 22 % objemových a obsah zbytkového cukru více než 50 g/l.

Doplnění označení „vino de guarda“ (vino k archivaci) do oddílu o označení.

Jedná se o výrobní proces, který se běžně používá, a záměrem je poskytnout konečnému spotřebiteli co nejvíce informací.

Proces je podrobně popsán níže.

„Vino de Guarda“ (vino k archivaci): aby bylo možné použít označení „vino de guarda“, musí produkt zrát minimálně 12 měsíců v dubových sudech. Když je proces zrání dokončen, musí být výrobek plněn do lahví a uváděn na trh.

Doplnění tradičního označení „vino de misa“ (mešní vino). „Vino de misa“ se vždy vyrábělo v oblasti CHOP „Tarragona“ a objevilo se v prvním předpisu. Cílem je zvýšit hodnotu výrobku pomocí tradičního výrazu.

Vyrábí se následovně:

„Vino de misa“ (mešní vino): tradiční likérové vino „vino de misa de Tarragona“ (mešní vino z Tarragony) se vyrábí z moštu z bílých nebo červených odrůd, které mají přirozený obsah alkoholu nejméně 12 % objemových. Používané hrozny musí být zcela zdravé. Při výrobě se do tohoto vína přidává vysoce kvalitní vinný destilát. Získané likérové vino vykazuje skutečný obsah alkoholu 15–20 % objemových.

2.6. Zrušení hustoty výsadby a změny pravidel pro zavlažování

Byl změněn oddíl 3.1 specifikace a oddíl 4 a) jednotného dokumentu.

Zrušení hustoty výsadby:

Tento parametr nepřináší produktu žádné specifické vlastnosti ani nezlepšuje jeho kvalitu. Potenciální produkce je již řízena maximálním povoleným počtem kilogramů na hektar.

Změny pravidel pro zavlažování:

Pravidla byla změněna s cílem zvýšit jejich účinnost a aktuálnost a přizpůsobit je potřebám vinařů, aby mohli zavlažování využívat ke zlepšení kvality hroznů.

Kromě toho je zavlažování nástrojem, který lze použít pouze za určitých okolností v závislosti na kvalitě hroznů.

Nový text zní takto: Révu lze zavlažovat výhradně za účelem zlepšení kvality hroznů, pokud hydrologické podmínky na pozemcích a ekologické podmínky na vinici neumožňují dosáhnout optimální kvality. Přitom je třeba dbát na to, aby produkce a výnosy odpovídaly ustanovením specifikace. Správní orgán CHOP „Tarragona“ může zavlažování na konkrétním pozemku zakázat, bude-li se domnívat, že je na úkor kvality hroznů nebo že je v rozporu s příslušnými předpisy.

2.7. Zvětšení vymezené oblasti

Byl změněn oddíl 4 specifikace a oddíl 6 jednotného dokumentu.

Tato možnost byla posouzena na žádost některých skupin, které mají zájem o rozšíření oblasti produkce. Byly vypracovány zprávy o půdě, klimatu, agronomii a životním prostředí, aby se zjistilo, zda oblasti, na které se rozšíření vztahuje, odpovídají profilu oblasti CHOP. Rada CHOP tyto otázky posoudila a rozhodla o rozšíření oblasti produkce.

Nově byly zařazeny tyto obce:

Prades, Mont-ral, La Febró, Capafonts, El Perelló a Salou.

Přesně byly vymezeny i některé obce, v jejichž případě část obce leží v jedné oblasti CHOP a část v jiné.

2.8. *Zařazení nových (druhotných) odrůd*

Oddíl 6 specifikace byl změněn, ale jednotný dokument se nezměnil (protože nové odrůdy byly zařazeny jako druhotné odrůdy).

Jedním ze zájmů rady CHOP „Tarragona“ je zachování, oživení a propagace používání tradičních odrůd révy vinné v našem regionu s cílem zachovat bohatství odrůd používaných při výrobě vín s CHOP.

Tato změna specifikace znamená, že vinařství budou moci na etiketách uvádět druhotné odrůdy, a tím je oživovat a propagovat. Jedná se o tyto odrůdy:

Cartoixà – jakožto synonymum k odrůdě Xarel·lo

Sumoll blanc

Vinyater

Malvasia de Sitges neboli Malvasia Grossa

2.9. *Změny v souvislosti*

Byl změněn oddíl 7,3 specifikace a oddíl 8 jednotného dokumentu.

Vzhledem k tomu, že byla vytvořena nová kategorie produktů (víno ze zaschlých hroznů), je níže popsána souvislost.

Výroba vína ze sušených hroznů s CHOP „Tarragona“ je s oblastí spojena kulturními a historickými faktory, jakož i fyzickými faktory.

Typ půdy a podnebí, zejména ve vnitrozemských oblastech s menším množstvím vody, dávají vzniknout hroznům, které jsou vzhledem k vysokému obsahu zbytkového cukru a optimálnímu obsahu alkoholu ideální pro výrobu vína ze zaschlých hroznů.

Co se týče kulturních a historických faktorů, tento druh vína se v našich okresech tradičně vyráběl, zejména ve vnitrozemí, a existují o tom doklady. Je vyráběn převážně v družstvech, což odpovídá jejich významu v našem regionu.

2.10. *Zrušení požadavku na plnění produktu do lahví u zdroje*

Byl změněn oddíl 8,4 specifikace a oddíl 9 jednotného dokumentu.

Rozhodli jsme se zrušit požadavek na plnění produktu do lahví u zdroje, protože se domníváme, že plnění produktu do lahví u zdroje nepřispívá ke kvalitě konečného produktu ani ji nezachovává a že pokud se tak nestane, jeho kvalita se nezhorší.

Vína s CHOP „Tarragona“ musí být balena tak, aby byla zaručena jejich základní povaha, vlastnosti a jakost, a nikdy nesmí být přepravována způsobem, který by mohl zhoršit jakost konečného produktu. V případě balení mimo oblast produkce je třeba předem informovat správní orgán CHOP, aby mohl dohlížet na balení a zaručit kvalitu produktu.

2.11. *Zahrnutí tradičního výrazu „Clásico“ (klasické)*

Mění se bod 8.6 specifikace. Jednotný dokument změněn nebyl.

Vzhledem k tomu, že do kategorie „likérové víno“ byla přidána podkategorie „Clásico“ (klasické) a že pojem „Clásico“ souvisí s historií CHOP „Tarragona“ (první předpis, přijatý v roce 1945, poskytl ochranu likérovým vínům, která se nazývala „Tarragona Clásicos“ (Tarragonská klasická)), je záměrem uznat tento produkt a zařadit „Clásico“ jako tradiční pojem. Tím se zvýší hodnota produktu a přispěje se k jeho propagaci.

2.12. *Aktualizace kontaktních údajů kontrolního subjektu*

Mění se oddíl 9.1 specifikace. Jednotný dokument změněn nebyl.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Tarragona

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno
15. Víno ze zaschlých hroznů

4. **Popis vína (vín)**1. *Bílé víno*

Vzhled: Barvy mohou sahát od bledě žlutých tónů až po zelenkavé či zlaté odstíny v závislosti na stupni zrání nebo případném kontaktu se dřevem během výroby. Víno je čiré a jiskrné, bez zakalení.

Vůně: Mladá vína skrývají v různém zastoupení ovocné tóny připomínající aroma bílého či tropického ovoce nebo květinová aroma. U vín, která prošla zráním, jsou aroma rozvinutější a připomínají dřevo, kouř nebo zralé ovoce.

Chut: Vína jsou vyvážená co do sladkosti, kyselosti a obsahu alkoholu. Mladá bílá vína jsou lehká, svěží a kyselková. Bílá vína, která zrají v sudech, jsou více strukturovaná a zanechávají delší chuťový dojem.

— V případě analytických limitů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, musí být dodrženy platné předpisy.

— Maximální obsah oxidu siřičitého: - Oxid siřičitý nejvýše 200 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty < 5 g/l.

— Maximální obsah oxidu siřičitého: - Oxid siřičitý nejvýše 300 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty ≥ 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Růžové víno*

Vzhled: Růžová vína mohou mít barvu bledě růžovou, malinovou, lososovou, meruňkovou či barvu připomínající cibulovou slupku. Zbarvení se vždy odvíjí od způsobu výroby. Vína jsou čirá, bez zakalení.

Vůně: Vína skrývají v různém zastoupení aroma připomínající červené nebo lesní ovoce či broskve.

Chuť: Jedná se o svěží, hedvábná, lehká a vyvážená vína s dlouhou dochutí.

- V případě analytických limitů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, musí být dodrženy platné předpisy.
- Maximální obsah oxidu siřičitého: - Oxid siřičitý nejvýše 200 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty < 5 g/l.
- Maximální obsah oxidu siřičitého: - Oxid siřičitý nejvýše 250 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty \geq 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Červené víno

Vzhled: Mladá vína mají sytě červenou barvu s různými odstíny fialové a jsou bez zákalu. Se zvyšujícím se stupněm zrání ztrácí barva na sytosti a přechází do tónů, které jsou spíše oranžové.

Vůně: Mladá červená vína skrývají tóny připomínající aroma červeného ovoce, která jsou prostá, ale s postupem zrání nabývají na komplexnosti – ve vínech se pak objevují balzamické tóny a jiná aroma příznačná pro zrání, jež připomínají dřevo nebo kouř či koření.

Chuť: Z hlediska tříslovin jsou červená vína vyvážená. Mladá červená vína jsou kulatá, hedvábná, s lehce svěží dochutí. Červená vína, která zrají v sudech, jsou komplexnější, rozvíjí se v nich hedvábná a sametová chuť s vyváženým poměrem sladkosti a kyselosti, svíravosti a obsahu alkoholu.

- V případě analytických limitů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, musí být dodržena platná legislativa.
- Maximální obsah oxidu siřičitého: - Oxid siřičitý nejvýše 150 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty < 5 g/l.
- Maximální obsah oxidu siřičitého: - Oxid siřičitý nejvýše 200 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty \geq 5 g/l.
- Obsah těkavých kyselin v červených vínech může na každý stupeň alkoholu nad úroveň 11 % obj. a na každý rok zrání vzrůst o 0,06 g/l, nesmí však přesáhnout 1,2 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 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)	

4. *Jakostní šumivé víno*

Vzhled: Barva je žlutá nebo růžová v závislosti na použitých hroznech. Víno je čiré, jiskrné, bez zakalení, s přítomností oxidu uhličitého.

Vůně: Svěží ovocná aromata připomínají použité odrůdy révy vinné.

Chut: V ústech jsou vína svěží, harmonická, krémová a příjemně prosycená oxidem uhličitým.

Maximální celková kyselost: 6 g/l

— V případě analytických limitů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, musí být dodrženy platné předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. *Likérové víno: Mistela, Moscatel, Garnacha, Rancio*

Mistela, Moscatel, Garnacha: Vína vyrobená z bílých hroznů jsou zlatavě žlutá. Vína vyrobená z modrých hroznů jsou zářivě černá. Vína jsou medová, hedvábná, silná a hřejivá, viskózní, s dlouhou dochutí.

Rancio: Má jantarovou barvu s měděnými odlesky a je velmi jiskrné. Voní a chutná po pražených sušených plodech a koření. V ústech je suché, intenzivní a silné.

— Maximální obsah oxidu siřičitého: - Oxid siřičitý nejvýše 150 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty < 5 g/l.

— Maximální obsah oxidu siřičitého: - Oxid siřičitý nejvýše 200 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty ≥ 5 g/l.

— V případě analytických limitů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, musí být dodrženy platné předpisy.

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

6. *Likérové víno: „Clásico“ (klasické)*

K výrobě tohoto typu vína lze použít mošt, částečně zkvašený mošt, víno nebo zahuštěný mošt z povolených bílých nebo červených odrůd révy vinné. Používané hrozny vykazují minimální přirozený obsah alkoholu 12 % objemových a musejí být naprosto zdravé. Při výrobě se do těchto vín přidává vysoce kvalitní vinný destilát. Tento produkt může nést tradiční označení „Clásico“.

Vzhled: Produkt vyrobený z bílých hroznů má více či méně sytou zlatavě žlutou barvu. Je-li vyroben z modrých hroznů, je temně načervenalý až černý a barva může mít různé stupně sytosti.

Vůně: Vína jsou medová či hedvábná. Mohou nést v různém zastoupení aromata rozinek, datlí, medu, sladkých květů či zralého ovoce.

Chuť: Nakyslá chuť na patře kontrastuje se sladkostí, což vínu dodává rovnováhu. Víno je hřejivé, viskózní, s dlouhou dochutí. Všechna aromata, která již byla patrná v čichovém vjemu, jsou přítomna i v ústech, avšak mnohem silněji.

— V případě analytických limitů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

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

7. *Likérové víno: „Vino de misa“*

Produkt „Vino de misa“ (mešní víno) se vyrábí z moštu z bílých nebo červených odrůd a vykazuje přirozený obsah alkoholu nejméně 12 % objemových. Používané hrozny musí být zcela zdravé. Při výrobě se do tohoto vína přidává vysoce kvalitní vinný destilát. Získané likérové víno vykazuje skutečný obsah alkoholu 15–20 % objemových.

Vzhled: Barva je bledě žlutá až lehce zlatá.

Vůně: Víno je čisté, příjemně silné, s květinovou či ovocnou vůní.

Chuť: Víno je sladké a vyvážené, s dobrou dochutí.

— V případě analytických limitů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

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

8. *Perlivé víno*

Víno má žlutou či růžovou barvu. Je čiré, jiskrné, bez zákalu a jemně prosycené oxidem uhličitým. Převládají v něm primární aromata příznačná pro použité odrůdy. Aromata jsou ovocná a svěží. Jedná se o živá, svěží vína s jiskřivými chutěmi, jež připomínají kyselé ovoce. Vína jsou vyvážená co do sladkosti, kyselosti a obsahu alkoholu.

— V případě analytických limitů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. *Víno ze zaschlých hroznů: „Vimblanc“*

Produkt „vimblanc“ se vyrábí ze zaschlých hroznů, které se získávají přirozenou dehydratací odrůd révy vinné povolených v této specifikaci, aniž by se uměle zvyšoval přirozený obsah alkoholu.

Produkt má minimální skutečný obsah alkoholu 9 % objemových a celkový obsah alkoholu 16 % objemových (nebo obsah cukru 272 g/l). Maximální obsah těkavých kyselin je 2,1 g (gramů kyseliny octové).

Vzhled: Jantarová barva, která se zráním vína postupně stává intenzivnější.

Vůně: Jedná se o medová a/nebo hedvábná a/nebo intenzivní vína, která mohou nést v různém zastoupení aromata rozinek, datlí, medu, sladkých květů či zralého ovoce.

Chuť: Nakyslá chuť na patře kontrastuje se sladkostí, což vínu dodává rovnováhu. Víno je hřejivé, viskózní, s dlouhou dochutí. Všechna aromata, která již byla patrná v čichovém vjemu, jsou přítomna i v ústech, avšak mnohem silněji.

— V případě analytických limitů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Pěstební postupy

Révu lze zavlažovat výhradně za účelem zlepšení kvality hroznů, pokud hydrologické podmínky na pozemcích a ekologické podmínky na vinici neumožňují dosáhnout optimální kvality. Přitom je třeba dbát na to, aby produkce a výnosy odpovídaly ustanovením specifikace. Správní orgán CHOP „Tarragona“ může zavlažování na konkrétním pozemku zakázat, bude-li se domnívat, že je na úkor kvality hroznů nebo že je v rozporu s příslušnými předpisy.

K výrobě vín, jež nesou toto CHOP, se smějí používat pouze zdravé hrozny, které vykazují stupeň zralosti potřebný k dosažení přirozeného obsahu alkoholu nejméně 10 % objemových.

Zvláštní enologický postup

Výlisnost nesmí překročit 70 litrů moštu nebo vína na 100 kg sklizených hroznů.

b. Maximální výnosy

1. Modré odrůdy

10 000 kg hroznů/ha

2. Modré odrůdy

70 hl na hektar

3. Bílé odrůdy

12 000 kg hroznů na hektar

4. Bílé odrůdy

84 hl na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Obce:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (mimo pozemky 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 a 77 zóny 1; pozemky 35 a 51 zóny 4)

La Canonja

Cambrils

Capafonts

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (mimo pozemek 66 zóny 3; pozemky 101, 105 a 111 až 113 zóny 6; zóny 7, 8, 9, 10 a 11; pozemky 1 až 13, 17 až 38, 45, 133 a 134 zóny 12; pozemky 70 až 102, 104, 111, 220 až 234, 314 a 315 zóny 13; pozemek 3 zóny 15; pozemek 65 zóny 22; pozemky 26 až 43, 60 až 68, 70 až 81, 83, 84, 86, 87 a 88 zóny 23)

Els Garidells

Ginestar

La Masó

Masllorenc

Maspujols

El Milà

Miravet

Montbrió del Camp

Montferri

Mont-ral

Mont-roig del Camp

Móra d'Ebre

Móra la Nova (mimo pozemky 69, 70, 113 a 120 zóny 4; zónu 5; pozemky 3 až 15, 20 až 27, 30 až 54, 56, 57, 58, 59 a 61 až 73 zóny 6; pozemky 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30 až 46, 48, 49, 50, 56 a 59 až 66 zóny 7; pozemky 76 až 89, 91 až 97, 99, 100, 101, 102, 105 a 106 zóny 8; pozemky 38 až 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 a 74 zóny 9; pozemek 8 zóny 10 a pozemek 99 zóny 13)

El Morell

La Nou de Gaià

Nulles

La Palma d'Ebre

Els Pallaresos

Perafort

El Perelló

El Pla de Santa Maria

La Pobla de Mafumet

La Pobla de Montornès

El Pont d'Armentera

Prades

Puigpelat

Rasquera

Renau
Reus
Riba-roja d'Ebre
La Riera de Gaià
Riudecanyes
Riudecols
Riudoms
Rodonyà
El Rourell
Salomó
Salou
La Secuita
La Selva del Camp
Tarragona
Tivissa (mimo zóny 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 a 23; pozemky 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 a 254 zóny 17; pozemek 29 zóny 24)
La Torre de l'Espanyol
Torredembarra
Vallmoll
Valls
Vespella
Vilabella
Vilallonga del Camp
Vilanova d'Escornalbou
Vila-rodona
Vila-seca
Vinebre
Vinyols i els Arcs

7. **Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy**

Macabeo – Viura
Tempranillo – Ull de Llebre

8. **Popis souvislostí**

V oblasti Camp de Tarragona panuje středomořské podnebí.

Oblast Ribera d'Ebre zaujímá kotlinu Mora a má podobu údolí obklopeného vysokými horami, jehož středem protéká řeka Ebro.

Víno

Typ půdy (která v oblasti v oblasti Camp není příliš úrodná a v poříčí Ebra je tvořena vápencovými složkami v poříčí Ebra) i místní podnebí jsou faktory, které se promítají do koncentrace cukrů a do skutečného obsahu alkoholu.

Přímý vliv moře a typ půdy v oblasti Camp de Tarragona umožňují výrobu velmi jemných a vyvážených bílých vín. Vína jsou mírně kyselá, mají vysoký obsah alkoholu a vyznačují se vůní, která se zejména v případě červených vín zlepšuje s věkem.

Červená vína jsou robustní a aromatická, s vysokou koncentrací vůní i chutí. Růžová vína mají velmi zářivou třešňovou barvu a vyznačují se typicky středomořskou koncentrací aromat.

Vysoká míra slunečního svitu v tomto kraji pomáhá vinařům dosahovat hlubokých barev, které jsou pro naše vína (zejména červená) velice typické.

V oblasti Ribera d'Ebre vznikají díky vápenatým půdám a klimatu s kontinentálními vlivy velmi jiskrná bílá vína. V červených vínech se snoubí tělo a barva odrůdy Cariñena s bohatostí odrůdy Garnacha, což jsou dvě tradiční odrůdy, které se v dané oblasti pěstují. Protože v tomto kraji panuje velký nedostatek vody, mají pěstitelé nižší hektarové výnosy a hrozny ve vnitrozemí vykazují vyšší obsah alkoholu.

Vzhledem k tomu, že se ve výrobě jednotlivých kategorií a typů vín uplatňují převážně tradiční odrůdy, lze říci, že jsou tato vína zakořeněna v kraji svého původu.

Jakostní šumivé víno a perlivé víno

Topografie oblasti CHOP „Tarragona“ je prostá: většina území se nachází v nízké nadmořské výšce. Topografie oblasti Camp de Tarragona má dva charakteristické rysy: Serralada Prelitoral (před-pobřežní pohoří) a pobřežní roviny.

Strmé svahy pohoří Serralada Prelitoral ovlivňují klimatické podmínky pobřežních rovin, kde se pěstuje vinná réva.

Krajina, na níž jsou vinice vysázeny, je pro tuto oblast charakteristická, a používají se zde tradiční metody pěstování.

Tyto krajinné rysy, které jsou příčinou typicky středomořského podnebí s mnoha hodinami slunečního svitu a relativně nízkým přísunem vody, spolu s půdními typy oblasti CHOP „Tarragona“ (nepříliš úrodné půdy s nízkým obsahem fosforu) jsou ideální pro pěstování hroznů, z nichž se vyrábí jakostní šumivá vína.

Půdy v oblasti vymezené pro CHOP „Tarragona“ (které v oblasti Camp nejsou příliš úrodné a v poříčí Ebra jsou tvořeny vápencovými složkami) dávají vzniknout jiskrným, aromatickým a vysoce jemným vínům, která se rovněž výborně hodí k výrobě šumivých vín.

Pod vlivem středomořského podnebí s vysokým počtem hodin slunečního svitu dozrávají ve vymezené oblasti hrozny, které se sklízí v raném stadiu zrání, kdy mají vyšší kyselost a nižší obsah alkoholu – z těchto hroznů je pak možné získávat optimální základní vína pro výrobu šumivých vín.

Likérové víno

Půdy v oblasti CHOP „Tarragona“ nejsou v oblasti Camp de Tarragona příliš úrodné a v poříčí Ebra jsou tvořeny vápencovými složkami.

Podnebí, zejména ve vnitrozemských oblastech s menším množstvím vody, dává vzniknout hroznům, které jsou vzhledem k vysokému obsahu cukru a alkoholu ideální pro výrobu likérových vín.

Ačkoli zde vinohradníci nepoužívají žádné zvláštní postupy, pěstování révy v této oblasti je přizpůsobeno přírodním podmínkám vinic a díky umírněné hustotě výsadby pěstitelé sklízí hrozny, jež mají z hlediska kyselosti a obsahu alkoholu ideální kvalitu potřebnou k výrobě likérových vín.

Pokud jde o kulturní a historické faktory, stojí za zmínku, že první předpis, přijatý v roce 1947, chránil pouze víno „Tarragona clásico“ – likérové víno zrající v dubových sudech. Víno „Tarragona clásico“ může být sladké, polosuché nebo suché a může být také druhu „rancio“.

Až po pozdější změně z roku 1959 začala být chráněna také suchá a polosladká vína.

Vše výše uvedené svědčí o významu likérových vín ve vymezené oblasti a o jejich vazbě na ni.

Víno ze zaschlých hroznů

V oblasti Ribera d'Ebre se tradičně vyrábí víno ze zaschlých hroznů.

Výroba těchto vín je spojena s vápenitými a/nebo nepříliš úrodnými půdami, na nichž se pěstují hrozny s vysokým obsahem cukru, který je pro výrobu těchto vín nezbytný.

Podnebí oblasti, které je středomořské, ale má kontinentální vlivy, s velmi horkými léty a výrazným nedostatkem vody, dává vzniknout hroznům, které jsou vzhledem k vysokému obsahu zbytkového cukru a optimálnímu obsahu alkoholu ideální pro výrobu vína ze zaschlých hroznů.

Způsob pěstování révy, který vychází z tradičních metod této oblasti a zohledňuje specifické vlastnosti půdy a odrůdy, činí tuto oblast ideální pro výrobu vína ze zaschlých hroznů.

Enologický postup výroby vína ze zaschlých hroznů („vimblanc“) spočívá v sušení hroznů na stolech metodou „sol y serena“ (kdy jsou hrozny přes den vystaveny slunci a v noci chladnějším teplotám) poté, co byly sklizeny v optimálním stupni zralosti. Jakmile jsou hrozny zaschlé, vyrábí se víno bez přidání alkoholu. Protože jsou hrozny vysušené (zaschlé), mají velmi vysokou koncentraci cukrů. To znamená, že proces kvašení pomocí kvasinek rychle končí a výsledkem je velmi sladké víno.

9. Další základní podmínky

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Slovo „TARRAGONA“ musí být uvedeno velkými písmeny pod nápisem „Denominación de Origen Protegida“ (chráněné označení původu).

Maximální výška znaků použitých pro označení „Tarragona“ činí 4 mm. U označení „Denominación de Origen Protegida“ je to polovina.

Odkaz na specifikaci produktu

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/fixters-binaris/control-canvis-Tarragona-Pliego-de-Condiciones.pdf>

OPRAVY**Oprava prohlášení Evropské komise o úpravě/pozastavení pomoci podle čl. 8 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2021/1529 kterým se zřizuje nástroj předvstupní pomoci (NPP III)**

(Úřední věstník Evropské unie C 380 I ze dne 20. září 2021)

(2021/C 402/11)

Vyhlášení prohlášení Evropské komise (2021/C 380 I/05) na straně 5 je třeba považovat za neplatné.

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



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS