Úřední věstník Evropské unie

C 505

Ročník 64

České vydání

Informace a oznámení

15. prosince 2021

Obsah

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 505/01 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10437 – EDF / GEIH / SCI OPG AVENUE DE FRANCE) ([1]) 1

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 505/02 Směnné kurzy vůči euru — 14. prosince 2021 2

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2021/C 505/03 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10471 – SUEZ / SCHNEIDER ELECTRIC / JV) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ([1]) 3

2021/C 505/04 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10551 – AMALFI INVEST OPPORTUNITIES / LA DORIA) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ([1]) 5

2021/C 505/05 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10484 – PAI Partners/New Tiger) ([1]) 7

CS

([1]) Text s významem pro EHP.

JINÉ AKTY

Evropská komise

2021/C 505/06 Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína … 8

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení

(Věc M.10437 – EDF / GEIH / SCI OPG AVENUE DE FRANCE)

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 505/01)

Dne 11. listopadu 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 32021M10437. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

([1]) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru [1]

14. prosince 2021

(2021/C 505/02)

1 euro =

	měna	směnný kurz		měna	směnný kurz
USD	americký dolar	1,1309	CAD	kanadský dolar	1,4490
JPY	japonský jen	128,45	HKD	hongkongský dolar	8,8227
DKK	dánská koruna	7,4362	NZD	novozélandský dolar	1,6723
GBP	britská libra	0,85345	SGD	singapurský dolar	1,5469
SEK	švédská koruna	10,2810	KRW	jihokorejský won	1 338,31
CHF	švýcarský frank	1,0404	ZAR	jihoafrický rand	18,1219
ISK	islandská koruna	147,40	CNY	čínský juan	7,1956
NOK	norská koruna	10,2475	HRK	chorvatská kuna	7,5213
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	16 179,72
CZK	česká koruna	25,334	MYR	malajsijský ringgit	4,7860
HUF	maďarský forint	366,85	PHP	filipínské peso	56,882
PLN	polský zlotý	4,6300	RUB	ruský rubl	83,1963
RON	rumunský lei	4,9494	THB	thajský baht	37,716
TRY	turecká lira	16,2092	BRL	brazilský real	6,3723
AUD	australský dolar	1,5866	MXN	mexické peso	23,7839
			INR	indická rupie	85,8790

[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.10471 – SUEZ / SCHNEIDER ELECTRIC / JV)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 505/03)

1. Komise dne 6. prosince 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([1]).

Toto oznámení se týká těchto podniků:

— Suez Groupe SAS („Suez“) (Francie),

— Schneider Electric Industries SAS („Schneider Electric“) (Francie),

— společného podniku („JV“) (Francie).

Podniky Suez a Schneider Electric získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad společným podnikem (JV).

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

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

— podniku Suez: služby v oblasti vodohospodářství, recyklace a využití odpadních vod pro veřejné a průmyslové zákazníky, sběr, třídění, recyklace, likvidace a zpracování nebezpečných a nikoliv nebezpečných odpadů a služby rozvoje měst,

— podniku Schneider Electric: řešení v oblasti hospodaření s energií a automatizovaná řešení pro domácnosti, budovy, datová centra, infrastruktury a průmyslová odvětví,

— společného podniku (JV): návrh, vývoj a uvádění na trh vodohospodářského softwaru pro zařízení na úpravu vody a čistírny odpadních vod obecních provozovatelů a průmyslových zákazníků po celém světě.

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.

([1]) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).
([2]) Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

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.10471 – SUEZ / SCHNEIDER ELECTRIC / JV

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
Greffe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.10551 – AMALFI INVEST OPPORTUNITIES / LA DORIA)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 505/04)

1. Komise dne 7. prosince 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([1]).

Toto oznámení se týká těchto podniků:

— Amalfi Invest Opportunities S.à r.l. („AIO“, Lucembursko), který je v konečném důsledku kontrolován podnikem Investindustrial S.A. („Investindustrial“, Lucembursko), a

— La Doria S.p.A. (La Doria, Itálie), který je v konečném důsledku kontrolován některými členy rodiny Ferraioli.

Podnik AIO získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celým podnikem La Doria.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

— podniku Investindustrial (a jeho dceřiné společnosti AIO): investice do středně velkých podniků se sídlem v Evropě, včetně Itálie, Portugalska, Španělska a Spojeného království, se zaměřením na čtyři hlavní investiční oblasti: spotřeba a volný čas, zdravotní péče a služby, průmyslová výroba a technologie.

— podniku La Doria: celosvětově působí v oblasti produkce potravinářských výrobků a jejich uvádění na trh, zejména v odvětví zpracování zeleniny a šťáv.

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.10551 – AMALFI INVEST OPPORTUNITIES / LA DORIA

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

E-mail: 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
Greffe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.10484 – PAI Partners/New Tiger)

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 505/05)

1. Komise dne 3. prosince 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([1]).

Toto oznámení se týká těchto podniků:

— PAI Partners S.à.r.l. („PAI Partners“, Francie), patřícího do skupiny PAI Group,

— New Tiger LLC („New Tiger“, Spojené státy americké), kontrolovaného podnikem PepsiCo, Inc.

Podnik PAI Partners získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem New Tiger.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

— podniku PAI Partners: správa řady fondů investujících do obchodních služeb, distribuce, potravinářství a odvětví spotřebního zboží, všeobecného průmyslu a zdravotní péče,

— podniku New Tiger: vývoj, výroba, komercializace, uvádění na trh, distribuce a prodej některých šťáv a nápojů na bázi šťáv v Evropě, zejména pod značkami „Tropicana“, „Naked“ a „Punica“.

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.10484 – PAI Partners/New Tiger

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
Greffe 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 jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína

(2021/C 505/06)

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.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ABADÍA RETUERTA“

PDO-ES-02481

Datum podání žádosti: 12. září 2018

1. **Název, který má být zapsán**

Abadía Retuerta

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

Bílá vína

Bílá vína mají čirý vzhled a jejich barva se pohybuje od slámově žluté po zelenožlutou nebo zlatou. Vůně obsahuje tóny plodů peckovin a/nebo exotického ovoce. Mají vyváženou kyselost bez ostrosti na patře a retronasální aroma, které připomíná plody peckovin a/nebo exotické ovoce.

(*) U analytických parametrů, které nejsou uvedeny v tomto dokumentu, musejí vína odpovídat platným právním předpisům EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,0
Minimální celková kyselost	60,00 v miliekvivalentech na litr

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

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Červená vína

Červená vína mají čirý vzhled s výraznou nebo velmi výraznou hloubkou barvy. Jsou rubínově červené barvy, přičemž během zrání přibývají jantarové tóny. Vůně obsahuje tóny červeného a/nebo černého ovoce s nádechem balzamikového octa, koření a/nebo pražení. Tato vína jsou na patře dobře strukturovaná s dlouhou (nebo velmi dlouhou) dochutí a retronasálním aromatem kombinujícím ovocné tóny s náznaky specifickými pro proces zrání.

(*) U analytických parametrů, které nejsou uvedeny v tomto dokumentu, musejí vína odpovídat platným právním předpisům EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,0
Minimální celková kyselost	60,00 v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Pěstební postupy

Keře révy jsou vedeny špalírovým řezem nebo tradičními prořezávacími metodami typu gobelet nebo jejich variacemi. Minimální hustota je 1 000 keřů na hektar a maximální 5 000 keřů na hektar.

Zvláštní enologický postup

— Jednoodrůdové červené víno se vyrábí výhradně z jedné z povolených červených odrůd. Víceodrůdová červená vína se vyrábějí jednotlivě pro každou moštovou odrůdu, přičemž kupážování či scelování více odrůd se provádí později. Odrůdy lze také před výrobou vína smíchat v jedné nádobě. Macerace trvá 6 až 30 dnů.

— Bílá vína se vyrábějí jednotlivě pro každou moštovou odrůdu, přičemž kupážování či scelování více odrůd se v případě víceodrůdového bílého vína provádí později. Odrůdy lze také před výrobou vína smíchat v jedné nádobě. Víceodrůdové směsi musí být připravovány z odrůd povolených pro bílé víno. Po krátké době macerace se slupkami se hrozny lisují a mošt se usadí za studena.

— Ve všech případech se použijí vybrané přírodní kvasinky.

— Pravidla týkající se délky zrání:

— Jednoodrůdová červená vína: zrání v dubových sudech po dobu nejméně dvanácti měsíců.

— Víceodrůdová červená vína: zrání v dubových sudech po dobu nejméně šesti měsíců.

— Víceodrůdová bílá vína: zrání v ocelových nádržích nebo zrání v dubových sudech po dobu nejméně tří měsíců.

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Maximální přepočítací koeficient hroznů na víno je 75 % (75 litrů vína na každých 100 kg hroznů) pro červené i bílé odrůdy.

b. *Maximální výnosy*

8 000 kilogramů hroznů na hektar

60 hl na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená zeměpisná oblast je součástí obce Sardón de Duero v provincii Valladolid, která se nachází v polygonu 2 a která zahrnuje tyto pozemky: pozemek č. 1, pozemek č. 4, pozemek č. 5, pozemek č. 6, pozemek č. 8, pozemek č. 9, pozemek č. 10, pozemek č. 13, pozemek č. 14 a pozemek č. 9000, jak je uvedeno ve španělském systému evidence půdy (SIGPAC), který byl zveřejněn ke dni schválení příslušným orgánem, přičemž pozemky představují souvislou plochu půdy.

Polygon	Pozemek	Plocha (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
Celkem		560,49 ha

7. **Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)**

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Popis souvislostí**

PODMÍNKY PROSTŘEDÍ (PŘÍRODNÍ FAKTORY)

Vymezená zeměpisná oblast má rozlohu 560,59 hektaru a je tvořena souvislou plochou půdy. Nachází se v zeměpisné oblasti, která se odjakživa označuje jako „Abadía Retuerta“, protože ji tvoří rozsáhlé pozemky obklopující klášter Retuerta. Podle druhého významu uvedeného v „Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española“ je „abadía“ neboli „opatství“ „kostel a klášter s vlastním územím řízeným opatem“. Půda, která tvoří toto území, byla klášterům darována členy královské rodiny a šlechtou, a to v případě „Abadía Retuerta“ v roce 1143. Údolí Duero se po dobytí tehdejšího španělského území muslimy stalo oblastí klášterních sídel. Tato sídla sloužila nejen jako centra evangelizace, ale plnila také významnou ekonomickou úlohu, jelikož se zabývala chovem hospodářských zvířat a pěstováním plodin. Přítomnost těchto velkých klášterů znamenala, že toto území získalo na významu z hlediska zemědělství, přičemž zvláště podstatná byla vazba na víno, která přetrvává dodnes.

Zeměpisná oblast „Abadía Retuerta“ má přirozené hranice: řeku Duero na severu a horu „El Carrascal“ na jihu, které jsou chráněnými lokalitami považovanými za lokality významné pro Společenství.

Oblast „Abadía Retuerta“ má jedinečnou polohu v nejužší kotlině na dně údolí tvořeného řekou Duero, která protéká provincií Valladolid. Vymezená zeměpisná oblast se nachází na terasovitém břehu řeky na jednom z jejích meandrů, lemovaném dvěma vyššími (nadmořská výška 880 m) vápencovo-slínovými pláněmi, ležícími blízko sebe a vyznačujícími její severní a jižní hranici, a dubovými a borovicovými lesy na jižním, východním a západním okraji vymezené oblasti, které mají vliv na regulaci vlhkosti. Oblast je dokonale vymezena prvky fyzického prostředí, které obklopují oblast „Abadía Retuerta“.

Podnebí

Podnebí „Abadía Retuerta“ má výrazný kontinentální charakter, s vlivem atlantické oblačnosti a mírných dešťových srážek, se suchými léty. Je obklopena na jedné straně řekou Duero, která tvoří „bariéru“, a na druhé straně rovinou, která se nachází ve velmi specifickém klimatickém pásmu.

Byly zkoumány údaje z meteorologických observatoří v této oblasti, přičemž jako referenční byla použita stanice nacházející se na přilehlém pozemku na druhé straně řeky (Granja Sardon) a další stanice nacházející se v Tudela de Duero, nejbližším městě zahrnutém do CHZO „Castilla y León“, vzdáleném přibližně 12 km.

Tabulka 1 ukazuje, že teploty jsou v létě vysoké a v zimě nízké, s výraznými tepelnými výkyvy, například v oblasti „Abadía Retuerta“ byla zaznamenána absolutní maxima 42 °C a minima -20 °C.

Tabulka 1.

Průměrné měsíční teploty (ve °C)

Stanice	Led	Úno	Bře	Dub	Kvě	Čen	Čec	Srp	Zář	Říj	Lis	Pro
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Při srovnání teplot je třeba poznamenat, že teplota v oblasti „Abadía Retuerta“ je téměř o jeden stupeň nižší než v nedaleké obci Tudela de Duero a že existují značné teplotní rozdíly i ve srovnání s obcí Sardón.

Vinná réva „Abadía Retuerta“ má proto kratší pěstební cyklus, a to je jedna z věcí, která činí místní vinařství jedinečným.

Dlouhodobé chladné období s sebou samozřejmě nese větší riziko mrazů, kdy teploty klesnou pod 0 °C. Oblast „Abadía Retuerta“ se tak vyznačuje největším rizikem mrazu a nejkratším obdobím bez mrazu.

Údaje o průměrných srážkách ze sousedních obcí (tabulka 2) nám ukazují, že tento region je poměrně homogenní, s průměrnými ročními srážkami kolem 450 mm. Ačkoli v oblasti „Abadía Retuerta“ spadne nejvíce srážek, přibližně 490 mm ročně, je to také oblast s největšími rozdíly mezi ročními obdobími, s malým úhrnem srážek v létě, což vede k akutnímu nedostatku vody, protože potenciální evapotranspirace je vysoká.

Tabulka 2.

Průměrné roční teploty a úhrn srážek (°C)

STANICE	A.A.T.(°C)	A.A.P. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	–	475,1
Quintanilla de O	–	435,9
Peñafiel	–	475,4

Analýzou všech klimatických údajů můžeme určit mezoklimatické pásmo v „Abadía Retuerta“ ohraničené povodím Duero – které funguje jako tepelná bariéra oddělující oblast od Granja Sardón – a vysokou nadmořskou výškou planiny Quintanilla.

Toto prostředí se vyznačuje specifickými klimatickými vlastnostmi, kde se chladnější vzduch přicházející z planiny, jež se nachází v nadmořské výšce téměř 900 m, střetává s vlhkostí řeky Duero v nadmořské výšce 725 m.

Jedná se tedy o izolovanou oblast, chladnou, s vysokým rizikem mrazu a relativně nízkými hodnotami v bioklimatických ukazatelích pro vinařství, která umožňuje dobré zrání s velmi vyváženými hrozny a vysokým potenciálem pro výrobu vína.

Půdy

„Abadía Retuerta“ patří mezi velké severní náhorní plošiny Španělska, které jsou tvořeny velkým výběžkem starobylých, zploštělých základů skal, částečně pokrytých třetihorními usazeninami.

Existuje tu velká rozmanitost typů hornin (konglomeráty, písek, slín se sádrovcem i bez něj, jíl a vápenec) a morfologických jednotek (pláně, úbočí, svahy, terasy a rovinatá zemědělská půda). Kromě této rozmanitosti je hlavní zvláštností oblasti „Abadía Retuerta“, pokud jde o vinice: krytí pískem o tloušťce od centimetrů do několika metrů. Pod touto písečnou pokrývkou se často skrývají výjimečně rozmanité půdy.

Půdní pH v oblasti „Abadía Retuerta“ je homogenní, s mírnou zásaditostí, nízkým obsahem organické hmoty a strukturou od písčité po jílovitou, s vysokým podílem písku převažujícím téměř na celé ploše, ačkoli se obsah jílu zvyšuje blíže k ploše svahů. Celková hladina uhličitanu a „aktivního“ uhličitanu vápenatého je obecně nízká, ale stoupá s nadmořskou výškou.

OKOLNÍ PODMÍNKY (LIDSKÉ FAKTORY)

Vinná réva je vedena na drátěnce, s výjimkou révy obrácené k opatství, která je z estetických důvodů vedena řezem typu gobelet. Používají se dva systémy prořezávání: technika Guyotova řezu. (pro Sauvignon Blanc, Merlot a Cabernet Sauvignon) a kordonový řez typu Royat (pro ostatní odrůdy). Guyotův řez se používá u malých odrůd s malými hrozny, zatímco prořezávání kordonovým řezem typu Royat nám umožňuje lépe regulovat produkci ostatních odrůd. Zelené prořezávání se provádí, jakmile na révě vyraší očko. To je nezbytné pro úpravu výnosů vinic. Ačkoli maximální navrhovaný výnos činí 60 hektolitrů na hektar, z důvodu těchto postupů na vinici nepřekračuje průměrný skutečný výnos 40 hektolitrů na hektar. Nízké výnosy a fyzické vlastnosti oblasti „Abadía Retuerta“ přispívají k její kvalitě a specifickému charakteru.

Po letech práce na vinicích se mnoho různých odrůd přizpůsobilo terroiru odrůdy „Abadía Retuerta“ a prokázalo své charakteristické vlastnosti a specifické vlastnosti.

Stejně jako široká škála pěstovaných odrůd hroznů, byla věnována pozornost výběru populací mikrobioty, které jsou na vinicích původní (a které jsou odpovědné za hlavní biochemické reakce ve vínech), protože kombinace půdních a klimatických podmínek zajišťuje jejich dobrou adaptaci a přežití.

Tímto způsobem byly izolovány různé mikroorganismy pocházející z vinice „Abadía Retuerta“, včetně původních kvasinek „*Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae*“ a původní bakterie „*Oenococcus oeni*“, které jsou začleněny do procesu vinifikace na začátku každé sklizně.

Manipulace s hrozny při sklizni a během vinifikace v oblasti „Abadía Retuerta“ se rovněž liší od tradiční manipulace v okolních oblastech. Spoléhá se na gravitaci, což je forma zpracování hroznů, při níž nedochází k používání čerpadel, což napomáhá rozvoji přírodních procesů a vede k šetrnějšímu a pečlivějšímu zpracování. Stejně tak se při použití původní kvasné mikrobioty získávají vína, která jsou dokonale identifikovatelná s terroirem, z něhož pocházejí, lépe si uchovávají ovocné aroma a jsou barevně stabilnější.

JAKOST A VLASTNOSTI VÍNA

Vína vyrobená v oblasti „Abadía Retuerta“ mají určité jedinečné vlastnosti vycházející ze zvláštností zeměpisné oblasti svého původu:

1. Extrémní podnebí a výrazné výkyvy mezi denními a nočními teplotami umožňují pomalé a správné zrání hroznů, z nichž vznikají vína, která jsou intenzivní barvy a objemu, dobře strukturovaná s vysokými úrovněmi polyfenolických sloučenin, např. antokyanů.

2. Struktura a složení půdy a jejích živin a blízkost řeky v oblasti s omezeným množstvím srážek dodávají vínům robustní charakter, příjemnou alkoholovou kyselost a vyvážené pH.

3. Použití přírodních kvasinek, které pocházejí ze samotné vinice, propůjčuje vínu výraznou osobitost, komplexní aromatický profil, čistý, ovocný a květinový, jakož i čerstvý s velmi specifickými tóny balzámu a středomořských křovin (byliny jako tymián, levandule, cist), připomínající vegetaci v prostředí, které chrání pozemky vinic a které odlišuje vína od vín ze sousedních oblastí.

4. Využití gravitace ve všech vinařských procesech umožňuje výrobu jemnějším a přirozenějším způsobem, což vede k širšímu a ovocnějšímu výrazu na patře a k dlouhodobější vůni, spolu s taninovou strukturou, která je jemnější a méně rustikální než u vín z okolí.

5. Díky těmto vlastnostem jsou ideální pro dokvašování a zrání, ať už v sudech, nebo v případě červených vín v láhvi, jak se ukazuje od prvního zahájení výroby v roce 1996.

Výroba bílých vín je v této oblasti poměrně neobvyklá vzhledem k nadmořské výšce a extrémnímu podnebí, ale některé pozemky v oblasti „Abadía Retuerta“, které jsou dobře chráněny vegetací, jsou v blízkosti řeky Duero a mají kypřejší půdu a štěrk, umožňují úspěšné pěstování bílých odrůd.

Bílá vína jsou proto v údolí Duero raritou. V oblasti „Abadía Retuerta“ jsme dosáhli vynikajícího zrání u některých bílých odrůd a vína z nich jsou jasně slámová se zlatými záblesky. Jsou komplexní a intenzivní v nose, připomínají plody peckovic s nádechem ananasu a grapefruitu a lehké vůně pražení. Za zmínku stojí jejich objem a krémovitost na patře. Díky době, kterou stráví v sudech, mají vína svěží, citrusovou chuť s kouřovou a lehce kořeněnou vůní.

PŘÍČINNÉ SOUVISLOSTI

„Abadía Retuerta“ je výjimečná přírodní enkláva v úzkém údolí Duero. Protože se zde hromadí vlhkost a studený vzduch a oblast je chráněna meandrem řeky a okolní vegetací, vznikají neobvyklé povětrnostní podmínky. Ty jsou podmíněné druhem přítomné půdy, což jednoznačně ovlivňuje kvalitu vypěstovaných hroznů, a tedy i kvalitu výsledných vín.

Letní počasí (a zejména kolísání teploty) v kombinaci s písčitou a štěrkovou půdou, která se nachází v lokalitě „Abadía Retuerta“, znamená, že sluneční paprsky se během dne odrážejí zpět k trsům hroznů, takže půda je považována za teplou. V noci orografický efekt tepelné inverze ze dna údolí (kde se hromadí vlhkost a masy studeného vzduchu) v kombinaci s písčitým materiálem (který má vyšší koeficient tepelného vyzařování) přináší rychlejší pokles teploty. To vše vede k větším změnám teploty mezi dnem a nocí, což má přímý vliv na to, jak v této oblasti dozrávají hrozny, a způsobuje, že jejich slupka je silnější než v jiných oblastech. To také znamená, že jejich barva je intenzivnější, protože vyšší obsah celkového množství antokyanů se postupně hromadí. Tento faktor má na víno trvalý účinek, takže po fermentačním a postfermentačním extracelulárním maceračním procesu má víno vyšší intenzitu zbarvení a vyšší celkový polyfenolový index než ostatní vína vyráběná v okolí. Z toho vyplývá nejvýznamnější charakteristika červených vín „Abadía Retuerta“: jejich vynikající struktura a dlouhou dochuť na patře.

Průměrná roční teplota se liší od teploty okolních oblastí. To vede k pomalejšímu procesu zrání s delším cyklem a lépe kompenzovanými hodnotami kyselosti vzhledem k tomu, že technologická zralost je vyváženější. Výsledkem jsou vína s velmi dobrou rovnováhou mezi kyselostí a obsahem alkoholu. Kyselost je dostatečná, ale bez ostrosti.

Hrozny pěstované v půdě oblasti „Abadía Retuerta“, která je převážně vápenatá s nízkým obsahem organické hmoty, poskytly spolu s pěstebními postupy domov specifickým mikroorganismům, které se v této oblasti dokázaly přizpůsobit a rozmnožovat a staly se jejím charakteristickým rysem. Po vyčerpávající identifikaci, izolaci a charakterizaci kmenů, které jsou předmětem zájmu, bylo možné začlenit tuto mikrobiotu do výrobního procesu během kvašení pomocí původních kvasinek, což dává vínům oblasti „Abadía Retuerta“ velmi individuální vlastnosti, které se liší od vlastností vín okolních oblastí. Jedná se o vína s čerstvým a intenzivním aromatickým profilem (lesní plody, ananas, grapefruit, květinové a exotické tóny atd.). Podobně během jablečno-mléčné fermentace produkují původní bakterie nízké hladiny biogenních aminů.

Ačkoli je vymezená zeměpisná oblast součástí CHZO „Castilla y León“, vlastnosti jejích vín se od těchto vín a od vín sousední CHOP „Ribera del Duero“ podstatně liší:

CHZO „Castilla y León“	„Abadía Retuerta“	ROZDÍL
> 11,0	> 12,0	Vyšší obsah alkoholu
16 000 kg	8 000 kg	Nižší výnosy na hektar
< 13,36 miliekvivalentů na litr	< 16,7 miliekvivalentů na litr	Vyšší obsah těkavých kyselin

CHOP „Ribera del Duero“	„Abadía Retuerta“	ROZDÍL
> 11,0 u bílých víne > 11,5 u červených vín	> 12,0	Vyšší obsah alkoholu
7 000	8 000 kg	Vyšší výnos na hektar
< 8,33 miliekvivalentů na litr	< 16,7 miliekvivalentů na litr	Vyšší obsah těkavých kyselin

Žádost o CHOP „Abadía Retuerta“ podává jediný žadatel, jelikož jsou splněny podmínky pro udělení odchylky stanovené v článku 95 nařízení (EU) č. 1308/2013, konkrétně v souladu s čl. 2 odst. 1 nařízení (ES) č. 607/2009:

a) Dotyčná osoba je jediným výrobcem ve vymezené zeměpisné oblasti. Ve vymezené oblasti popsané v oddíle 4 je pouze jeden pěstitel vinné révy (který je zároveň výrobcem vína). Neexistují žádní jiní pěstitelé nebo výrobci vína, takže zatím není možné, aby se do projektu zapojili jiní účastníci. Ostatní výrobci však mohou v budoucnu používat zapsaný název, jsou-li usazeni ve vymezené zeměpisné oblasti a splňují-li podmínky stanovené ve specifikaci výrobku.

b) Vymezená oblast se nachází v oblasti CHOP „Castilla y León“ a hraničí s CHOP „Ribera del Duero“. Nicméně tato oblast má vzhledem ke svému uspořádání charakteristiky, které jsou podstatně odlišné od charakteristik sousedních vymezených oblastí, nebo se vlastnosti výrobku liší od vlastností výrobků pocházejících ze sousedních vymezených oblastí, jak je vysvětleno v předchozích oddílech.

Ačkoli vína „Abadía Retuerta“ mají vlastnosti CHZO „Castilla y León“, mají také některé další vlastnosti, které se liší od ostatních vín tohoto CHZO a které se rovněž nenacházejí v oblasti CHOP „Ribera del Duero“. Tyto jedinečné vlastnosti se vyskytují pouze ve vymezené oblasti (pago nebo vinařství).

Klíčový prvek těchto charakteristických vlastností vychází z odrůdové skladby oblasti „Abadía Retuerta“, která se výrazně liší od té, která převládá v sousedních vinařských oblastech. V oblasti CHOP „Ribera del Duero“ a v okolních vinicích, na nichž se vyrábějí vína s CHZO, se prakticky pěstuje monokultura odrůdy Tempranillo v jejích různých synonymech. V oblasti „Abadía Retuerta“ byla zavedena řada odrůd (až devět červených a pět bílých), které nám umožňují získat vína vzniklá scelováním nebo výrazná jednoodrůdová vína z odrůdy Tempranillo. To spolu se zvláštními zemědělsko-klimatickými podmínkami, které již byly zmíněny, a minimálními zásahy do podmínek produkce dává vínům specifický profil, který se liší od profilu z okolních oblastí.

9. **Další základní podmínky**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

1. „Vino de pago“ je tradiční výraz ve smyslu čl. 112 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1308/2013. V souladu s čl. 119 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení lze proto tento výraz použít pro označování vína místo výrazu „Denominación de Origen Protegida“ („chráněné označení původu“).
2. Vína s chráněným označením původu „Abadía Retuerta“ mohou používat tradiční výrazy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ na etiketě v souladu s čl. 112 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013 za předpokladu, že splňují podmínky použití stanovené v platných právních předpisech a jsou obsaženy v elektronické databázi E-Bacchus.
3. Podobně vína, na která se vztahuje CHOP „Abadía Retuerta“, mohou na etiketě uvádět slovo „ROBLE“, pokud je zajištěn soulad se stávajícími právními předpisy.

Odkaz na specifikaci výrobku

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+VP+Abad%C3%ADa+Retuerta.docx/f301c97f-d1d1-efae-cf60-96b87ee0ca46?

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

Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS