

Úřední věstník

Evropské unie

C 317



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

7. září 2023

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 317/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11220 – MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV) ⁽¹⁾	1
2023/C 317/02	Stažení oznámení o spojení podniků (Věc M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Rada

2023/C 317/03	Rozhodnutí Rady, ze dne 5. září 2023 kterým se přijímá postoj Rady k návrhu souhrnného rozpočtu Evropské unie na rozpočtový rok 2024	3
---------------	--	---

Evropská komise

2023/C 317/04	Směnné kurzy vůči euru – 6. září 2023	5
---------------	---	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2023/C 317/05	Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření	6
---------------	--	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2023/C 317/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	8
2023/C 317/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11261 – ARDIAN / ATTERO) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	10
2023/C 317/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11098 – JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES) ⁽¹⁾	11
2023/C 317/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	13
2023/C 317/10	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11179 – BRIDGEPOINT / WINDAR) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	15
2023/C 317/11	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	17
2023/C 317/12	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11245 – GTCR / WORLDPAY) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	19

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 317/13	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	20
2023/C 317/14	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v odvětví vína	25

⁽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.11220 – MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 317/01)

Dne 31. srpna 2023 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11220. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Stažení oznámení o spojení podniků
(Věc M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 317/02)

Evropská komise dne 21. srpna 2023 obdržela oznámení ⁽¹⁾ o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ („nařízení o spojování“).

Oznamující strany dne 31. srpna 2023 Komisi sdělily, že své oznámení stahují.

⁽¹⁾ Úř. věst. C 305, 29.8.2023, s. 7.

⁽²⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

RADA

ROZHODNUTÍ RADY,

ze dne 5. září 2023

kterým se přijímá postoj Rady k návrhu souhrnného rozpočtu Evropské unie na rozpočtový rok 2024

(2023/C 317/03)

RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie, a zejména na čl. 314 odst. 3 této smlouvy, ve spojení se Smlouvou o založení Evropského společenství pro atomovou energii, a zejména s článkem 106a této smlouvy,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Dne 5. července 2023 předložila Komise návrh obsahující návrh souhrnného rozpočtu Evropské unie na rozpočtový rok 2024 ⁽¹⁾.
- (2) Rada projednala návrh Komise s cílem stanovit postoj, který by byl na straně příjmů v souladu s rozhodnutím Rady (EU, Euratom) 2020/2053 ze dne 14. prosince 2020 o systému vlastních zdrojů Evropské unie a o zrušení rozhodnutí 2014/335/EU, Euratom ⁽²⁾ a na straně výdajů v souladu s nařízením Rady (EU, Euratom) 2020/2093 ze dne 17. prosince 2020, kterým se stanoví víceletý finanční rámec na období 2021–2027 ⁽³⁾,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Postoj Rady k návrhu souhrnného rozpočtu Evropské unie na rozpočtový rok 2024 přijala Rada dne 5. září 2023.

Úplné znění ⁽⁴⁾ je k dispozici k nahlédnutí nebo ke stažení na internetových stránkách Rady: <https://www.consilium.europa.eu/cs/documents-publications/public-register/public-register-search/>.

⁽¹⁾ COM(2023) 300 final.

⁽²⁾ Úř. věst. L 424, 15.12.2020, s. 1.

⁽³⁾ Úř. věst. L 433 I, 22.12.2020, s. 11.

⁽⁴⁾ Dokument 11565/23 + ADD 1 + ADD 2.

V Bruselu dne 5. září 2023.

Za Radu
předseda
P. NAVARRO RÍOS

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

6. září 2023

(2023/C 317/04)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0745	CAD	kanadský dolar	1,4659
JPY	japonský jen	158,18	HKD	hongkongský dolar	8,4261
DKK	dánská koruna	7,4563	NZD	novozélandský dolar	1,8224
GBP	britská libra	0,85503	SGD	singapurský dolar	1,4624
SEK	švédská koruna	11,9105	KRW	jihokorejský won	1 430,83
CHF	švýcarský frank	0,9561	ZAR	jihoafrický rand	20,6702
ISK	islandská koruna	143,90	CNY	čínský juan	7,8476
NOK	norská koruna	11,4920	IDR	indonéska rupie	16 431,79
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	5,0222
CZK	česká koruna	24,217	PHP	filipínské peso	61,257
HUF	maďarský forint	389,15	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,5010	THB	thajský baht	38,166
RON	rumunský lei	4,9603	BRL	brazilský real	5,3502
TRY	turecká lira	28,7720	MXN	mexické peso	18,8455
AUD	australský dolar	1,6801	INR	indická rupie	89,3410

⁽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

(2023/C 317/05)

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⁾
Hliníkové fólie v rolích	Čínská lidová republika	Antidumpingové clo	PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2019/915 ze dne 4. června 2019 o uložení konečného antidumpingového cla na dovoz některých hliníkových fólií v rolích pocházejících z Čínské lidové	6.6.2024

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

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

			republiky na základě přezkumu před pozbytím platnosti podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 (Úř. věst. L 146, 5.6.2019, s. 63)	
--	--	--	--	--

(¹) Opatření pozbývá platnosti o půlnoci (00:00) dne uvedeného v tomto sloupci.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 317/06)

1. Komise dne 31. srpna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- EP Corporate Group, a.s. („EPCG“, Česko),
- Lausitz Energie Bergbau AG („LEB“, Německo), společně kontrolovaného podniky EPCG a PPF Investments Ltd. („PPF“, USA),
- Lausitz Energie Kraftwerke AG („LEK“, Německo), společně kontrolovaného podniky EPCG a PPF.

Podnik EPCG získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celými podniky LEB a LEK.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- EPCG působí v oblasti těžby uhlí, výroby a distribuce elektřiny a tepla, jakož i dodávek elektřiny a plynu v různých zemích v rámci EHP a Spojeného království,
- LEB působí v oblasti těžby a dodávek hnědého uhlí v Německu,
- LEK působí v oblasti výroby a dodávek elektřiny v Německu.

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.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK

⁽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 nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

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.11261 – ARDIAN / ATTERO)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 317/07)

1. Komise dne 30. srpna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Ardian France S.A. („Ardian“, Francie), kontrolovaného nejvyšší mateřskou společností Ardian Group, Ardian Holding S.A.S. (Francie),
- Sabaton Ventures Holdco B.V. (Nizozemsko), nejvyšší mateřské společnosti skupiny Attero („Attero“, Nizozemsko).

Podnik Ardian získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Attero.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Ardian je investorem soukromého vlastního kapitálu a správcem aktiv,
- Attero je společnost zabývající se nakládáním s odpady a jejich zpracováním. Mezi jeho činnosti patří výroba energie z odpadů, recyklace plastů, zpracování organického odpadu, zhodnocování inertního minerálního odpadu, sanace půdy a recyklace odpadu.

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.11261 – ARDIAN / ATTERO

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Poštovní adresa:

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

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

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.11098 – JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 317/08)

1. Komise dne 29. srpna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 a na základě postoupení podle čl. 4 odst. 5 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Jacquet Metals S.A. („Jacquet Metals“, Francie), patřícího do holdingové společnosti Jacquet Metals S.A.,
- Swiss Steel s.r.o (Česká republika), Swiss Steel Baltic OÜ (Estonsko), Swiss Steel Magyarorszag Kft (Maďarsko), Swiss Steel Baltic SIA (Lotyšsko), Swiss Steel Baltic, UAB (Litva), Swiss Steel Polska Sp.z.o.o. (Polsko) a Swiss Steel Slovakia s.r.o (Slovensko) („**cílové podniky**“), patřících do skupiny Swiss Steel Group.

Podnik Jacquet Metals získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celými cílovými podniky.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podnik Jacquet Metals působí v oblasti distribuce výrobků ze speciální oceli a výrobků z nerezavějící oceli. Konkrétně její divize IMS Group působí v distribuci strojírenských výrobků z oceli, divize Jacquet v distribuci kvarto plechů z nerezavějící oceli a slitin niklu a divize Stappert v distribuci dlouhých výrobků z nerezavějící oceli. Všechny působí v různých členských státech EU.
- Skupina Swiss Steel Group vlastní cílové podniky, přičemž všechny působí v oblasti distribuce výrobků z oceli, zejména uhlíkové oceli, výrobků z nerezavějící oceli a v menší míře speciální oceli. Cílové podniky působí zejména v zemích své registrace a v menší míře i v jiných členských státech EU.

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.11098 – JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

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

Poštovní adresa:

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 317/09)

1. Komise dne 28. srpna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- PORR Bau GmbH („PORR“, Rakousko),
- IGO Technologies GmbH („IGO“, Rakousko), kontrolovaného podnikem IGO Industries Group,
- Sanitär-Elementbau Gesellschaft m.b.H („Sanitär-Elementbau“, Rakousko), kontrolovaného podnikem IGO.

Podniky PORR a IGO získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Sanitär-Elementbau.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- PORR je součástí koncernu PORR, který je poskytovatelem kompletních služeb ve stavebnictví a realizuje stavební projekty v Evropě i mimo ni,
- IGO je součástí skupiny IGO Industries Group, která je mezinárodně působícím a vysoce specializovaným sdružením technologických společností, které působí v oblasti technického vybavení budov a výstavby průmyslových závodů,
- Sanitär-Elementbau působí v oblasti výroby a prodeje prefabrikovaných sanitárních instalačních systémů (koupelnových přepážek a prefabrikovaných koupelen) v Rakousku.

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.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽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.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 317/10)

1. Komise dne 30. srpna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Global Dromen, S.L. (Španělsko), v konečném důsledku a nepřímo kontrolovaného podnikem Bridgepoint Group plc („Bridgepoint“, Spojené království),
- Windar Renovables, S.A.2 a jeho dceřiných společností („Windar“, Španělsko).

Podnik Bridgepoint získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Windar.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- BRIDGEPOINT působí v oblasti růstu soukromých aktiv, investuje do soukromého kapitálu a soukromého dluhu a zaměřuje se na podniky střední velikosti působící v těchto čtyřech vertikálních oblastech: i) vyspělá průmyslová odvětví, ii) podnikatelské a finanční služby, iii) spotřebitelé a iv) zdravotní péče; horizontálně se zabývá též technologiemi,
- WINDAR má sídlo ve Španělsku a vyrábí stožáry pro větrné elektrárny a základy pro větrné turbíny na moři.

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.11179 – BRIDGEPOINT / WINDAR

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽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.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 317/11)

1. Komise dne 31. srpna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- SWOCTEM GmbH (dále jen „SWOCTEM“, Německo), kontrolovaného podnikem Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelm Loh,
- Klöckner & Co SE (dále jen „Klöckner“, Německo).

Podnik SWOCTEM získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Klöckner.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- SWOCTEM je holdingová společnost výhradně vlastněná a ovládaná prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelmem Lohem, který rovněž vlastní a ovládá skupinu Friedhelm Loh. Skupina Friedhelm Loh zahrnuje portfolio společností působících v celé řadě odvětví, mimo jiné včetně Stahlo, provozovatele středisek ocelářských služeb v Německu,
- Klöckner působí především v oblasti distribuce zásob oceli (včetně korozivzdorné oceli), hliníku, plastů a dalších průmyslových výrobků, jakož i provozování středisek ocelářských služeb a řezání kyslíkem.

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.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽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.11245 – GTCR / WORLDPAY)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 317/12)

1. Komise dne 31. srpna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- fondů spravovaných GTCR, LLC („GTCR“, USA),
- New Boost Holdco, LLC („Worldpay“, USA).

Podnik GTCR získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Worldpay.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- GTCR je společnost soukromého kapitálu, která se zaměřuje na investice do rostoucích společností v odvětví finančních služeb a technologií, zdravotní péče, technologií, médií a telekomunikací a podnikatelských služeb,
- Worldpay je společnost s globální působností, která se zabývá platebními technologiemi; obchodníkům poskytuje služby v oblasti akceptace platebních transakcí, jakož i související technologické 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.11245 – GTCR / WORLDPAY

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Poštovní adresa:

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

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

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2023/C 317/13)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Safranbolu Safrani“

EU č.: PDO-TR-02860- 10.8.2022

CHZO () CHOP (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Safranbolu Safrani“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecká republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu (podle přílohy XI)*

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Safranbolu Safrani“ je hlízovitá kulturní rostlina *Crocus sativus* L., šafrán druhu Karaarslan, z čeledi kosatcovitých (*Iridaceae*), s jednou nadzemní částí a vytrvalou podzemní částí, jež kvete na podzim. Produkt „Safranbolu Safrani“ je aromatickou rostlinou z oblasti Safranbolu, která v čerstvém stavu měří minimálně 2 cm a v sušeném stavu minimálně 1 cm, má silnou jodoformovou vůni a aroma a výraznou karmínovou barvu v některých částech, která svou intenzitou převyšuje prvotřídní standardy šafránu. Šafrán se nedrtí ani nerozmělnuje na prášek, pouze se suší v původním tvaru a zachovává si karmínovou barvu.

Květ má šestičetné okvěti fialové barvy a tři tyčinky. Hlavní hospodářskou hodnotu má blizna, která je červeným a kulatým vrcholem samičí části (pestíku) květu. Přestože tržní hodnota žlutých samčích částí (tyčinek) je nízká, jsou pro pěstitele zdrojem vedlejšího příjmu. Vzhledem k tomu, že tyčinky jsou hojným zdrojem pylu, je možné šafrán považovat za pylovou rostlinu. Má pouze jeden pestík, který se skládá ze semeníku, čnělky a blizny. U zralé rostliny je blizna rozvětvena na tři ramena, nazývaná také nitky, jež mají nitkovitý vzhled a jsou dlouhé 2,5–3 cm. Blizna má sytě karmínovou barvu. Jako šafrán se používají tyto trojitě blizny pestíku. K získávání šafránu se tedy používá blizna

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

pestíku a aktivními složkami jsou sloučeniny, jako je esenciální olej, karoteny a pikrokrocín. Z těchto složek dodávají šafránu barvicí vlastnosti karoteny (zejména krosin) a hořkost a aroma mu dodávají pikrokrocín a safranal. Nejdůležitější složkou, která zvyšuje obchodní hodnotu šafránu, je přírodní složka zvaná krocín, jež mu dodává zlatožlutou/načervenalou až téměř oranžovou barvu.

Produkt „Safranbolu Safrani“ je kvalitnější než ostatní šafrány produkované ve světě, pokud jde o vůni, barvu i barvicí vlastnosti, a dokáže obarvit nažluto vodu o hmotnosti 100 000násobku své vlastní hmotnosti.

Chemické vlastnosti produktu „Safranbolu Safrani“ v sušině nitek:

	Maximální množství
— Obsah vlhkosti a těkavých látek	(%) 9,6
— Popel	(%) 4,9
— Popel nerozpustný v kyselině	(%) 0,1
— Množství sušiny rozpuštěné ve studené vodě	(%) 62,0
— Dusík celkem	(%) 2,77
— Surová celulóza	(%) 4,0
— Hořkost, pikrokrocín	(%) 83,0
— Safranal	(%) 29,0
— Intenzita barvy, krocín	(%) 231,0

Jako charakteristické znaky produktu „Safranbolu Safrani“ by měly pikrokrocín (hořkost) tvořit minimálně 70 % (v sušině), safranal 20 % až 50 % (v sušině) a krocín (intenzita barvy) minimálně 190 % (v sušině).

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Veškeré kroky při vysazování hlíz, hnojení, sklizni a sušení se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v článku 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, porcování, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkty o hmotnosti od 1 g do 5 kg lze balit do obalů určených pro potravinářské účely.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných informací, které musí být uvedeny v souvislosti s obchodní úpravou a označováním potravin, by měly být na etiketě uvedeny následující informace:

- Obchodní název a adresa, zkrácený název a adresa nebo zapsaná ochranná známka společnosti
- Číslo šarže

— Název produktu – „Safranbolu Safranı“

— Následující logo



— Úřední hologram pravosti

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkt „Safranbolu Safranı“ se produkuje, pěstuje, hnojí, sklízí a suší na území okresu Safranbolu v provincii Karabük.

- a) v sousedství Safranbolu: 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalcaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla a Yenimahalle.

Do oblasti produkce jsou zahrnuty všechny obce při těchto městech.

- b) ve vesnicích v rámci Safranbolu: Agačkese, Akkişla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağzığaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpınar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadıbükü, Karacatepe, Karapınar, Karit, Kehler, Kırklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköseler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköseler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarıahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik a Yukarıdana.

Město Safranbolu se nachází na 41° 16' severní šířky a 32° 41' východní délky.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Přírodní faktory

Nejdůležitějšími faktory ovlivňujícími produkt „Safranbolu Safranı“ jsou klimatické a pěstební podmínky. Tyto faktory ovlivňují množství pikrokrocinu (hořkost), safranalu (organická sloučenina) a krocínu (intenzita barvy) v šafránu a také velikost a počet hlíz a květů. Vzhledem ke klimatickým charakteristikám oblasti Safranbolu, pokud jde o teplotu a srážky, jsou hlízy větší a květy delší, než je tomu u příbuzných hlíz vysazených v sousedních nebo jiných oblastech v Turecku, které jsou menší, mají méně dceřiných hlíz a období kvetení nastává u rostlin později. Kromě toho mají nižší koncentraci složek esenciálního oleje (safranal, pikrokrocin a krocín) a slabší vůni šafránu, než je tomu u šafránu získaného v Safranbolu.

Klima

Pěstování šafránu v okresu Safranbolu úzce souvisí s klimatickými podmínkami oblasti. Vzhledem k tomu, že okres Safranbolu je branou mezi černoomořským a středoanatolským podnebím, panují zde díky jeho zeměpisné poloze mikroklimatické podmínky. Průměrná roční teplota v okresu Safranbolu je 12,3 °C. Podle meteorologických údajů se teploty v dubnu velmi blíží ročnímu průměru a až do listopadu jsou teploty vyšší než průměrné roční hodnoty.

Okres Safranbolu má polosuché klima s nízkou vlhkostí. Při zohlednění těchto vlastností se ukazuje, že oblast má vlastnosti nezbytné pro pěstování šafránu, který je citlivý na nadměrný chlad v zimě, přičemž vyžaduje v zimě chladné počasí a v létě sucho.

Mezi hodnotami teplot v okrese Safranbolu a teplotními nároky rostliny šafránu existuje shoda, jež se panuje i v charakteristikách srážek. Rostliny vyžadují v období kvetení vlhké a chladné počasí, tudíž je pro ně míra srážek v dané oblasti optimální. Teplota podnebí v oblasti zvyšuje množství květů a výnos, stejně jako množství těkavých a bioaktivních složek.

70 % složek esenciálního oleje šafránu tvoří safranal (organická sloučenina), který ovlivňuje vůni šafránu. Vzniká hydrolýzou pikrokrocinu (hořkost) vlivem teploty při skladování šafránu po sklizni.

Vlhkost

Roční průměrná relativní vlhkost v okrese Safranbolu je 61 %. Relativní vlhkost je v zimě vysoká a v létě nízká. Produkt „Safranbolu Safrani“ vyžaduje během vegetačního období 50–60% vlhkost, přičemž vlhkost přesahující tuto hodnotu květ šafránu poškozuje. Relativní vlhkost vzduchu v okrese Safranbolu ve vegetačním období šafránu je vhodná pro jeho pěstování. Díky přiměřené vlhkosti je tak odolný vůči chorobám a škůdcům.

Půda

Hodnota pH půdy při pěstování šafránu by se měla pohybovat kolem 6,0–8,0, což odpovídá hodnotě pH půdy v oblasti Safranbolu, která je uváděna ve výši 5,5–8,5, což představuje vhodné rozmezí pH pro pěstování šafránu. Zajišťuje to vhodné vlastnosti půdy, a tím zvýšení výnosu díky kvetení.

Lidské faktory

Lidský faktor je důležitý, protože výsadba, okopávání a zejména sklizeň produktu „Safranbolu Safrani“ musí být prováděny ručně a pečlivě. Po první výsadbě se hlízy pod zemí ve druhém a třetím roce dále rozmnožují a po sklizni na konci třetího roku jsou hlízy pod zemí ručně odstraněny, aby se zvýšil výnos produktu díky zúžení rozteče mezi řádky rostlin. Protože semena šafránu jsou sterilní, nehrají při rozmnožování této rostliny žádnou roli. K rozmnožování šafránu se používá jeho hlízovitý kořen, který zůstává pod zemí. Hlíza přežívá pouze jednu sezonu a poté vytvoří nové rostliny zvané dceřiné hlízy. Na konci třetího roku se ručně odstraněné hlízy znovu vysadí. Rozmnožování šafránu „Safranbolu Safrani“ je tedy závislé na lidském faktoru.

Okopávání pole, kde se má šafrán pěstovat, by se mělo provádět ručně a opatrně, aby se zajistilo hubení plevelů a vývoj hlíz a také aby se hlízy nepoškodily.

Pro získání vysoce kvalitního šafránu je nutné, aby byl sklizen rychlými a zkušenými pracovníky v krátkém časovém úseku před východem slunce. Šafrán začíná po východu slunce vlivem slunečního záření ztrácet kvalitu. Doba mezi dozráváním a sklizní šafránu je téměř dva dny. Po sklizni má navíc pro kvalitu šafránu velký význam shromáždění blizen a podmínek uchovávání.

Ruční sběr šafránu po jednom a oddělování bílýchází čnělek vyžaduje specifické odborné znalosti, protože je velmi důležité aroma, hořkost a barvicí kvalita šafránu, jež mu dodávají hodnotu. Provádění těchto kroků bez náležité péče způsobí, že šafrán ztratí veškerou svou obchodní hodnotu, což znamená vážné ztráty jeho ceny.

Sklizeň

Sklizení šafránu se provádí ručně brzy ráno, když květy ještě nejsou rozvinuté. Důvodem, proč se šafrán sbírá v ranních hodinách v podobě poupát, je ochrana esenciálních olejů, které jsou součástí aktivních složek rostliny šafránu, nacházejí se v blizně pestíku a ovlivňují množství safranalu.

Květy produktu „Safranbolu Safrani“ se sbírají ručně brzy ráno, kdy mají vysoký obsah těkavých látek. Poté se svazek tří bliznových nitek (samičí část) se čnělkou a její světlou částí („konj“) opatrně ručně oddělí od květu, dříve než květy uschnou a uzavřou okvětní lístky. Ruční oddělení tohoto svazku od stonku tak, aby svazek zůstal vcelku, je nejdůležitějším procesem při produkci šafránu. Zkušení pracovníci, kteří svazek oddělují, se specializují na to, jakým

způsobem a jakou silou ho vyjmou, aniž by zlomili nitky, a aby svazek zůstal vcelku. Čnělka a „konj“ vykazují výraznou změnu barvy ze šafránově karmínové na žlutou a druhým důležitým krokem je odříznutí stonku od jemného svazku přesně v místě, kde jeho karmínová barva přechází ve žlutou, čímž se získá část šafránu zvaná „pushal“. V této části se kromě barvy koncentrují veškeré aromatické a bioaktivní látky produktu „Safranbolu Safrani“, a proto se tato část odebírání a suší pro další použití.

Část „pushal“, která si zachovává svůj původní tvar, se suší v uzavřeném prostředí na přirozeném světle při pokojové teplotě (20–22 °C) na čistém plátně po dobu jednoho až dvou týdnů. Během sušení se nepoužívají žádné chemické látky, proud vzduchu ani přímé sluneční světlo. Plně usušená část „pushal“ se uchovává ve skleněných vzduchotěsných nádobách nebo dřevěných bednách v polostínu, aby se ochránila před vlhkostí a přímým slunečním zářením, jež způsobují změnu barvy, nežádoucí změny chuti a ztrátu vůně a aromatu.

Šafrán se nedrtí ani nerozmělnuje na prášek, pouze se suší v původním tvaru a zachovává si karmínovou barvu. Tento sušený produkt se používá jako šafrán.

Odkaz na zveřejnění specifikace

—

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1308/2013 v odvětví vína**

(2023/C 317/14)

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

„Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“

PGI-IT-02874

Datum podání žádosti: 10.11.2022

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názy)

Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo

2. Druh zeměpisného označení

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

8. Perlivé víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

4. Popis vína (vín)

1. *Bianco* [bílé víno] s uvedením nebo bez uvedení bílé odrůdy révy vinné – kategorie: víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá barva různé intenzity.

Vůně: převážně ovocná a květinová vůně různé intenzity v závislosti na odrůdě vinné révy s nádechem vůně ovoce s bílou dužinou a tropického ovoce.

Chut: suché až středně suché víno, s dochutí převážně ovoce s bílou nebo žlutou dužinou, někdy bílých a žlutých květů, s dobrou perzistencí a tělem.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l.

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

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Bianco Frizzante* [bílé perlivé víno] – kategorie: perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná a prchavá.

Barva: slámově žlutá barva různé intenzity.

Vůně: příjemně ovocná, s tóny jablek a tropického ovoce.

Chuť: suché až středně suché víno, minerální, s dochutí bílého a tropického ovoce, s dobrou perzistencí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. *Rosso* [červené víno] s uvedením nebo bez uvedení modré odrůdy révy vinné – kategorie: víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Vůně: převážně ovocná vůně různé intenzity v závislosti na odrůdě, s tóny třešní Amarena a zralého drobného červeného ovoce, někdy s tóny rostlin.

Chuť: suché až středně suché víno, mírně tríslovité, s dochutí převážně zralého červeného ovoce, s dobrým tělem a perzistencí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. *Rosso Frizzante* [červené perlivé víno] – kategorie: perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná a prchavá.

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Vůně: ovocná, s tóny třešní Amarena a zralého drobného červeného ovoce.

Chuť: suché až středně suché víno, s příchutí červeného ovoce a dobrým tělem.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. *Rosato* [růžové víno] s uvedením nebo bez uvedení odrůd révy vinné Merlot, Sangiovese, Pinot Nero a Pinot Grigio – kategorie: víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová různé intenzity.

Vůně: převážně ovocná vůně různé intenzity v závislosti na odrůdě, příjemně kořeněná, s lehkými tóny rostlin a tropického ovoce.

Chuť: suché až středně suché víno, s dochutí ovoce a koření, jemné, s dobrým tělem a perzistencí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. *Rosato Frizzante* [růžové perlivé víno] – kategorie: perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná a prchavá.

Barva: růžová různé intenzity.

Vůně: převážně ovocná vůně různé intenzity v závislosti na odrůdě, příjemně kořeněná, s lehkými tóny rostlin a tropického ovoce.

Chuť: suché až středně suché víno, s dochutí ovoce a koření, jemné, s dobrou perzistencí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 15,00 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. *Bianco Passito* [bílé víno ze zaschlých hroznů] – kategorie: víno ze zaschlých hroznů

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: žlutá, u starších vín se mění na jantarovou.

Vůně: sušené sladké ovoce, cedr, meruňky a med.

Chuť: suché až sladké víno s tóny sušeného ovoce.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 16,00 %, ve skutečnosti nejméně 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. *Rosso Passito* [červené víno ze zaslých hroznů] – kategorie: víno ze zaslých hroznů

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: červená barva různé intenzity, u starších vín přecházející do granátové.

Vůně: zralého červeného ovoce, třešní Amarena, švestek a džemu.

Chuť: suché až sladké víno, s dobrou strukturou a tóny sušeného červeného ovoce, perzistentní.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 16,00 %, ve skutečnosti nejméně 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. *Novello* [mladé víno] – kategorie: víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená, někdy s fialovými odstíny.

Vůně: ovocná, s tóny třešní, ostružin a borůvek.

Chuť: svěží chuť červeného ovoce, s jemnými a hedvábnými tříslovinami.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

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

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

5.1. Zvláštní enologické postupy

1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Passito Bianco* a *Passito Rosso*

Zvláštní enologický postup

Hrozny, které se mají použít k výrobě vína s chráněným zeměpisným označením „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Passito*, se mohou nechat sušit na révě nebo se suší po sklizni některou z metod povolenou právními předpisy. Na konci sušení musí mít hrozny přirozený obsah alkoholu nejméně 16 % objemových.

5.2. Maximální výnosy

1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Bianco*, *Bianco Frizzante* a *Passito Bianco*

26 000 kilogramů hroznů na hektar

2. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Rosso*, *Rosato*, *Rosso Frizzante*, *Rosso Novello* a *Passito Rosso*

24 000 kilogramů hroznů na hektar

3. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ s uvedením bílé nebo modré odrůdy révy vinné

22 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vína, která mohou nést chráněné zeměpisné označení „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“, jsou vyrobená z hroznů vypěstovaných v oblasti produkce, která zahrnuje celé správní území regionu Abruzzo.

7. Moštové odrůdy

Aglianico N.

Barbera N.

Barbera Bianca B.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Volos N.

Cabernet Franc N. - Cabernet
Cabernet Sauvignon N. - Cabernet
Calabrese N.
Canaiole Nero N. - Canaiolo
Cannonau N.
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Cococciola B.
Dolcetto N.
Dorona B.
Falanghina B.
Fiano B.
Gaglioppo N.
Garganega B.
Grechetto B.
Greco B.
Incrocio Manzoni 2-3 B.
Kerner B.
Maiolica N.
Malbec N.
Malvasia Istriana B. - Malvasia
Malvasia Bianca Lunga B. - Malvasia
Malvasia Bianca di Candia B. - Malvoisie
Malvasia del Lazio B. - Malvasia
Marzemino N.
Merlot Kanthus N.
Merlot N.
Montepulciano N.
Montonico Bianco B. - Montonico
Moscato Bianco B. - Moscato
Mostosa B.
Nebbiolo N.
Palava B.
Passerina B.
Pecorino B.
Petit Manseng B.
Petit Verdot N.
Pinot Bianco B. - Pinot
Pinot Grigio - Pinot

Pinot Nero N. - Pinot
Primitivo N.
Refosco Nostrano N. - Refosco
Riesling Italico B. - Riesling
Riesling Italico B. - Welschriesling
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Sauvignon Kretos B.
Semillon B.
Sorèli B.
Sylvaner Verde B. - Silvaner
Syrah N.
Tannat N.
Terrano N.
Tocai Friulano B. - Friulano
Traminer Aromatico Rs
Trebiano Abruzzese B. - Trebbiano
Trebiano Toscano B. - Trebbiano
Veltliner B.
Verdicchio Bianco B. - Verdicchio
Vermentino B.
Vogner B.

8. Popis souvislosti

8.1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“, všechny kategorie vína (víno, perlivé víno, víno ze zaschlých hroznů)

Informace o zeměpisné oblasti.

— Přírodní faktory vztahující se k souvislosti:

oblast CHZO zahrnuje území regionu Abruzzo.

Provincie Chieti

Provincie Chieti se skládá z rozsáhlé pobřežní pahorkatiny, která se táhne od řeky Foro k řece Trigno, vnitrozemské pahorkatiny a podhůří, které se táhne až k úpatí masivu Maiella a pohoří Frentani na severozápadě. Na severu sousedí s provincií L'Aquila a na jihu s regionem Molise, který je převážně hornatý. Jílovité kopce lemují několik písčitých a jílovitých záplavových oblastí tvořených řekami Foro, Sangro, Sinello a Trigno a vytvářejí zvlněnou krajinu s širokými, téměř plochými kopci a mírnými a zaoblenými svahy, které jsou však často náhle přerušeny strmými až svislými roklemi způsobenými extrémní erozí (stržemi). Zemědělské půdy se vyznačují rovnoměrně rozloženými látkami; jde o půdy s písčitohlinitou strukturou, jsou obvykle kypré a jejich hloubka se mění v závislosti na sklonu a expozici. Zadržování vody je střední až nízké a tato voda má nízký až střední obsah živin a humusu. Na půdách se sklonem menším než 25 % a dobrou expozicí se tyto půdy využívají pro pěstování vína a oliv – jde o běžné způsoby využití půdy, které zároveň brání rychlejšímu postupu eroze. Průměrné roční srážky se pohybují mezi 650 mm/rok na pobřežních svazích a více než 800 mm/rok na vnitrozemských kopcích. Nejdeštivější období trvá od října do prosince (přibližně 80 mm/měsíc), naopak měsícem s absolutním minimem srážek je červenec (30

až 40 mm). Podnebí je mírné, v letních měsících spíše mírně teplé. Průměrné teploty se pohybují od 13 °C v dubnu do 15 °C v říjnu, nejvyšší teploty v červenci a srpnu dosahují 25 °C. Pozoruhodné jsou teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, částečně způsobené blízkostí masivu Maiella, jež vytváří optimální podmínky pro hromadění aromatických látek v hroznech, které vedou k výrobě vín s intenzivní a výraznou vůní. Winklerův teplotní index, tj. průměrná aktivní teplota v období od dubna do října, se pohybuje mezi 1 700 (ve vnitrozemských oblastech) a 2 300 stupni denně (na pobřežních kopcích), a vytváří tak podmínky, které zajišťují optimální zrání raných odrůd, jako je Chardonnay, Pinot a Moscato, středně raných odrůd, jako je Pecorino, Trebbiano a Malvasia, a pozdních odrůd, jako je Cococciola, Falanghina, Montepulciano a Montonico.

Provincie L'Aquila

Provincie L'Aquila má typickou morfologii hornaté oblasti s poměrně členitou a nerovnou krajinou, a to zejména v jejím samém vnitrozemí v blízkosti apeninského hřebene, kde se nacházejí staré i mladší říční a náplavové terasy a koryta řek. Pohoří Abruzzo, které provincii L'Aquila charakterizuje, je součástí středního a jižního apeninského pásma a je oblastí, kde Apeniny dosahují své maximální šířky, nadmořské výšky a hustoty. Hutnost a mohutnost těchto hor je dána velkým rozšířením a mocností vápenců (zejména hutných vápenců, ale také dolomitických vápenců) s častými krasovými jevy, zejména povrchovou hydrografií, kde se vykytují vodní toky jen zřídka, pokud vůbec. Vinná réva se pěstuje pouze v několika málo oblastech, zejména ve vnitrozemských aluviálních pánvích mezi horami (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), na dobře odvodněných půdách s dobrou expozicí a dostatečným obsahem živin. Podnebí je obecně mírné s poměrně chladnými a dlouhými zimami. Průměrné roční teploty se pohybují od 10 °C do 12 °C, s maximy 23–25 °C v červenci. Roční úhrn srážek se pohybuje kolem 800 mm a je v průběhu roku rovnoměrně rozložen (40 mm v červenci a srpnu, 70 mm v listopadu a prosinci). Winklerův teplotní index, tj. průměrná aktivní teplota v období od dubna do října, se pohybuje v rozmezí 1 600 – 2 000 stupňů denně, což jsou podmínky, které zajišťují optimální zrání lokálně pěstovaných odrůd (ať už jde o odrůdy rané, nebo středně pozdní).

8.2. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“, všechny kategorie vína (víno, perlivé víno, víno ze zaschlých hroznů)

Informace o zeměpisné oblasti.

— Přírodní faktory vztahující se k souvislosti:

provincie Pescara

Provincii Pescara lze považovat za hornatou, s výjimkou úzkého pásu, který hraničí s ostatními třemi provinciemi regionu. Skládá se z rozsáhlé pobřežní pahorkatiny, na kterou navazují vnitrozemské kopce a dále podhůří, které se táhne až k úpatí masivů Gran Sasso a Maiella. Převažují zde hnědozemě, vápencové hnědozemě (regosoly a vertisoly) a středomořské hnědozemě. Na jižně orientovaných pozemcích se sklonem menším než 25 % se tyto půdy využívají pro pěstování vína a oliv – jde o běžné způsoby využití půdy, které ji zároveň chrání před zrychlenou erozí. Průměrné roční srážky se pohybují mezi 600 mm/rok na pobřežních svazích a více než 800 mm/rok na vnitrozemských kopcích. Nejdeštivější období trvá od října do prosince (přibližně 80 mm/měsíc), naopak měsícem s absolutním minimem srážek je červenec (30 až 40 mm). Podnebí je mírné, průměrné teploty se pohybují od 13 °C v dubnu do 15 °C v říjnu, s maximem 25 °C v červenci a srpnu. Značné jsou teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, a to mimo jiné díky blízkosti masivů Gran Sasso a Maiella, což spolu s dostatečným prouděním vzduchu vytváří optimální podmínky pro zdravé hrozny s mnoha aromatickými látkami, jež vedou k výrobě vín s intenzivní a výraznou vůní. Winklerův teplotní index, tj. průměrná aktivní teplota v období od dubna do října, se pohybuje v rozmezí 1 700 (ve vnitrozemí) až 2 300 stupňů denně (na kopcích na pobřeží), což vytváří podmínky pro optimální zrání raných odrůd, jako jsou Chardonnay, Sauvignon, Moscato a Incrocio Manzoni, středně pozdních odrůd, jako jsou Pecorino, Malvasia a Trebbiano, a pozdních odrůd, jako je Montepulciano.

Provincie Teramo

Provincie Teramo se skládá z rozsáhlé pobřežní pahorkatiny, na kterou navazují vnitrozemské kopce a podhůří táhnoucí se až k úpatí masivu Gran Sasso ve střední a jižní části a k pohoří Monti della Laga v severní části. Oblast má půdy z prachovitého jílu s kypřejšími vrstvami v pobřežních oblastech a obecně poměrně mírné svahy s dobrou expozicí. Na nich se pěstuje víno a olivy, což jsou běžné způsoby využívání půdy, které ji zároveň chrání před zrychlenou erozí. Průměrné roční srážky se pohybují mezi 600 mm/rok na pobřežních svazích a více než 800 mm/rok na vnitrozemských kopcích. Srážky jsou rovnoměrně rozloženy v průběhu celého roku, přičemž nejvíce prší od října do prosince (asi 70 mm za měsíc), zatímco nejméně srážek spadne v červenci (asi 40 mm). Podnebí je teplé a mírné, průměrné teploty se pohybují mezi 13 °C v dubnu a 15 °C v říjnu, s maximy 24–25 °C v červenci a srpnu. Značné jsou teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, a to mimo jiné díky blízkosti masivů Gran Sasso a Monti della Laga, což spolu s dostatečným prouděním vzduchu vytváří optimální podmínky pro zdravé hrozny s mnoha aromatickými látkami, jež vedou k výrobě vín s intenzivní a výraznou vůní. Winklerův teplotní index, tj. průměrná aktivní teplota v období od dubna do října, se pohybuje v rozmezí 1 800 (ve vnitrozemí) – 2 200 (na kopcích při pobřeží) stupňů denně, a zajišťuje tak úplné a správné dozrání všech odrůd révy vinné pěstovaných v oblasti, od raných odrůd, jako je Chardonnay a Sauvignon, přes středně rané odrůdy, jako je Trebbiano, Pecorino a Passerina, až po pozdní odrůdy, jako je Montonico a Montepulciano.

8.3. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ kategorie: víno

- Informace o specifických vlastnostech produktu, které lze přičíst zeměpisnému původu a příčinné souvislosti se zeměpisnou oblastí:

Červená i růžová vína mají typickou vůni různě zralého červeného ovoce, jako jsou třešně a ostružiny, a někdy také rostlinné a kořeněné tóny. Jsou to poměrně komplexní vína s dobrou kyselinkou a suchou až středně suchou chutí. Mají dobrou strukturu, jsou elegantní a jemná. Bílá vína jsou svěží a voňavá, s aromaty ovoce s bílou dužinou a tropického ovoce a květin. Z hlediska čichového vjemu jsou to poměrně komplexní vína, jež mají dobrou perzistenci a na chuť jsou suchá až středně suchá, někdy s pikantními a minerálními tóny. Mají dobrou kyselinku, jsou velmi elegantní a jemná.

Specifické vlastnosti těchto jsou důsledkem charakteristické topografie oblasti, kterou tvoří rozsáhlé prosluněné kopce a Jaderské moře na východě a masivy Gran Sasso a Maiella na severozápadě, resp. jihozápadě, přispívající k výraznému proudění vzduchu (větru). Jde o optimální podmínky pro zdravé a dobré zrání hroznů, jakož i pro hromadění aromatických látek v hroznech, které vedou k výrobě vín s intenzivní a výraznou vůní.

- Příčinná souvislost mezi jednotlivými prvky zeměpisné oblasti a jakostí a vlastnostmi produktu v zásadě danými zeměpisným prostředím:

Jakostní charakteristiky vín jsou dány především specifickými půdními a klimatickými podmínkami oblasti produkce. Mírné podnebí, vodou dobře zásobené a dobře odvodněné půdy a výrazné rozdíly mezi nočními a denními teplotami v období zrání hroznů zajišťují optimální dozrávání, jehož výsledkem jsou hrozny s dobrým obsahem cukru a kyselin. Díky těmto parametrům a specifickým vlastnostem pěstovaných odrůd se zde vyrábí vysoce kvalitní vína s poměrně komplexním organoleptickým profilem a zcela nezaměnitelnou charakteristikou, jež jsou s oblastí produkce a použitou odrůdou révy vinné úzce spjata.

8.4. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ kategorie: perlivé víno

- Informace o specifických vlastnostech produktu, které lze přičíst zeměpisnému původu a příčinné souvislosti se zeměpisnou oblastí:

Bílá, červená a růžová perlivá vína mají jemnou a prchavou pěnu, poměrně trvalé ovocné a květinové tóny a suchou až středně suchou chuť s dobrou kyselinovou strukturou a komplexností. Specifické vlastnosti těchto jsou důsledkem charakteristické topografie oblasti, kterou tvoří rozsáhlé prosluněné kopce a Jaderské moře na východě a masivy Gran Sasso a Maiella na severozápadě, resp. jihozápadě, přispívající k výraznému proudění

vzduchu (větru). Jde o optimální podmínky pro zdraví hroznů, jakož i pro hromadění aromatických látek v hroznech, které vedou k výrobě vín s intenzivní a výraznou vůní.

- Příčinná souvislost mezi jednotlivými prvky zeměpisné oblasti a jakostí a vlastnostmi produktu v zásadě danými zeměpisným prostředím:

Specifické vlastnosti perlivých vín jsou výsledkem půdních a klimatických podmínek v oblasti produkce, jakož i lidských faktorů, které ovlivnily enologický potenciál hroznů a technologie zpracování. Existuje tedy silná příčinná souvislost mezi specifickou kvalitou produktů a jejich zeměpisným původem.

8.5. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ kategorie: víno ze zaschlých hroznů

- Informace o specifických vlastnostech produktu, které lze přičíst zeměpisnému původu a příčinné souvislosti se zeměpisnou oblastí:

Bílá vína *Passito* se vyrábějí především z místních hroznů, jako je Trebbiano Abruzzese a aromatické hrozny typů Moscato a Malvasia. Mají žlutou až jantarovou barvu a intenzivní vůni zralého ovoce a medu. Chuť může být suchá až sladká a velmi vytrvalá. Produkce červených vín *Passito* často obnáší sušení hroznů na vinné révě (hlavně v případě odrůdy Montepulciano samotné, nebo v případě její kombinace s mezinárodními odrůdami, jako je Merlot, Cabernet Sauvignon a Syrah). Mají rubínově červenou až granátovou barvu. Vína dobře zrají, mají dobrou strukturu a tělo a vysoký obsah alkoholu. Tato vína se vyrábějí pouze v těch nejslunnějších a nejsušších oblastech s optimálním prouděním vzduchu, jež zajišťují ty nejlepší podmínky pro sklizeň zdravých, přezrálých hroznů bohatých nejen na cukr, ale zejména na aromatické látky, které se ve výsledných vínech plně projeví.

- Příčinná souvislost mezi jednotlivými prvky zeměpisné oblasti a jakostí a vlastnostmi produktu v zásadě danými zeměpisným prostředím:

Popisovaná vína *Passito* jsou tak atraktivní díky kvalitě hroznů, půdním a klimatickým podmínkám a zvláštnímu rázu oblasti produkce. Získat tyto suroviny je možné zejména díky výraznému kolísání denních a nočních teplot v době zrání hroznů. Ke sklizni zdravých hroznů s vyváženým kyselým a aromatickým profilem přispívá dále i optimální proudění vzduchu.

I u těchto vín tedy existuje zřetelná příčinná souvislost mezi specifickou kvalitou produktu a jeho zeměpisným původem.

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

—

Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS