



#### Sadržaj

#### II. Informacije

##### INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

###### Europska komisija

2019/C 57/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9231 — Viohalco Group/ACEK Group/Etem JVs) <sup>(1)</sup> .....	1
2019/C 57/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9170 – EPIC SNCF Mobilités/Ceetrus/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2019/C 57/03	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9268 – Macquarie/JERA Power International/Ørsted InvestCo/Swancor/Formosa 1 Wind Power) <sup>(1)</sup> .....	2
2019/C 57/04	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9241 – Cattolica/IMA France/IMA Italia Group) <sup>(1)</sup> .....	2
2019/C 57/05	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9249 – Triton/Sunweb) <sup>(1)</sup> .....	3
2019/C 57/06	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9257 – NEC/KMD) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV. Obavijesti

##### OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

###### Europska komisija

2019/C 57/07	Tečajna lista eura .....	4
--------------	--------------------------	---

2019/C 57/08	Provedbena odluka Komisije od 6. veljače 2019. o objavi u <i>Službenom listu Europske unije</i> jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina (La Jaraba (ZOI)) .....	5
2019/C 57/09	Provedbena odluka Komisije od 6. veljače 2019. o objavi u <i>Službenom listu Europske unije</i> jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina (Vallegarcía (ZOI)) .....	10
2019/C 57/10	Provedbena odluka Komisije od 6. veljače 2019. o objavi u <i>Službenom listu Europske unije</i> jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina (Los Cerrillos (ZOI)) .....	16
2019/C 57/11	Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju .....	22
2019/C 57/12	Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju .....	23

## V. Objave

### ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

#### **Europska investicijska banka**

2019/C 57/13	Poziv na podnošenje prijedloga – Institut Europske investicijske banke nudi novo pokroviteljstvo iz inicijative EIBURS u okviru svog Programa znanja .....	24
--------------	--	----

### POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

#### **Europska komisija**

2019/C 57/14	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.9211 – Transdigm Group/Esterline Technologies) <sup>(1)</sup> .....	27
2019/C 57/15	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.9247 – MC/Franz Haniel/ELG) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	28
2019/C 57/16	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.9145 – Kongsberg Gruppen/Rolls-Royce Commercial Marine) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	29

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

## II.

*(Informacije)*

## INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9231 — Viohalco Group/ACEK Group/Etem JVs)****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 57/01)

Dana 23. siječnja 2019. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32019M9231. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9170 – EPIC SNCF Mobilités/Ceetrus/JV)****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 57/02)

Dana 28. siječnja 2019. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na francuskom jeziku, a bit će objavljen nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru.
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32019M9170. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9268 – Macquarie/JERA Power International/Ørsted InvestCo/Swancor/Formosa 1 Wind Power)****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 57/03)

Dana 1. veljače 2019. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004<sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32019M9268. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9241 – Cattolica/IMA France/IMA Italia Group)****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 57/04)

Dana 5. veljače 2019. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004<sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32019M9241. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9249 – Triton/Sunweb)****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 57/05)

Dana 6. veljače 2019. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32019M9249. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9257 – NEC/KMD)****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 57/06)

Dana 6. veljače 2019. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32019M9257. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV.

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

12. veljače 2019.

(2019/C 57/07)

## 1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1296	CAD	kanadski dolar	1,4969
JPY	japanski jen	124,70	HKD	hongkonški dolar	8,8656
DKK	danska kruna	7,4623	NZD	novozelandski dolar	1,6767
GBP	funta sterlinga	0,87705	SGD	singapurski dolar	1,5334
SEK	švedska kruna	10,4725	KRW	južnokorejski von	1 269,23
CHF	švicarski franak	1,1381	ZAR	južnoafrički rand	15,5521
ISK	islandska kruna	136,60	CNY	kineski renminbi-juan	7,6477
NOK	norveška kruna	9,7950	HRK	hrvatska kuna	7,4080
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 891,78
CZK	češka kruna	25,871	MYR	malezijski ringit	4,6058
HUF	mađarska forinta	317,79	PHP	filipinski pezo	58,858
PLN	poljski zlot	4,3259	RUB	ruski rubalj	74,0368
RON	rumunjski novi leu	4,7414	THB	tajlandski baht	35,356
TRY	turska lira	5,9365	BRL	brazilski real	4,2013
AUD	australski dolar	1,5926	MXN	meksički pezo	21,7394
			INR	indijska rupija	79,8010

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

**PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE****od 6. veljače 2019.****o objavi u Službenom listu Europske unije jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(La Jaraba (ZOI))**

(2019/C 57/08)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

- (1) Španjolska je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „La Jaraba” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je ispitala taj zahtjev i zaključila da su ispunjeni uvjeti iz članaka od 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članaka 100., 101. i 102. te uredbe.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda u okviru prethodnog nacionalnog postupka ocjenjivanja zahtjeva za zaštitu naziva „La Jaraba” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

*Jedini članak*

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „La Jaraba” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora protiv zaštite naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 6. veljače 2019.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

---

<sup>(1)</sup> SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

## PRILOG

## JEDINSTVENI DOKUMENT

„LA JARABA”

PDO-ES-01895

Datum početka primjene: 4.11.2014.

## 1. Naziv (nazivi) koje je potrebno upisati u registar

La Jaraba

## 2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

## 3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

## 4. Opis vina

Crno vino

Vino je tamnocrvene boje trešnje i srednjeg je do snažnog intenziteta, pri čemu se u ustima osjeća bujan mesni okus crvenih i crnih bobica. Sadržava veći udio stroncija nego druga vina, što je rezultat visokih razina tog elementa u tlu, pa su vina intenzivna, aromatična i puna sa snažnom mineralnom i smolastom notom.

Najveća ukupna alkoholna jakost unutar je zakonskih granica u skladu s relevantnim zakonodavstvom EU-a.

## Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12,5
Najmanji ukupni udio kiselosti	4 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	16,7
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	130

## 5. Enološki postupci

## a. Osnovni enološki postupci

## Poseban enološki postupak

Alkoholno vrenje na temperaturi od 15 do 30 °C u spremnicima od nehrđajućeg čelika ili bačvama od francuskog hrasta. Točenje u spremnike i maceracija najmanje 10 dana. Postupak vrenja uzrokuje mikrobna flora u grožđu. Najveći prinos od prešanja grožđa iznosi 70 litara za 100 kg grožđa. Vino prvo dozrijeva u hrastovim bačvama zapremine 225 litara, a zatim u boci tijekom sljedećeg razdoblja:

- Mješavina crnih vina s različitim udjelima sorti Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot i Graciano: dozrijevanje u hrastovim bačvama zapremine 225 litara najmanje 9 mjeseci i dozrijevanje u bocama najmanje 9 mjeseci.
- Mješavina crnih vina s različitim udjelima sorti Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot: dozrijevanje u hrastovim bačvama zapremine 225 litara najmanje 6 mjeseci i dozrijevanje u bocama najmanje 6 mjeseci.
- Crno vino proizvedeno samo od sorte Merlot: dozrijevanje u hrastovim bačvama zapremine 225 litara najmanje 6 mjeseci i dozrijevanje u bocama najmanje 6 mjeseci.



### Postupak uzgoja

Grožđe se bere nakon postizanja fenolne zrelosti; odabiru se grozdovi s najboljom strukturom i najvećom koncentracijom fenolnih spojeva. Jedini organski materijal koji se upotrebljava u vinogradima jest ovčji gnoj s vlastitog stočarskoga gospodarstva.

#### b. **Najveći prinosi**

##### *Tempranillo*

73,5 hektolitara po hektaru

10 500 kg grožđa po hektaru

##### *Cabernet Sauvignon*

77 hektolitara po hektaru

11 000 kg grožđa po hektaru

##### *Merlot i Graciano*

70 hektolitara po hektaru

10 000 kg grožđa po hektaru

#### 6. **Ograničeno zemljopisno područje**

Ograničeno područje nalazi se u općini El Provencio (Cuenca). U skladu s registrom vinograda raspored je parcela sljedeći: Zona 9, parcele 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26 m, 26n, 26v.

Grožđe koje se bere u vinogradima u ograničenom području pretvara se u vino, a vino se puni u boce u vinariji koja se nalazi na proizvodnom području.

#### 7. **Glavne sorte vinove loze**

Tempranillo – Cencibel

Merlot

#### 8. **Opis povezanosti**

##### *Okoliš (prirodni i ljudski čimbenici)*

Kako je vidljivo na karti postojećeg ruralnog katastra Španjolske, La Jaraba je mjesto u kojem se nalazi ograničeno područje. Općenito je prihvaćeno da je „Jaraba” riječ arapskog podrijetla i znači „voda” ili „obilno piće”.

Prijašnji vodotok koji se zove Cañada de Valdelobos sada povremeno teče kroz to područje i ulijeva se u rijeku Záncara, koja stvara prirodnu granicu između pokrajina Cuenca i Albacete. La Jaraba gotovo nema uzvisina, odnosno potpuno je ravna. Nalazi se na nadmorskoj visini od 700 m.

Vinogradi su u velikoj mjeri zaštićeni šumom hrasta crnike i bora veličine 92 ha, što stvara mikroklimu posebno povoljnu za rast vinove loze. Vinogradi su tako pošteđeni od nestašice vode koju bi mogao uzrokovati topao i suh istočni vjetar, što omogućuje duži postupak zrenja grožđa. Grožđe je stoga bogatije bojilima, visokokvalitetnim taninom i aromama nego grožđe koje raste izvan ograničenog područja.

Tlo, koje je iz razdoblja kvartara, oblikuje morfostratigrafsku jedinicu rijeke Guadiane. Sastav mu je različit: uključuje kvarcit, kvarc i mezozojske i miocenske vapnenca, što tlu omogućuje da dulje zadrži vlagu i razlikuje ga od okolnih područja, koja imaju mnogo veći udio vapnenca.

Tlo pripada vrsti alfisol, s crvenim mediteranskim tlima na vapnencu. Ima razvijen profil, pH vrijednost između 7 i 8,5, slab kapacitet razmjene, dobru unutarnju drenažu, dobru penetrabilnost sve do horizontalnih slojeva vapnenca, koji se nalaze na oko 60 do 90 centimetara, a tekstura mu varira od rasutog pijeska do gline. Tlo je bogato hranjivim tvarima zbog obilja aluvijalnih elemenata. Osim toga, morfologija plodnog tla bogatog grubim aluvijalnim sedimentima, zajedno s praksom primjene stajskog gnoja svake godine, pogoduje laganom, svježem profilu tla. Takvo je tlo vrlo pogodno za uzgoj vinove loze, a time je i čimbenik visoke kvalitete grožđa.

Klima je umjereno sredozemna sa značajkama kontinentalne. Najvažnije su godišnje prosječne klimatske vrijednosti sljedeće: temperatura od 14 do 16 °C i 450 mm oborina.

U tlu su utvrđene natprosječne razine stroncija: na zasebnim parcelama više od 100 mg/kg. Točnije, vrijednosti se kreću od 111,67 do 158,41 mg/kg i daleko su veće od onih u tlima koja okružuju posebno područje, uključujući lokaciju poznatu kao „Los Canforrales”, na kojoj iznose 76,59 mg/kg, te „Manteleros”, s 20,19 mg/kg. U Mantelerosu je iznos gotovo osam puta manji nego u La Jarabi.

To se izravno odražava na vina, koja imaju razinu stroncija iznad 2,2 mg/l, a neka čak 3,3 mg/l. Te su razine znatno više nego u vinima proizvedenima u susjednim područjima, koja imaju udio stroncija od 0,95 do 1,6 mg/l. Stoga se može smatrati da je razina stroncija u vinu pouzdan pokazatelj da je vino proizvedeno u La Jarabi.

Kad je riječ o proizvodnim metodama, jedini organski materijal koji se upotrebljava ovčji je gnoj s vlastitog stočarskoga gospodarstva.

Kad je riječ o metodama prerade, alkoholno vrenje uzrokuje mikrobna flora u grožđu, a u fazi prešanja dobiva se najviše 70 litara vina na 100 kg grožđa.

#### Opis vina

Vina iz La Jarabe uvjetovana su lokalnim tlom i klimom, koji im daju velik udio fenolnih tvari, stabilnost i eleganciju. Vina imaju dojmljivu strukturu, udio minerala i punoću. Činjenica da su vina dozrela u bačvama i bocama utječe na organoleptička svojstva, a to je tamnocrvena boja trešnje te srednji do snažni intenzitet, pri čemu se u ustima osjeća bujan mesni okus crvenih i crnih bobica. Sadržavaju veći udio stroncija nego druga vina proizvedena izvan ograničenog područja, što je rezultat visokih razina tog elementa u tlu La Jarabe, pa su vina puna i imaju snažnu mineralnu i smolastu notu.

#### Poveznica

Ograničeno područje smješteno je u riječnoj dolini ispunjenoj sedimentom, obiluje različitim količinama kvarcita, kvarca i vapnenca te ima natprosječnu razinu stroncija u tlu, što pridonosi proizvodnji intenzivnih, aromatskih i punih vina sa snažnom mineralnom i smolastom notom. Razina stroncija vinu daje njegovu istaknutu kvalitetu.

Iako se područje nalazi unutar područja ZOI La Mancha, sljedeći ga čimbenici razlikuju od La Manche.

#### Prirodni čimbenici

Razgraničenje područja temelji se na razini stroncija u tlu koja je znatno viša nego u tlu u okolici. Vina s tog područja stoga imaju više mineralnih svojstava.

U istraživanju okoliša koje je dostavio podnositelj zahtjeva vidljivo je da su razine stroncija izvan tog područja od 20 do 80 mg/kg, dok se na ograničenom području kreću od 110 do 160 mg/kg. Vina s tog područja stoga imaju udio stroncija od 2,5 do 3,3 mg/l, a vina iz okolnih vinograda samo oko 1 mg/l.

Osim zbog udjela stroncija, to je područje jedinstveno i zbog činjenice da je okruženo brojnim stablima hrasta crnike i bora, čime se štiti od toplih i suhih istočnih vjetrova. To znači da je klima vlažnija nego u okolnim područjima, čime se produljuje postupak zrenja grožđa. Rezultat je toga intenzivnija boja te jači okus i aroma grožđa, a time i vina.

#### Ljudski čimbenici

Najočitije su razlike u metodama proizvodnje vina „La Jaraba” i onih u susjednoj La Manchi (uzet ćemo u obzir stara crna vina iz La Manche jer je to jedina vrsta koju proizvodi „La Jaraba”) sljedeće:

ZOI La Mancha	La Jaraba	Razlike
> 11,5 % vol.	> 12,5 % vol.	Veći udio alkohola
< 10 meq/l	< 16,7 meq/l	Veći udio hlapljivih kiselina
< 13 000 kg/Ha	< 11 000 kg/Ha	Manja proizvodnja po hektaru
≤ 1,6 mg/l	≤ 2,2 mg/l	Veći udio stroncija

S obzirom na to da je područje ograničeno na temelju udjela stroncija u tlu, trenutačno na tom području postoji samo jedna vinarija koja proizvodi vino, a ona pripada podnositelju zahtjeva.

Potrebno je naglasiti da je on vlasnik područja koje je veće od ograničenog područja. Stoga razgraničenje nije provedeno na temelju vlasništva, već na temelju prethodno navedenih uvjeta zaštite okoliša.

Nadalje, drugi proizvođači mogu upotrebljavati registrirani naziv ako u budućnosti započnu uzgoj na ograničenom zemljopisnom području pod uvjetom da ispunjavaju uvjete navedene u specifikaciji. Budući da to područje zauzima oko 75 hektara, u potpunosti je moguće osnovati više vinarija.

#### 9. Osnovni dodatni uvjeti

*Pravni okvir:*

u nacionalnom zakonodavstvu

*Vrsta dodatnog uvjeta:*

Pakiranje na ograničenom zemljopisnom području

*Opis uvjeta:*

Vino će se puniti u boce na proizvodnom području jer se u svim slučajevima postupak završava drugom fazom dozrijevanja u bocama u trajanju od najmanje 6 ili 9 mjeseci. U tom razdoblju dolazi do postupka redukcije, čime se povećava kvaliteta vina i zaokružuje njegov okus. Vino je spremno za potrošnju kada postigne organoleptička svojstva navedena u specifikacijama za svaku vrstu vina.

#### **Poveznica na specifikaciju proizvoda**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/20161028\\_Pliego\\_Condiciones\\_PAGO\\_LA\\_JARABA\\_SCC.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20161028_Pliego_Condiciones_PAGO_LA_JARABA_SCC.pdf)

---

**PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE****od 6. veljače 2019.****o objavi u Službenom listu Europske unije jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(Vallegarcía (ZOI))**

(2019/C 57/09)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 97. stavak 3.

budući da:

- (1) Španjolska je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Vallegarcía” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je ispitala taj zahtjev i zaključila da su ispunjeni uvjeti iz članaka od 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članaka 100., 101. i 102. te uredbe.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Vallegarcía” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

*Jedini članak*

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Vallegarcía” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora protiv zaštite naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 6. veljače 2019.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

<sup>(1)</sup> SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

## PRILOG

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „VALLEGARCÍA”

## PDO-ES-02085

Datum početka primjene: 13.4.2015.

## 1. Naziv (nazivi) koje je potrebno upisati u registar

Vallegarcía

## 2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

## 3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

## 4. Opis vina

**Bijelo vino**

Bijela vina intenzivne žute boje s aromom tropskog voća i bijelog cvijeća srednje visokog intenziteta. Arome aromatičnog bilja: lavanda, ružmarin u pozadini, a na kraju aroma prepečenca. Blaga, bogatog okusa, svježja i zaokružena. Ugodnog okusa s aromom koštuničavog voća, na kraju s aromom prepečenca i pomalo gorkog.

Vrijednost najveće ukupne alkoholne jakosti mora biti unutar granica u skladu s relevantnim zakonodavstvom EU-a.

## Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,1 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	160

**Crno vino**

Crno vino intenzivne crvene boje, na rubovima granatnocrvene boje ili granatnocrvene s nijansama rubincrvne, elegantnog izgleda. Srednje jakosti s aromama crvenog voća, sredozemne makije i minerala ili s balzamičnim notama lavande i aroma prepečenog drva. Zaobljeno, blago, uravnoteženo i pomalo tanično.

Vrijednost najveće ukupne alkoholne jakosti mora biti unutar granica u skladu s relevantnim zakonodavstvom EU-a.

## Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12

Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,2 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

## 5. Enološki postupci

### a. Osnovni enološki postupci

#### *Postupanje s usjevima*

Grožđe se u cijelosti ručno bere i stavlja u sanduke. Prvi put se razvrstava u vinogradu kada se režu grane, a drugi put na stolu u razvrstavaonici u vinariji.

#### *Ograničenje koje se odnosi na postupak proizvodnje vina*

Grožđe se zaprima na razini iznad gornjeg otvora spremnika, tako da u cjevovodu nema niskog tlaka zahvaljujući čemu je obrada grožđa manje agresivna.

Tijekom punjenja u spremnik pulpa prolazi kroz cjevasti izmjenjivač topline u kojem je niža temperatura. Tako spremnici ostaju hladni tijekom razdoblja koje, prema potrebi, odredi tim enologa. Ta maceracija prije fermentacije omogućuje ekstrakciju svih aroma iz grožđa u vodenu otopinu, a boju čini stabilnijom.

Nakon procesa hladne maceracije bijelo se grožđe preša, a dobiveni mošt odležava dok se ne postigne odgovarajuća mutnoća od 400–800 NTU. Kad započne fermentacija, varijabilni dio mošta prenosi se u nekoristene francuske hrastove bačve, starosti četiri do šest mjeseci. U alkoholnoj fermentaciji bijelih i crnih vina upotrebljavaju se prirodni i namjenski kvasac. Bijela vina fermentiraju na niskim temperaturama: najmanja temperatura iznosi 15 °C, a najviša 26 °C. Važan je i omjer mošta koji fermentira u bačvama. Crna vina fermentiraju na temperaturi od najmanje 15 °C, a najviše 30 °C. Vrijeme punjenja u spremnike i vrijeme maceracije ovisi o tehničkoj procjeni tima enologa, a može trajati od 7 do 28 dana.

Crna se vina ručno ispuštaju iz spremnika. Komina se preša u pneumatskoj preši s pomoću gravitacije, bez pumpi, te se prenosi u korištene bačve u kojima se čuva do kušanja. Nakon dobivanja vina bez prešanja i vina prešanjem, te nakon malolaktične fermentacije, sva vina kuša skupina enologa te priprema različite mješavine. Nakon toga vina odležavaju u francuskim hrastovim bačvama.

Vrijeme odležavanja vina u boci prije stavljanja na tržište ovisi o mješavini.

### b. Najveći prinosi

#### *Sorta Viognier*

11 500 kg grožđa po hektaru

75 hektolitara po hektaru

#### *Sorta Syrah*

9 250 kg grožđa po hektaru

60 hektolitara po hektaru

#### *Sorta Merlot*

8 500 kg grožđa po hektaru

55 hektolitara po hektaru

#### *Sorta Cabernet Sauvignon*

8 500 kg grožđa po hektaru

55 hektolitara po hektaru

*Sorta Cabernet Franc*

11 500 kg grožđa po hektaru

75 hektolitara po hektaru

*Sorta Petit Verdot*

14 600 kg grožđa po hektaru

95 hektolitara po hektaru

#### 6. **Ograničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje jest katastarska čestica 448 u zoni 9 općine Retuerta del Bullaque, koja se nalazi u pokrajini Ciudad Real. Obuhvaća 1 521 hektar.

#### 7. **Glavne sorte vinove loze**

Cabernet Sauvignon

Syrah

Viognier

#### 8. **Opis povezanosti**

*Okoliš (prirodni i ljudski čimbenici)*

- a) Vallegarcía je naziv doline s posebnom geološkom podlogom, poznatom kao Raña del Fresno, koju obilježava posebno formiranje tla. Stoga grožđe uzgojeno na tom području ima niz jedinstvenih značajki (velik intenzitet, kvalitetnu aromu i dugotrajan okus). Nadalje, visoka kiselost i niska vrijednost pH tla područja Vallegarcía nisu uobičajene u usporedbi sa sličnim klimatskim područjima. Za razliku od drugih vinograda u pokrajini Kastilja-La Mancha, vinogradi Vallegarcía zasađeni su u tlima s jedinstvenom edafološkom klasifikacijom. U istraživačkom projektu Sveučilišta u pokrajini Kastilja-La Mancha (UCLM) pod nazivom „Vinorodna tla u pokrajini Kastilja-La Mancha: utjecaj na sastav grožđa”, profili proučavani u području Vallegarcía, u skladu s taksonomijom tla, klasificirani su kao „Typic Palexerult” (Soil Survey Staff, 2006.), a klasa „Ultisol” tipična je za tla „raña” (Vidal et al., 2004.). Od vinorodnih tala analiziranih u okviru navedenog istraživačkog projekta, samo tri profila iz područja Vallegarcía pripadaju toj klasi. Prema klasifikacijskom sustavu FAO-a (2007.), P1, P2 i P3, tri profila analizirana u izvješću UCLM-a, razvrstana su kao Cutanic Alisol (Ferric, Chromic), Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) i Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic).

Nadalje, visoka kiselost tla odražava se u razinama vrijednosti pH vina i njihove ravnoteže na nepcu.

Mali udio kalcija i velik udio silicija, željeza i aluminija potpuno su nekarakteristični za vinorodna tla Kastilje-La Manche. Zanimljivo je usporediti te razine s onima u vapnenačkom tlu tog područja, koja se obično upotrebljavaju za uzgoj vinove loze. Prema podacima iz Amorós et al. (2012.b) udio kalcija u tlu područja Vallegarcía vrlo je različit od razina koje se mogu pronaći u površinskim slojevima vapnenačkih tala (10,4 g·kg<sup>-1</sup> odnosno 230 g·kg<sup>-1</sup>). S druge strane, razine silicija (345,9 g·kg<sup>-1</sup>) i željeza (26,5 g·kg<sup>-1</sup>) znatno su veće u tlima ograničenog područja u usporedbi s vapnenačkim tlima iz pokrajine Kastilja-La Mancha (127,5 odnosno 16,65 g·kg<sup>-1</sup>). Razina aluminija koja je prisutna u površinskom sloju vapnenačkog tla iznosi oko 33,4 g·kg<sup>-1</sup>, dok u tlu područja Vallegarcía iznosi 57,8 g·kg<sup>-1</sup>. Mali udio kalcija u tlu karakterističan je za vina područja Vallegarcía i razlikuje ih od ostalih vina iz pokrajine Kastilja-La Mancha.

Važno je napomenuti veliku prosječnu količinu elemenata koji su razvrstani kao rijetki zemljani elementi (cerij, lantan i neodimij) u tlu područja Vallegarcía (83,5, 44,5 odnosno 36,5 mg·kg<sup>-1</sup>) u usporedbi s prosječnim razinama u ostatku regije (57,7, 23,5 i 21,6 mg·kg<sup>-1</sup>) i općenito (55, 35,5 odnosno 30,5 mg·kg<sup>-1</sup>). Općenito, razine tih elemenata veće su u kiselim tlima nego u vapnenačkima (Amorós et al., 2012.a).

- b) Utjecaj rijeke Bullaque i njezinih pritoka koji okružuju razvrstano područje, svježina u dolinama i zaštita od sjevernih vjetrova koju pružaju planine stvaraju mikroklimu za vinograd, bez ekstremnih zimskih i ljetnih uvjeta. To je pogodno za pravilno i potpuno zrenje grožđa.
- c) Velike razlike u temperaturi dana i noći, uzrokovane nadmorskom visinom ograničenog područja u kombinaciji s velikim količinama kiše, pridonose odličnoj taničnoj strukturi grožđa koja povećava prikladnost vina za dozrijevanje u bačvi i boci.

*Opis vina*

Vina Vallegarcía karakterizira zaokružen okus. Imaju i izvrsnu taninsku strukturu koja im daje iznimnu prikladnost za dozrijevanje i skladištenje. Mogu doseći vrijednosti polifenola veću od 50 meq/l i intenzitet boje veći od 12 AU.

Intenzitet i kvaliteta arome vina definirane su intenzivnim aromama sredozemne makije (bušini, vrijesak) i balzamičnim notama (majčina dušica, ružmarin, lavanda) te visokom razinom minerala (crni škrljavec, kvarcit). Ostavljaju gorak trag u stražnjem dijelu grla, što produljuje okus vina.

*Poveznica:*

Visoka kiselost i niska vrijednost pH tla ograničenog područja također su neuobičajene. Ta kombinacija vinima daje gorak trag u stražnjem dijelu grla i produljuje okus vina.

Svježina u dolinama i zaštita od sjevernih vjetrova koju pružaju planine ublažuju klimu i pridonose zaokruženosti okusa. Velike razlike u temperaturi dana i noći, uzrokovane nadmorskom visinom ograničenog područja u kombinaciji s velikim količinama kiše, pridonose odličnoj taninskoj strukturi grožđa koja vinima omogućuje vrijednosti polifenola veće od 50 meq/l i intenzitet boje veći od 12 AU.

Iako je ograničeno područje okruženo područjem ZOZP-a Castilla, njegove se značajke znatno razlikuju od susjednog ograničenog područja zbog sljedećeg:

*Prirodni čimbenici*

Geološka podloga Raña odlikuje se visokom kiselošću i niskom vrijednosti pH, svježinom u dolinama, velikim količinama kiše i zaštitom od sjevernih vjetrova koju pružaju planine, zahvaljujući čemu se stvara mikroklima koja se vrlo razlikuje od susjednog područja.

Velike razlike u vrijednosti pH površinskog sloja tla i dubinskih slojeva tla, s najvećom razlikom od 4,1 boda u profilu 2 (pH = 8,9 u Ap i pH = 4,8 u Btg1) te mali udio kalcija, velik udio silicija, željeza i aluminija te velike količine rijetkih zemnih elemenata razlikuju područje Vallegarcía od ostatka pokrajine Kastilja–La Mancha.

*Ljudski čimbenici*

Najočitije razlike u metodi proizvodnje vina „Vallegarcía” i onih na susjednim područjima, koja su obuhvaćena ZOZP-om Castilla, jesu sljedeće:

	Kastilja ZOZP	Vallegarcía	Razlike
Bijela vina	≥ 9 % vol.	≥ 12 % vol.	Veći udio alkohola
Crna vina	≥ 10 % vol.	≥ 12 % vol.	Veći udio alkohola
Crna vina	≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Veći udio hlapljivih kiselina
Bijela vina	≤ 16 000 kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	Niža razina proizvodnje po hektaru
Crna vina	≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	Niža razina proizvodnje po hektaru
		> 50 meq/l	Više polifenola
		> 12 AU	Intenzivnija boja

To je područje ograničeno u skladu s okolišem (geološka podloga Raña, visoke kiselosti i niske vrijednosti pH te zaštita koju pružaju planine). Na njemu postoji samo jedna vinarija koja proizvodi vino, a u vlasništvu je podnositelja zahtjeva.



Valja napomenuti da ograničeno područje obuhvaća 1 521 hektar i da ondje nema drugih nasada vinove loze ni vinarija osim onih koje pripadaju podnositelju zahtjeva.

Nadalje, drugi proizvođači koji u budućnosti započnu uzgoj na tom ograničenom području mogu upotrebljavati registrirani naziv ako ispunjavaju uvjete navedene u specifikaciji proizvoda. Taj je scenarij u potpunosti moguć s obzirom na to da ograničeno područje obuhvaća 1 521 hektar i stoga ima prostora za više vinarija.

#### 9. **Osnovni dodatni uvjeti**

*Pravni okvir:*

u nacionalnom zakonodavstvu

*Vrsta dodatnog uvjeta:*

pakiranje unutar ograničenog zemljopisnog područja

*Opis uvjeta:*

Vina se u svim slučajevima moraju puniti u boce na proizvodnom području jer proizvodni postupak završava s drugim razdobljem dozrijevanja u boci. Tijekom tog razdoblja dolazi do redukcije, što pridonosi kvaliteti vina i zaokruženosti njihova okusa. Spremna su za konzumaciju kada dosegnu organoleptička svojstva utvrđena u specifikaciji proizvoda za svaku vrstu vina.

#### **Poveznica na specifikaciju proizvoda**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_Condiciones\\_Vallegarcia\\_20180719.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_Vallegarcia_20180719.pdf)

---

**PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE****od 6. veljače 2019.****o objavi u Službenom listu Europske unije jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(Los Cerrillos (ZOI))**

(2019/C 57/10)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

- (1) Španjolska je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Los Cerrillos” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je ispitala taj zahtjev i zaključila da su ispunjeni uvjeti iz članka od 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članka 100., 101. i 102. te uredbe.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Los Cerrillos” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

*Jedini članak*

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Los Cerrillos” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora protiv zaštite naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 6. veljače 2019.

*Za Komisiju*

Phil HOGAN

*Član Komisije*<sup>(1)</sup> SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

## PRILOG

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „LOS CERRILLOS”

## PDO-ES-02228

Datum podnošenja zahtjeva: 11.8.2016.

## 1. Naziv

Los Cerrillos

## 2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

## 3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

## 4. Opis vina

Crno vino Tempranillo, crno vino Tempranillo i Cabernet Sauvignon i crno vino Syrah.

Crno vino ljubičaste ili boje trešnje s nijansama ljubičaste. Odlikuje se voćnom aromom s cvjetnim mirisima. Na nepcu je ugodno, svježe i dobro strukturirano.

Najveća ukupna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

## Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12,5
Najmanja ukupna kiselost	4,8 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sumporni dioksid (u miligramima po litri)	115

Crno vino Tempranillo i Cabernet Sauvignon („Private Collection”) i crno vino Cabernet Sauvignon („Family”)

Boje trešnje s nijansama granatno crvene/terakote. Aroma zrelog voća obilježena notom slatkog korijena i balzama. Na nepcu je mesnate strukture, snažno i dobro strukturirano, s bogatom kremastom notom dozrelosti.

Najveća ukupna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

## Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	13
Najmanja ukupna kiselost	4,8 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	16
Najveći ukupni sumporni dioksid (u miligramima po litri)	115

## 5. Postupci proizvodnje vina

### a. Osnovni enološki postupci

#### Poseban enološki postupak

Sortna vina prave se u posudama od nehrđajućeg čelika. Prije fermentacije uvodi se dugo razdoblje hladne maceracije u trajanju od dva do pet dana pri temperaturi od 10 do 15 °C, nakon čega slijedi maceracija tijekom fermentacije u trajanju od jednog ili dva tjedna na temperaturama između 20 i 28 °C do završetka alkoholne fermentacije.

Vina koja su namijenjena dozrijevanju u bačvama prave se u posudama od nehrđajućeg čelika i podvrgnuta su maceraciji tijekom fermentacije u trajanju od 15 do 25 dana pri temperaturama između 25 i 30 °C. Tijekom tog postupka provodi se „délestage” (oksidacija) kako bi se potaknula ekstrakcija boje i fenolnih spojeva prisutnih u klobuku tijekom vrenja pokožice.

#### Ograničenje relevantno za vinifikaciju

Vinificirano grožđe ne preša se, već ga se podvrgava statičkom ocjeđivanju kako bi se vino dobilo „kapanjem”. Ostatak komine podvrgava se blagom dinamičkom ocjeđivanju, zbog čega je prinos vrlo nizak.

Nakon završetka malolaktične fermentacije vina se prirodno razbistruju pretakanjem, a ne kemijskom obradom, a za dozrijevanje se pretaču u hrastove bačve od 225 litara koje se koriste najviše šest godina.

Vina se potom pune u boce kako bi se proveo postupak redukcije te kako bi vino postalo spremno za konzumaciju.

- Tempranillo: 100 %-tni Tempranillo čuvan u hrastovim bačvama najmanje 30 dana.
- Syrah: 100 %-tni Syrah koji je u hrastovim bačvama dozrijevao najmanje šest mjeseci.
- Tempranillo i Cabernet Sauvignon: mješavina vina Tempranillo i Cabernet Sauvignon koja je u hrastovim bačvama dozrijevala najmanje šest mjeseci.
- „Private Collection”: mješavina vina Tempranillo i Cabernet Sauvignon koja je u hrastovim bačvama dozrijevala najmanje 13 mjeseci.
- „Cabernet Sauvignon de Familia” („Family Reserve Cabernet”): 100 %-tni Cabernet Sauvignon. Dozrijevao u bačvama najmanje 24 mjeseca. Postupak dozrijevanja završava odležavanjem u bocama u trajanju od 18 mjeseci.

#### Postupak uzgoja

U razdoblju uzgoja provodi se zelena rezidba kako bi se ograničio prirodni rast i poboljšali prinosi, a time i kvaliteta grožđa.

Grožđe se bere između 5 i 11 sati ujutro kako bi se izbjegle visoke temperature, čime se osigurava pravilna hladna maceracija.

### b. Najveći urodi

#### Tempranillo

12 000 kilograma grožđa po hektaru

81,60 hektolitara po hektaru

#### Cabernet Sauvignon

10 000 kilograma grožđa po hektaru

68,00 hektolitara po hektaru

#### Syrah

13 000 kilograma grožđa po hektaru

88,40 hektolitara po hektaru

**6. Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje uključuje sljedeće parcele u općini Argamasilla de Alba (Ciudad Real):

## PODRUČJE/PARCELA

109. 62, 63
111. 15, 30 i 9001
131. 71
151. od 115 do 121, 190, 277, 278, 9001, 9002, od 9004 do 9006, 9008, 9023
160. od 8 do 13, 15, 16, 17, od 21 do 23, 30, 31, 9003, 9005, 9006
161. 14, od 16 do 27, od 31 do 33, 35, od 9001 do 9004
162. 1, od 3 do 5, od 7 do 8, od 11 do 13, od 17 do 18, 9001, 9002
163. 1, 3, 4, od 6 do 21, 9001, 9004
171. 1, od 3 do 7, od 9004 do 9009, od 011 do 012
173. 2, 3, 9001, 9006,
174. 1, od 3 do 12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, od 9003 do 9011, od 9013 do 9020
175. 1, 9001, 9002
176. od 3 do 18, 9001, 9003
177. od 18 do 23, od 25 do 32, od 66 do 72, 74, od 89 do 111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, od 9001 do 9005, od 9008 do 9014, 9019, 9022, od 9024 do 9029
178. 6, 7, 9, od 12 do 24, od 30 do 31, od 34 do 38, od 40 do 60, od 9001 do 9004, od 9006 do 9061
180. 1, 2, 5, 9, od 9005 do 9007
181. 60, 9001, 9002
194. 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8
195. od 10 do 20, od 22 do 28, 30, 32, 33, 35, od 37 do 57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, od 99 do 108, 112, 114, 118, 119, od 9001 do 9006, od 9008 do 9014, od 9016 do 9018

**7. Glavna sorta ili sorte vinove loze**

TEMPRANILO - CENCIBEL

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

**8. Opis povezanosti**

*Okoliš (prirodni i ljudski čimbenici)*

Los Cerrillos posebno je područje koje obuhvaća cijeli predio Vega Alta uz rijeku Guadianu i proteže se na više od 60 km<sup>2</sup>. Započinje na izvoru rijeke Guadiane 3 km uzvodno od brane Peñarroya i proteže se više od 7 km nizvodno od brane prema općini Argamasilla de Alba, što je vidljivo i na vojnoj karti Španjolske iz 1975.

Rijeka Guadiana teče kroz razgraničeno područje u blizini prirodnog rezervoara Peñarroya na nadmorskoj visini od 695 metara. Područje je okruženo brdima, koja u topografskom smislu koče vegetacijski ciklus s obzirom na to da odvrćaju visoke noćne temperature koje znatno pospješuju polifenolno dozrijevanje grožđa. Brda usto omogućuju i snažan prodor zraka.

Tlo je uglavnom bogato vapnencem. Prevladava laporasti kamen, koji je mješavina nestvrdnutog vapnenca i gline. Ilovaste je teksture i pH-vrijednosti od oko 8.

Na tom području vlada kontinentalna sredozemna klima s vrućim ljetima i hladnim zimama. Temperaturna odstupanja ponekad mogu doseći i 45 °C, a tijekom cijele godine velike su razlike između dnevnih i noćnih temperatura. Nebo je bez oblaka gotovo 80 % godine, s obično više od 2 500 sunčanih sati godišnje.

Blizina rijeke Guadiane utječe na znatne razlike između područja Los Cerrillos i susjednih područja. Količina padalina na području Los Cerrillos mnogo je veća u odnosu na ostatak regije Kastilja-La Mancha, dok temperature nisu tako ekstremne kao na okolnim područjima prema jugu i zapadu. Berba se odvija oko 15 do 20 dana kasnije nego u ostatku područja.

Tijekom alkoholnog vrenja primjenjuje se postupak „délestage”: riječ je o tehnikama proizvodnje vina pri kojima se vinificirano grožđe ne preša, već ga se podvrgava statičkom ocjeđivanju kako bi se vino dobilo „kapanjem”, što daje prinos od 62–68 % hektolitara po hektaru, a vina se prirodno bistre pretakanjem.

#### Opis vina

Crno vino ljubičaste ili boje trešnje s nijansama ljubičaste ili smeđecrvne. Prevladava voćna aroma cvjetnog mirisa ili aroma zrelog voća s naznakom slatkog korijena i balzama. Svježeg je i ugodnog okusa, dobro strukturirano na nepcu i s bogatom kremastom notom dozrelosti.

Kao rezultat svega navedenog, alkoholna jakost vina može iznositi više od 14 %. Navedena alkoholna jakost izvrsno se upotpunjuje u kombinaciji s odgovarajućom kiselosti, zbog čega je vrlo važno odrediti optimalan trenutak za berbu pomnim praćenjem dozrijevanja grožđa.

Vina imaju sadržaj polifenola do 80 miliekvivalenata po litri i bogata su ekstraktima, aromatična i dobro obojena te dosežu do 18 apsorbiranih jedinica (zbroj apsorbancija pri 420, 520 i 620 nanometara) na skali boja i udio antocijanina do 800 miligrama po litri.

#### Poveznica

Položaj razgraničenog područja s pliokvartarnim rahlim materijalima, tvrdim vapnencem, laporom i glinom oker žute boje pogoduje uzgoju dobro obojenih vina (do 18 na skali boja) s karakterističnom mineralizacijom.

Vinogradi Los Cerrillos nalaze se u blizini prirodnog rezervoara Peñarroya na nadmorskoj visini od 695 metara i okruženi su brdima. To znači da je riječ o području s niskim temperaturama, koje (uz kasniju berbu) potiču fotosintezu i stvaranje bobica i šećera. To dovodi do sniženja pH-vrijednosti, povećanja razine kiselosti i porasta udjela fenolnih spojeva u koncentracijama do 80 miliekvivalenata po litri, kao i do porasta koncentracija antocijanina (do 800 miligrama po litri).

Postupkom „délestage” tijekom alkoholnog vrenja, praksom neprešanja grožđa te prirodnim postupkom bistenja pretakanjem proizvode se vina više cvjetne nego voćne arome te dozrela vina s notom začinenog i prženog, uz dašak slatkog korijena i balzama.

Iako je razgraničeno zemljopisno područje u okruženju ZOI-ja La Mancha, njegova se obilježja znatno razlikuju od susjednih razgraničenih područja s obzirom na sljedeće čimbenike:

ZOI La Mancha	Los Cerrillos	Razlike
≥ 11,5 % vol.	≥ 12,5 % vol.	veći udio alkohola
≤ 10 meq/l	≤ 15 meq/l	veća hlapljiva kiselost
74 %	68 %	manje hl/ha
—	> 40 meq/l	više polifenola

S obzirom na tlo s velikim udjelom vapnenca, laporasti kamen, nadmorsku visinu i utjecaj rijeke, na razgraničenom je području samo jedan vinogradarski posjed koji proizvodi vino i u vlasništvu je podnositelja zahtjeva.

Važno je napomenuti da razgraničeno područje obuhvaća 1 570 hektara koji pripadaju različitim vlasnicima, ali na njemu nisu posađene druge vrste vinove loze i nema drugih vinarija. Stoga je razgraničenje provedeno na temelju okolišnih uvjeta, kako je prethodno opisano.

Nadalje, ako u budućnosti drugi proizvođači pokrenu poslovanje na razgraničenom zemljopisnom području, smiju se koristiti registriranim nazivom uz uvjet da ispunjavaju zahtjeve navedene u specifikaciji. S obzirom na to da razgraničeno područje obuhvaća 1 570 hektara, itekako je pogodno za otvaranje novih vinarija.

#### 9. **Osnovni dodatni uvjeti**

*Pravni okvir:*

U nacionalnom zakonodavstvu

*Vrsta dodatnog uvjeta:*

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

*Opis uvjeta:*

Vina će se puniti u boce na proizvodnom području jer se u svim slučajevima postupak zaključuje drugom fazom dozrijevanja u bocama. U tom se razdoblju provodi postupak redukcije, čime se povećava kvaliteta vina i zaokružuje njihov okus. Vina su spremna za potrošnju kada postignu organoleptička svojstva navedena u specifikacijama za svaku vrstu vina.

#### **Poveznica na specifikaciju proizvoda**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Los\\_Cerrillos\\_pliego\\_condiciones\\_20180719.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Los_Cerrillos_pliego_condiciones_20180719.pdf)

---

**Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju**

(2019/C 57/11)



*Nacionalni motiv nove prigodne kovanice od 2 eura namijenjene optjecaju koju izdaje Francuska*

Kovanice eura namijenjene optjecaju zakonsko su sredstvo plaćanja u cijelom europodručju. Komisija objavljuje opis izgleda svih novih kovanica kako bi obavijestila širu javnost i sve osobe koje rukuju kovanicama <sup>(1)</sup>. U skladu sa zaključcima Vijeća od 10. veljače 2009. <sup>(2)</sup>, državama članicama koje pripadaju europodručju i zemljama koje su s Europskom unijom potpisale monetarni sporazum o izdavanju kovanica eura dopušteno je izdavati prigodne kovanice eura namijenjene optjecaju uz određene uvjete, a osobito uz uvjet da je riječ isključivo o kovanicama od 2 eura. Te kovanice imaju iste tehničke značajke kao ostale kovanice od 2 eura, ali je na njihovoj nacionalnoj strani prikazan prigodan motiv koji ima izrazitu simboličku vrijednost na nacionalnoj ili europskoj razini.

**Zemlja izdavanja:** Francuska

**Prigoda:** trideseta obljetnica pada Berlinskog zida

**Opis motiva:** Prije trideset godina pao je Berlinski zid. To je događaj koji je utjecao ne samo na njemačko društvo, već i na cijeli svijet. Zbivanja od 9. studenoga 1989. označila su kraj hladnog rata i najavila pomirenje nakon nekoliko desetljeća međunarodnih napetosti. Na europskoj razini to je bio prvi korak prema ponovnom ujedinjenju jedne od vodećih zemalja Europske unije. Ta se velika promjena poslije službeno ostvarila Moskovskim sporazumom, čija je potpisnica bila Francuska. Europska unija tada je u samo godinu dana primila 16 milijuna novih građana, što je u pogledu strukturnog i gospodarskog učinka gotovo istovjetno pridruživanju nove zemlje!

Na kovanici je prikazan Berlinski zid otvoren u sredini, kroz koji prolaze golubice (alegorija međunarodnog pomirenja) i razdragano mnoštvo. U pozadini se nalaze Bradenburška vrata, koja su najistaknutiji simbol Berlina. Natpis „30 ans de la chute du Mur de Berlin/30 Jahre Mauerfall“ („Trideset godina od pada Berlinskog zida“) ispisan je na jednoj strani zida. U dnu prikaza nalazi se godina izdavanja „2019“, a desno od nje oznaka je zemlje izdavanja „RF“ (*République Française*).

U vanjskom prstenu kovanice nalazi se 12 zvijezda europske zastave.

**Naklada:** 10 milijuna kovanica

**Datum izdavanja:** 31. siječnja 2019.

<sup>(1)</sup> Za nacionalne motive svih kovanica izdanih 2002. vidjeti SL C 373, 28.12.2001., str. 1.

<sup>(2)</sup> Vidjeti zaključke Vijeća za ekonomska i financijska pitanja od 10. veljače 2009. i Preporuku Komisije od 19. prosinca 2008. o zajedničkim smjernicama za nacionalne motive i izdavanje kovanica eura namijenjenih optjecaju (SL L 9, 14.1.2009., str. 52.).



**Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju**

(2019/C 57/12)



*Nacionalni motiv nove prigodne kovanice od 2 eura namijenjene optjecaju koju izdaje Irska*

Kovanice eura namijenjene optjecaju zakonsko su sredstvo plaćanja u cijelom europodručju. Komisija objavljuje opis izgleda svih novih kovanica kako bi obavijestila širu javnost i sve osobe koje rukuju kovanicama <sup>(1)</sup>. U skladu sa zaključcima Vijeća od 10. veljače 2009. <sup>(2)</sup>, državama članicama koje pripadaju europodručju i zemljama koje su s Europskom unijom potpisale monetarni sporazum o izdavanju kovanica eura dopušteno je izdavati prigodne kovanice eura namijenjene optjecaju uz određene uvjete, a osobito uz uvjet da je riječ isključivo o kovanicama od 2 eura. Te kovanice imaju iste tehničke značajke kao ostale kovanice od 2 eura, ali je na njihovoj nacionalnoj strani prikazan prigodan motiv koji ima izrazitu simboličku vrijednost na nacionalnoj ili europskoj razini.

**Zemlja izdavanja:** Irska

**Prigoda:** stotinu godina od osnutka Zastupničkog doma Republike Irske „Dáil Éireann”

**Opis motiva:** Na kovanici je prikazana prva sjednica irskog Zastupničkog doma u Okrugloj sobi. Irski narod započeo je samostalno upravljati državom 21. siječnja, a sjednica je u cijelosti održana na irskom jeziku kako bi se istaknula njezina simboličnost. Velika Okrugla soba u rezidenciji Mansion House nadvila se nad golemim skupom zastupnika u prvom izabranom nacionalnom Zastupničkom domu. Riječi „An Chéad Dáil” u sredini i godina „1919” iznad njih ispisane su tradicionalnim uncijalnim pismom. U donjem dijelu kovanice naveden je naziv zemlje i godina izdavanja „EIRE 2019”.

U vanjskom prstenu kovanice nalazi se 12 zvijezda europske zastave.

**Naklada:** 1 000 000 kovanica

**Datum izdavanja:** siječanj 2019.

<sup>(1)</sup> Za nacionalne motive svih kovanica izdanih 2002. vidjeti SL C 373, 28.12.2001., str. 1.

<sup>(2)</sup> Vidjeti zaključke Vijeća za ekonomska i financijska pitanja od 10. veljače 2009. i Preporuku Komisije od 19. prosinca 2008. o zajedničkim smjernicama za nacionalne motive i izdavanje kovanica eura namijenjenih optjecaju (SL L 9, 14.1.2009., str. 52.).

## V.

(Objave)

## ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

## EUROPSKA INVESTICIJSKA BANKA

## Poziv na podnošenje prijedloga

## Institut Europske investicijske banke nudi novo pokroviteljstvo iz inicijative EIBURS u okviru svog Programa znanja

(2019/C 57/13)

Bespovratna sredstva za istraživanja, koja Institut Europske investicijske banke odobrava u sklopu svog Programa znanja, usmjeravaju se kroz različite programe među kojima je i:

**EIBURS** (eng. **EIB**University Research Sponsorship) – Program pokroviteljstva nad sveučilišnim istraživanjima

**EIBURS** nudi bespovratna sredstva sastavnicama sveučilišta ili istraživačkim centrima povezanim sa sveučilištima u državama EU-a, zemljama kandidatkinjama ili potencijalnim kandidatkinjama, koji se u svojim istraživanjima bave temama od posebnog interesa za Banku. Pokroviteljska sredstva iz inicijative **EIBURS** u iznosu do 100.000 EUR godišnje tijekom razdoblja od tri godine se temeljem natječaja odobravaju zainteresiranim sastavnicama sveučilišta ili istraživačkim centrima koji su prepoznati po svom stručnom radu na odabranom području. Uspješni prijedlozi podrazumijevaju ostvarenje čitavog niza neposrednih rezultata koji se definiraju ugovornim sporazumom s Europskom investicijskom bankom.

Za akademsku godinu 2019./2020., u okviru programa **EIBURS** traže se prijedlozi za novu temu istraživanja:

**„Ugradnja okolišnih, društvenih i upravljačkih (ODU) kriterija u analizu boniteta i ocjenu kreditne sposobnosti”****1. Žarište projekta**

U žarištu ovog istraživanja nalazi se razvoj službene metodologije koja će svoje uporište imati u temeljitim akademskim istraživanjima kako bi se u analizu boniteta i ocjenu kreditne sposobnosti ugradili okolišni, društveni i upravljački (ODU) kriteriji.

Kad je posrijedi raspoređivanje imovine, prisutna je jasna težnja ka ugrađivanju kriterija održivosti u sve portfelje ulaganja. Od deset najvećih vlasnika imovine, njih sedam ugrađuju kriterij održivosti u sve klase imovine, pri čemu je imovina okrenuta održivim ulaganjima u Europi, SAD-u i Kanadi porasla s 13 bilijuna USD u 2012. na 23 bilijuna USD u 2016. godini. Na nedavnom skupu koji je na temu ODU-a priredio Moody's, većina izdavatelja vrijednosnica i ulagača ocijenila je kako uvođenje čimbenika ODU-a donosi „trajnu promjenu” u svijet ulaganja, dok ga je približno jedna trećina ocijenila kao „nešto što će još veću težinu dobiti za 3 do 5 godina”. Ponuđeni odgovor „ODU nema nikakvog značaja” nije dobio ni jedan glas. U istoj anketi, 80 % ispitanika ocijenilo je kako „kvantificiranje i modeliranje” predstavljaju najveću teškoću pri uključivanju ODU-a u analizu boniteta.

K tome, međunarodna mreža ulagača poznata kao Načela odgovornog ulaganja (NOU) u svibnju 2016. godine objavila je „Izjavu o ODU u ocjeni kreditne sposobnosti”. U toj izjavi, koju je poduprlo više od 135 ulagača koji upravljaju imovinom vrijednijom od 27 bilijuna USD te 17 agencija za ocjenu kreditne sposobnosti (AOKS), potvrđuje se da čimbenici ODU-a mogu utjecati na novčane tokove dužnika i vjerojatnost neispunjenja njihovih obveza po dugu te da, stoga, čine važne elemente o kojima AOKS moraju voditi računa kada ocjenjuju kreditnu sposobnost dužnika. Kao odgovor na taj poziv, dvije najveće AOKS (Moody's i S&P) nedavno su objavile izvješća o tome kako čimbenike ODU-a uključuju u svoje metodologije ocjene.

S regulatornog gledišta, Europska komisija (EK) je 24. svibnja 2018. godine potvrdila prva četiri zakonodavna prijedloga u okviru svojeg Akcijskog plana za održivo financiranje, koji obuhvaćaju referentna mjerila, „zelene” definicije, obveze ulagača i ulaganja malih ulagača. Što se tiče ODU-a, EK namjerava uvesti obvezu objave podataka o tome kako institucionalni ulagači i upravitelji imovinom ugrađuju čimbenike ODU-a u svoje postupke upravljanja rizikom.

K tome, EK izriječno navodi „suradnju sa svim mjerodavnim dionicima radi istraživanja načina za ugradnju čimbenika održivosti u ocjene bonitetnih agencija” kao i „moguću pojavu novih bonitetnih agencija koje će ispuniti taj cilj”. EK potvrđuje da se to što su oni koji obavljaju istraživanja održivosti usredotočeni na veoma velike izdavatelje vrijednosnica nepovoljno odražava na privlačnost manjih izdavatelja za institucionalne ulagače te pozdravlja rješenja kojima se malim igračima želi sačuvati pristup tržištu.

Ishod u pogledu metodologije/konačnog proizvoda javno će se iznijeti na tržištu.

## 2. Predloženi plan rada

Ovaj projekt predstavlja otvoreno istraživanje na temu koja se u akademskim krugovima dosad malo obrađivala. U tom smislu, preuranjeno je iznositi iscrpne upute o tome koji bi metodološki pristup valjalo slijediti. U stvari, jedan od prvih rezultata istraživačkoga rada odnosit će se na određivanje odgovarajuće metodologije istraživanja. No, u ovoj ranoj fazi, predviđa se kako bi se u istraživanju valjalo rukovoditi određenim zadacima ne bi li se došlo do svrsishodne metodologije:

1. Razmatranje srodne literature: temeljita i iscrpna potraga za srodnom literaturom čiji autori dolaze kako iz akademskih, tako i praktičarskih krugova. Naširoko se smatra da čimbenici ODU-a ne utječu samo na vrijednost tvrtke, već i na ocjene kreditne sposobnosti, premda na tu temu, kao što je već rečeno, postoji razmjerno malo znanstvenih radova.
2. Uspostava baze podataka: prikupljanje podataka koji će se koristiti za ispitivanje raznih modela i pristupa. Tu bi se trebalo raditi o potankim podacima o kreditnom riziku, kao i kriterijima određivanja rizika vezanih uz ODU i klimatska pitanja u svim sektorima i zemljopisnim područjima. Jedan od ključnih vidova ovoga projekta odnosi se na točnost i kvalitetu podataka, a napose na mogućnost oslanjanja na uzorak povijesnih podataka koji obuhvaća dovoljno dugo vremensko razdoblje.
3. Ispitivanje podataka: mada bi se u žarištu istraživanja ponajprije trebalo nalaziti shvaćanje utjecaja čimbenika ODU-a prilikom ocjene kreditne sposobnosti, u istraživački projekt bi kao njegov sastavni dio valjalo uključiti i ispitivanje povrata od ulaganja u kreditne instrumente. U okviru toga nastojanja, potrebno je ocijeniti razmjernu važnost triju predmetnih čimbenika: „O” kao okoliša, „D” kao društva i „U” kao upravljanja, i to kako na razini pojedine vrijednosnice, tako i na razini sektora.
4. Provjera i umjeravanje strukturnog modela kreditnog rizika: smišljanje metodologije koja bi omogućila formalnu ugradnju čimbenika ODU-a u ocjene kreditne sposobnosti. Pritom valja ispitati odnos između čimbenika ODU-a i kreditnog rizika čiju cijenu određuju financijska tržišta te istražiti implikacije s obzirom na metodologiju ocjene i analize kreditne sposobnosti. Trud bi valjalo posvetiti i finom podešavanju i umjeravanju modela kako bi se osigurala njihova primjerenost ne samo za ispitivanje uobičajenih čimbenika makrofinancijskog i mikrofinancijskog rizika, već i čimbenika nefinancijskog rizika.
5. Ispitivanje scenarija: prethodno ispitivanje trebalo bi omogućiti retroaktivno sagledavanje utjecaja čimbenika ODU-a na kreditni rizik, ali donositelje odluka ne može unaprijed uputiti u očekivani utjecaj ekstremnih okolnosti ili scenarija (npr. klimatskih) na kreditni rizik. U tom smislu, očekuje se kako će ispitivanje scenarija biti od značaja za obavljanje proaktivnog prethodnog mjerenja utjecaja čimbenika ODU-a na ocjene kreditne sposobnosti.
6. Provjere pouzdanosti: treba obaviti cijeli niz provjera pouzdanosti, što uključuje i obavljanje svojevrsnih ocjena kreditne sposobnosti kako bi se pokušalo dokazati pokazuju li vrijednosnice sa slabim ocjenama vezanim uz ODU-a općenito veću kasniju kolebljivost od vrijednosnica s istom ocjenom kreditne sposobnosti, ali boljim ocjenama vezanim uz ODU. Potrebna je temeljita analiza kako bi se ocijenilo bi li uvođenje dodatnih kvantitativnih pokazatelja iz koraka 4. i 5. trebalo pripomoći razjašnjavaanju transverzalnih razlika u kolebljivosti povrata, koje se ne mogu objasniti tek razlikama u ocjenama kreditne sposobnosti.
7. Smišljanje službene metodologije za ugradnju čimbenika ODU-a u ocjene kreditne sposobnosti: na temelju obavljenog istraživačkog rada, očekuje se da će biti predložena sveobuhvatna metodologija za ugradnju čimbenika ODU-a u ocjene kreditne sposobnosti.

Prema spoznajama EIB-a, još uvijek nije došlo do razvoja cjelovite metodologije ocjene kreditne sposobnosti koja bi obuhvaćala kriterije ODU-a. Stoga bi ovaj istraživački projekt trebao pripomoći razvoju te metodologije, uz stavljanje posebnog naglaska na njezinu primjenjivost na manje izdavatelje vrijednosnica kako bi se njome udovoljilo zahtjevu EK-a da se manjim igračima sačuva pristup tržištu.

Prijedlozi se trebaju dostaviti na engleskom jeziku najkasnije do **15. travnja 2019.** u 24:00 (SEV). Prijedlozi dostavljeni nakon tog datuma neće se uzeti u razmatranje. Prijedloge treba dostaviti elektroničkom poštom na sljedeću adresu:

Events.EIBInstitute@eib.org

*Za iscrpnije informacije o **EIBURS**-ovom postupku odabira i o Institutu EIB-a, molimo Vas da posjetite stranicu: <http://institute.eib.org/>.*

---

## POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

## EUROPSKA KOMISIJA

## Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.9211 – Transdigm Group/Esterline Technologies)

(Tekst značajan za EGP)

(2019/C 57/14)

1. Komisija je 4. veljače 2019. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004<sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Transdigm Group Incorporated („Transdigm”, SAD),
- Esterline Technologies Corporation („Esterline”, SAD).

Poduzetnik Transdigm stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom Esterline.

Koncentracija se provodi na temelju javnog nadmetanja objavljenog 10. listopada 2018.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Transdigm: projektiranje, proizvodnja i dobava aeronautičkih komponenti, sustava i podsustava. Njegovi proizvodi koriste se za komercijalne i vojne zrakoplove,
- Esterline: projektiranje, proizvodnja i stavljanje na tržište visokotehnoloških proizvoda, uglavnom za klijente iz svemirske i obrambene industrije. Njegovi proizvodi koriste se i u sektorima željeznice, medicine, igara na sreću i drugima.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.9211 – Transdigm Group/Esterline Technologies

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Telefaks +32 22964301

Poštanska adresa:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.9247 – MC/Franz Haniel/ELG)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**  
**(Tekst značajan za EGP)**  
**(2019/C 57/15)**

1. Komisija je 6. veljače 2019. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Mitsubishi Corporation (Japan),
- ELG Haniel GmbH („ELG”, Njemačka), pod isključivom kontrolom poduzetnika Franz Haniel & Cie. GmbH („Franz Haniel”, Njemačka),
- ELG Carbon Fibre Limited („ECF”, Ujedinjena Kraljevina), društvo kći u potpunom vlasništvu poduzetnika ELG.

Poduzetnici Mitsubishi Corporation i Franz Haniel stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelim poduzetnikom ECF. Poduzetnik ECF trenutačno je pod isključivom kontrolom poduzetnika Franz Haniel.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Mitsubishi Corporation: aktivnosti razvoja i poslovanja u raznim sektorima, uključujući okoliš i infrastrukturu, proizvodnju, financije, energetiku, metale, strojeve, kemikalije i hranu,
- ELG: trgovina sirovinama za industriju nehrđajućeg čelika i materijalima visokih performansi, kao što su ugljična vlakna, te njihova obrada i recikliranje,
- ECF: recikliranje ugljičnih vlakana iz proizvodnog otpada i kompozitnih komponenti na kraju njihova vijeka uporabe te proizvodnja proizvoda od recikliranih ugljičnih vlakana.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.9247 – MC/Franz Haniel/ELG

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Faks +32 22964301

Adresa:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

<sup>(2)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.9145 – Kongsberg Gruppen/Rolls-Royce Commercial Marine)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**  
**(Tekst značajan za EGP)**  
**(2019/C 57/16)**

1. Komisija je 6. veljače 2019. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4., a slijedom upućivanja u skladu s člankom 4. stavkom 5. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Kongsberg Gruppen ASA („Kongsberg”, Norveška),
- Rolls-Royce plc., poslovanje u području komercijalnih pomorskih proizvoda, sustava i usluga nakon prodaje („Rolls-Royce Commercial Marine”, Ujedinjena Kraljevina).

Kongsberg stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad poduzetnikom Rolls-Royce Commercial Marine.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela i imovine.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Kongsberg je holding društvo grupacije Kongsberg koje opskrbljuje tehnološkim sustavima i rješenjima za upotrebu u pomorskoj, obrambenoj, zrakoplovnoj te naftnoj i plinskoj industriji;
- Rolls-Royce Commercial Marine komercijalno je pomorsko poduzeće u grupaciji Rolls-Royce koje opskrbljuje dijelovima, sustavima i digitalnim elementima, uglavnom za civilna morska plovila. Ne uključuje poslovanje u području sustava napajanja.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.9145 – Kongsberg Gruppen/Rolls-Royce Commercial Marine

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

Adresa e-pošte: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Telefaks +32 229-64301

Poštanska adresa:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

<sup>(2)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.











ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)  
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



**Ured za publikacije Europske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**HR**