



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 64.

5. listopada 2021.

### Sadržaj

#### II. Informacije

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

###### Europska komisija

2021/C 402/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.10392 – H.I.G. Capital/Cesar/SDA/VDM) <sup>(1)</sup> .....	1
2021/C 402/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.10397 – Tecpetrol/Oaktree/Litoral Gas/ECS) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV. Obavijesti

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

###### Europska komisija

2021/C 402/03	Tečajna lista eura — 4. listopada 2021. ....	3
---------------	--	---

###### Revizorski sud

2021/C 402/04	Tematsko izvješće br. 21/2021 – „Financijska sredstva EU-a za bioraznolikost i klimatske promjene u šumama EU-a: pozitivni, ali ograničeni rezultati” .....	4
---------------	---	---

##### OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2021/C 402/05	Popis imenovanih subjekata na temelju članka 14. stavka 6. Uredbe (EU) 2019/1150 Europskog parlamenta i Vijeća o promicanju pravednosti i transparentnosti za poslovne korisnike usluga internetskog posredovanja .....	5
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

**Europska komisija**

2021/C 402/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10470 - Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	7
2021/C 402/07	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10481 – Silver Lake/BV/Clubessential Holdings) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	9
2021/C 402/08	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10212 — Andel/Energi Danmark) <sup>(1)</sup> .....	11
2021/C 402/09	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10400 – Alta Percier/Bridgpoint/Latour/Primonial) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	12

DRUGI AKTI

**Europska komisija**

2021/C 402/10	Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća .....	14
---------------	---	----

---

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

## II.

*(Informacije)*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.10392 – H.I.G. Capital/Cesar/SDA/VDM)****(Tekst značajan za EGP)**

(2021/C 402/01)

Dana 27. rujna 2021. 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 32021M10392. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

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

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**  
**(Predmet M.10397 – Tecpetrol/Oaktree/Litoral Gas/ECS)**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 402/02)

Dana 27. rujna 2021. 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 32021M10397. 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>

4. listopada 2021.

(2021/C 402/03)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1636	CAD	kanadski dolar	1,4668
JPY	japanski jen	129,21	HKD	hongkonški dolar	9,0597
DKK	danska kruna	7,4374	NZD	novozelandski dolar	1,6687
GBP	funta sterlinga	0,85530	SGD	singapurski dolar	1,5777
SEK	švedska kruna	10,1435	KRW	južnokorejski von	1 372,50
CHF	švicarski franak	1,0768	ZAR	južnoafrički rand	17,3166
ISK	islandska kruna	150,10	CNY	kineski renminbi-juan	7,5013
NOK	norveška kruna	9,9770	HRK	hrvatska kuna	7,4930
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 575,85
CZK	češka kruna	25,320	MYR	malezijski ringit	4,8569
HUF	mađarska forinta	355,90	PHP	filipinski pezo	59,060
PLN	poljski zlot	4,5685	RUB	ruski rubalj	84,7198
RON	rumunjski novi leu	4,9478	THB	tajlandski baht	39,242
TRY	turska lira	10,2816	BRL	brazilski real	6,2579
AUD	australski dolar	1,5957	MXN	meksički pezo	23,8512
			INR	indijska rupija	86,4025

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

# REVIZORSKI SUD

**Tematsko izvješće br. 21/2021**

**„Financijska sredstva EU-a za bioraznolikost i klimatske promjene u šumama EU-a: pozitivni, ali ograničeni rezultati”**

(2021/C 402/04)

Europski revizorski sud obavještava vas da je upravo objavljeno tematsko izvješće br. 21/2021 „Financijska sredstva EU-a za bioraznolikost i klimatske promjene u šumama EU-a: pozitivni, ali ograničeni rezultati”.

Izvješće možete pregledati ili preuzeti na internetskim stranicama Europskog revizorskog suda: <http://eca.europa.eu>

---

## OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

**Popis imenovanih subjekata na temelju članka 14. stavka 6. Uredbe (EU) 2019/1150 Europskog parlamenta i Vijeća o promicanju pravednosti i transparentnosti za poslovne korisnike usluga internetskog posredovanja**

(2021/C 402/05)

Tijela predmetnih država članica odredila su da je organizacijama, udrugama i javnim subjektima navedenima u nastavku odobreno pravo na poduzimanje mjera pred nadležnim nacionalnim sudovima u Uniji, u skladu s člankom 14. stavcima 1. i 7. Uredbe (EU) 2019/1150 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. lipnja 2019. o promicanju pravednosti i transparentnosti za poslovne korisnike usluga internetskog posredovanja, za zaustavljanje ili zabranu neusklađenosti pružatelja usluga internetskog posredovanja ili pružatelja internetskih tražilica s relevantnim zahtjevima utvrđenima u toj uredbi <sup>(1)</sup>.

Država članica	Ime i vrsta subjekta	Podaci za kontakt	Svrha
Republika Austrija	<b>Bundeswettbewerbsbehörde</b> (austrijsko Savezno tijelo za tržišno natjecanje) (članak 14. stavak 5. točka (b), javno tijelo)	Radetzkystraße 2 1030 Beč Tel. +43 1245080 E-pošta: wettbewerb@bwb.gv.at	Zakonski je propisana zadaća Saveznog tijela za tržišno natjecanje, propisana zakonom, istražiti i suzbiti sumnjiva ili navodna narušavanja i ograničenja tržišnog natjecanja. (Izvorni jezik teksta je njemački)
Republika Austrija	<b>Wirtschaftskammer Österreich</b> (Savezna gospodarska komora Austrije) (članak 14. stavak 5. točka (b), javno tijelo)	Wiedner Hauptstraße 63 1045 Beč Tel. +43 5909004294 E-pošta: rp@wko.at	Zadaća je Savezne gospodarske komore Austrije zastupati zajedničke interese svojih članova u skladu sa svojim zakonskim mandatom. Njezini su članovi uglavnom mala i srednja poduzeća koja su poslovni korisnici ili korisnici korporativnih internetskih stranica. Konkretno opseg njezinih dužnosti uređen je zakonom. Stoga su njezine aktivnosti u općem interesu poduzetnika i nekomercijalne su naravi. (Izvorni jezik teksta je njemački)
Republika Austrija	<b>Schutzverband gegen unlauteren Wettbewerb</b> (austrijska Udruga za borbu protiv nepoštenog tržišnog natjecanja) (članak 14. stavak 5. točka (b), javno tijelo)	Ditscheinergasse 4 1030 Beč Tel. +43 15057893 E-pošta: office@schutzverband.at	Zadaća udruge Schutzverband gegen unlauteren Wettbewerb proizlazi iz njezina pravnog mandata. Zadaća je udruge Schutzverband, kao neprofitne udruge, borba protiv svih oblika nepoštenog tržišnog natjecanja i ograničenja tržišnog natjecanja, po potrebi zajedno s nadležnim sudskim tijelima, kako bi se uklonile povrede važećih pravnih odredbi. Radi i na promicanju i zaštiti gospodarskih interesa poduzetnika u smislu članka 14. Saveznog zakona protiv nepoštenog tržišnog natjecanja i članka 7. Saveznog zakona o poboljšanju lokalne opskrbe i gospodarskih uvjeta. Zadaća joj je i doprinosti promicanju poštenih poslovnih praksi pružanjem informacija i smjernica. (Izvorni jezik teksta je njemački)
Kraljevina Španjolska	<b>Centro Español de Derechos Reprograficos EGDPI – CEDRO</b> (Španjolski centar za prava reproduciranja – organizacija za kolektivno ostvarivanje prava) (članak 14. stavak 5. točka (b), udruga)	Calle Alcalá 26, 3º, Madrid Tel. +34 913085455 E-pošta: direccion@cedro.org	(a) Čini se da je subjekt osnovan u skladu sa španjolskim pravom, što dokazuju njegov akt o osnivanju i statut te upis u nacionalni registar udruge.

<sup>(1)</sup> SL L 186, 11.7.2019., str. 57.

			<p>(b) Subjekt nastoji ostvariti ciljeve koji odgovaraju kolektivnom interesu skupine profesionalnih korisnika ili korisnika korporativnih internetskih stranica koje trajno zastupa jer je njegova svrha upravljanje pravima intelektualnog vlasništva autora i izdavača svih vrsta djela, uključujući digitalna, kako je utvrđeno u njegovu statutu.</p> <p>(c) Riječ je o neprofitnoj udruzi, kako je navedeno u statutu.</p> <p>(d) Čini se da na postupak donošenja odluka subjekta neopravdano ne utječu treći pružatelji financiranja, konkretno pružatelji usluga internetskog posredovanja ili tražilice, što je vidljivo iz izjave pod prisegom podnesene državnom tajniku za digitalizaciju i umjetnu inteligenciju.</p> <p>Napominje se i da je CEDRO u svojem statutu u cijelosti objavio informacije o svojim članovima i izvorima financiranja. (Izvorni jezik teksta je španjolski)</p>
Republika Irska	<p><b>Competition and Consumer Protection Commission</b> (Povjerenstvo za tržišno natjecanje i zaštitu potrošača) (članak 14. stavak 5. točka (b), javno tijelo)</p>	<p>Bloom House, Railway St, Mountjoy, Dublin, D01 C576, Irska T: +353 14703646 E-pošta: p2b@ccpc.ie</p>	<p>Povjerenstvo za tržišno natjecanje i zaštitu potrošača statutarno je tijelo odgovorno za promicanje poštovanja i provedbe zakona o tržišnom natjecanju i zaštiti potrošača u Irskoj. Nastoji ojačati položaj potrošača u cijelom gospodarstvu te poboljšati funkcioniranje tržišta u korist potrošača. Odgovorno je za praćenje poštovanja Uredbe P2B. Može provoditi i istrage mogućih kršenja tih propisa, izdati obavijest o usklađenosti te pokrenuti kazneni postupak ako se utvrdi kršenje. (Izvorni jezik teksta je engleski)</p>



## V.

*(Objave)*

## POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

## EUROPSKA KOMISIJA

**Prethodna prijava koncentracije****(Predmet M.10470 - Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2021/C 402/06)

1. Komisija je 23. rujna 2021. 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:

- Swiss Life Holding AG („Swiss Life”, Švicarska)
- Vauban Infrastructure Partners („Vauban”, Francuska), u vlasništvu grupe BPCE S.A.
- Aves One AG („Aves one”, Njemačka).

Poduzetnici Swiss Life i Vauban stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelim poduzetnikom Aves One.

Koncentracija se provodi na temelju javnog nadmetanja objavljenog 21. rujna 2021.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Swiss Life: pružatelj sveobuhvatnih rješenja u području životnih i mirovinskih osiguranja te financijskih usluga
- Vauban: društvo za upravljanje imovinom usmjereno na vlasnička ulaganja u infrastrukturu. Vauban je u vlasništvu francuske bankarske grupe BPCE S.A.
- Aves One: posjeduje i iznajmljuje željezničke teretne vagoni i izmjenjive sanduke.

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

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

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

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

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

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

---

**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.10481 – Silver Lake/BV/Clubessential Holdings)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 402/07)

1. Komisija je 27. rujna 2021. 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:

- Silver Lake Group LLC („Silver Lake”, SAD)
- Battery Management Corp. („BV”, SAD) i
- Clubessential Holdings, LLC („Clubessential”, SAD), trenutačno pod isključivom kontrolom poduzetnika BV.

Poduzetnici Silver Lake i BV stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom Clubessential.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Silver Lake: globalno investicijsko društvo usmjereno na tehnološke industrije, industrije koje se temelje na tehnologiji i povezane rastuće industrije
- BV: globalno investicijsko društvo usmjereno na tehnologiju, s glavnim naglaskom na aplikacijski softver, IT infrastrukturu, internetsku i mobilnu tehnologiju za potrošače, industrijsku tehnologiju te usluge potpomognute tehnologijom i
- Clubessential: pružatelj cjelovitog paketa softverskih programa za upravljanje članstvom i klubovima kao rješenja za usluge privatnih klubova, klubova za zdravlje i rekreaciju, fakultetskih atletskih programa te parkova i subjekata za rekreaciju.

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.10481 – Silver Lake/BV/Clubessential Holdings

<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.

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

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

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

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

---

**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.10212 — Andel/Energi Danmark)**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 402/08)

1. Komisija je 24. rujna 2021. 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:

- Andel a.m.b.a. („Andel”, Danska),
- Energi Danmark A/S („Energi Danmark”, Danska).

Poduzetnik Andel stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Energi, Danmark.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Andel: proizvodnja energije, distribucija energije, svjetlovodna infrastruktura te prodaja energije i energetska rješenja,
- Energi Danmark: fizička i financijska trgovina električnom energijom, trgovina certifikatima, trgovina prirodnim plinom, naftom, ugljenom i energijom dobivenom iz vjetrova, te upravljanje portfeljima.

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.10212 — Andel/Energi Danmark

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

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

Faks +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.10400 – Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 402/09)

1. Komisija je 23. rujna 2021. 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:

- Alta Percier, koji pripada grupaciji Altarea („Altarea”, Francuska),
- Bridgepoint SAS, vodeće društvo grupacije Bridgepoint („Bridgepoint”, Ujedinjena Kraljevina),
- Latour Capital Management SAS („Latour”, Francuska),
- New Primonial Holding 2, vodeće društvo grupacije Primonial („Primonial”, Francuska).

Poduzetnici Altarea, Bridgepoint i Latour stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelim poduzetnikom Primonial.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Altarea: usluge poslovanja komercijalnim nekretninama te promidžba stambenih i poslovnih objekata,
- Bridgepoint: ulaganje privatnog kapitala,
- Latour: ulaganje privatnog kapitala,
- Primonial : usluge osiguranja, bankovne usluge i usluge poslovanja nekretninama.

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.10400 – Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial

<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.

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

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

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

Europska komisija  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles  
BELGIJA

---

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća**

(2021/C 402/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

## ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

**„Tarragona”****PDO-ES-A1555-AM03****Datum početka primjene: 25. studenoga 2016.****1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenu**

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

**2. Opis i razlozi za izmjenu****2.1. Izmjene opisa proizvoda i metoda proizvodnje**

Izmijenjen je opis raznih metoda iz odjeljka 2. specifikacije. Izmijenjeni su i odjeljci 3. i 4. jedinstvenog dokumenta.

Proizvodi „Vino de misa” (misno vino) i „Clásico” (klasik) uvršteni su na popis likerskih vina.

Tradicionalni izraz „Clásico” povijesno se upotrebljavao u kombinaciji sa zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) „Tarragona”. Zapravo, prvom uredbom o ZOI-ju „Tarragona”, donesenom 1945., zaštita je dodijeljena samo likerskim vinima, koja su se nazivala i „Tarragona Clásicos” (Tarragonski klasici).

Misno vino tradicionalno se proizvodilo na području proizvodnje vina zaštićene oznake izvornosti „Tarragona”. Jedna od vinarija s tog područja misnim je vinom opskrbljivala Vatikan.

Postoje razlike između opisa koji se koristio dosad i metoda koje se u proizvodnji likerskih vina primjenjuju danas. Ovom se izmjenom opisi usklađuju s metodama koje se danas primjenjuju na području proizvodnje vina zaštićene oznake izvornosti „Tarragona”.

Osim toga, „vimblanc” uklonjen je s popisa likerskih vina i uvršten u kategoriju „vino od prosušenog grožđa”. Razlozi za tu izmjenu navedeni su u nastavku.

**2.2. Uvrštenje nove kategorije vina**

Dodana je kategorija „vino od prosušenog grožđa”, koja sadržava podvrstu „vimblanc”. Stoga su izmijenjeni odjeljci 2., 2.1. 2.2. i 7.3. specifikacije i odjeljci 3., 4. i 8. jedinstvenog dokumenta.

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



Vino „Vimblanc” tradicionalno se proizvodi u općini Vinebre u području Ribera d'Ebre, a namjera nam je omogućiti njegovu proizvodnju i punjenje u boce u okviru ZOI-ja „Tarragona”.

Taj proizvod dobiva se od prosušenog grožđa prirodnom dehidracijom sorti grožđa odobrenih u predmetnoj specifikaciji. Prirodna alkoholna jakost ne povećava se umjetno. Proizvod mora imati najmanju stvarnu alkoholnu jakost od 9 % vol., ukupnu alkoholnu jakost od 16 % vol. (ili sadržaj šećera od 272 g/l) i najveći sadržaj hlapljivih kiselina od 2,1 g (grami octene kiseline).

### 2.3. *Izmjene alkoholne jakosti*

Uklonjene su najveće alkoholne jakosti, a smanjene najmanje stvarne alkoholne jakosti. Shodno tomu izmijenjeni su odjelci 2. i 2.2. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

Uklonjene su najveće alkoholne jakosti sljedećih kategorija: vino, kvalitetno pjenušavo vino i biser vino.

Zbog klimatskih su promjena alkoholne jakosti u posljednjim berbama bile više, osobito u crnim vinima.

Na temelju zajedničke organizacije tržišta vina iz našeg vinogradarskog područja moraju imati najmanju stvarnu alkoholnu jakost od 9 % vol. ili 7 % vol. ako je riječ o biser vinima.

Zbog klimatskih promjena na tom zemljopisnom području proizvođačima je katkad teško postići najmanju jakost. Stoga smo smanjili najmanje stvarne jakosti. U skladu s tim izmijenjena je stvarna alkoholna jakost sljedećih kategorija:

Vino: samo za crno vino 10,5 % vol. treba glasiti 10 % vol.

Biser vino: 10 % vol. treba glasiti 7 % vol.

### 2.4. *Ispravak pogreške koja se odnosi na ukupnu kiselost*

Ukupna kiselost izražena kao vinska kiselina dodana je jer je greškom izostavljena iz prvotne specifikacije. Stoga je izmijenjen odjeljak 2.2. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

### 2.5. *Izmjene izraza koji se odnose na proizvodnju i starenje*

Izmijenjen je odjeljak 2.3. specifikacije, ali nije izmijenjen jedinstveni dokument.

Podaci o izrazima povezanim sa starenjem „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva” ažurirani su kako bi se u obzir uzela sadašnja praksa koja je u skladu sa zakonodavstvom EU-a.

Uvrštenje tradicionalnog izraza „Clásico” (klasik): likersko vino sa sadržajem neprevrelog šećera većim od 50 g/l.

Izraz „Clásico” povezan je s poviješću ZOI-ja „Tarragona” jer je prvom uredbom, donesenom 1945., zaštita dodijeljena likerskim vinima koja su se nazivala „Tarragona Clásicos” (Tarragonski klasici). Cilj je povećati vrijednost proizvoda upotrebom tradicionalnog izraza.

Metoda proizvodnje proizvoda:

„Clásico”: Za proizvodnju likerskog vina koje se tradicionalno naziva „Clásico de Tarragona” mogu se upotrebljavati mošt, djelomično fermentirani mošt, vino ili koncentrirani mošt od odobrenih sorta bijelog ili crnog grožđa. Upotrijebljene sorte grožđa imaju najmanju prirodnu jakost od 12 % vol. i moraju biti posve zdrave. Tijekom proizvodnje dodaje se vinski alkohol vrhunske kvalitete.

Dobiveno likersko vino mora imati najmanju stvarnu alkoholnu jakost od 15 % vol., najveću stvarnu alkoholnu jakost od 22 % vol. i sadržaj neprevrelog šećera veći od 50 g/l.

Dodavanje proizvoda „vino de guarda” (vino za odležavanje) u odjeljak o oznakama.

Riječ je o uobičajenom postupku proizvodnje, a namjera je krajnjem potrošaču dati što je moguće više informacija.

Postupak je potanko opisan u nastavku.

„Vino de guarda” (vino za odležavanje): da bi se mogla upotrebljavati oznaka „vino de guarda”, proizvod mora odležati najmanje 12 mjeseci u bačvama od hrastovine. Kad proces starenja završi, proizvod se mora puniti u boce i staviti na tržište.

Dodavanje tradicionalne oznake „vino de misa” (misno vino). „Vino de misa” oduvijek se proizvodilo na području ZOI-ja „Tarragona” i navedeno je u prvoj uredbi. Cilj je povećati vrijednost proizvoda upotrebom tradicionalnog izraza.

Način proizvodnje:

„Vino de misa” (misno vino): tradicionalni liker pod nazivom „vino de misa de Tarragona” (misno vino iz Tarragone) dobiva se od mošta sorti bijelog ili crnog grožđa koje imaju najmanju prirodnu alkoholnu jakost od 12 % i moraju biti posve zdrave. Tijekom postupka proizvodnje dodaje se vinski alkohol vrhunske kvalitete. Dobiveno likersko vino ima stvarnu alkoholnu jakost od 15 % vol. do 20 % vol.

#### 2.6. *Uklanjanje gustoće sadnje i izmjene pravila o navodnjavanju*

Izmijenjeni su odjeljak 3.1. specifikacije i odjeljak 4. točka (a) jedinstvenog dokumenta.

Uklanjanje gustoće sadnje:

Na temelju tog parametra ne postižu se posebne značajke proizvoda niti se poboljšava njegova kvaliteta. Potencijalna proizvodnja već se regulira pravilom o najvećem dopuštenom broju kilograma po hektaru.

Izmjene pravila o navodnjavanju:

Ta su pravila izmijenjena da bi bila djelotvornija i ažurnija te da bi se prilagodila potrebama vinogradara kako bi mogli primjenjivati navodnjavanje za poboljšanje kvalitete grožđa.

Nadalje, navodnjavanje je postupak koji se može primjenjivati samo u određenim okolnostima, ovisno o kvaliteti grožđa.

Novi tekst glasi kako slijedi: Navodnjavanje se može provoditi samo radi poboljšavanja kvalitete grožđa ako opskrbljenost parcele vodom i ekološki uvjeti u kojima raste vinova loza ne omogućuju da se postigne optimalna razina kvalitete. Mora se osigurati da proizvodnja i prinosi budu u skladu s odredbama iz specifikacije. Ako upravljačko tijelo za zaštićenu oznaku izvornosti smatra da navodnjavanje može štetno utjecati na kvalitetu grožđa ili da se njime krše primjenjiva pravila, može zabraniti praksu navodnjavanja za određenu parcelu.

#### 2.7. *Proširenje razgraničenog područja*

Izmijenjeni su odjeljak 4. specifikacije i odjeljak 6. jedinstvenog dokumenta.

Ta mogućnost ocijenjena je na zahtjev određenih grupa zainteresiranih za proširenje područja proizvodnje. Izrađena su izvješća o tlu, klimi, agronomiji i okolišu da bi se utvrdilo jesu li značajke područja na koja se proširenje odnosi u skladu sa značajkama područja obuhvaćenog ZOI-jem. Odbor ZOI-ja razmotrio je ta pitanja i odlučio proširiti područje proizvodnje.

Uvrštene su sljedeće nove općine:

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

Neke općine čiji se dio nalazi u području obuhvaćenom jednim ZOI-jem, a dio u području obuhvaćenim drugim isto su tako precizno razgraničene.

## 2.8. Uvrštavanje novih (sekundarnih) sorti

Izmijenjen je odjeljak 6. specifikacije, ali nije izmijenjen jedinstveni dokument (jer su nove sorte uključene kao sekundarne sorte).

Jedan od interesa odbora ZOI-ja „Tarragona” jest održavanje, oživljavanje i promicanje upotrebe tradicionalnih sorti grožđa iz naše regije radi očuvanja bogatstva sorti koje se upotrebljavaju u proizvodnji vina sa zaštićenom oznakom izvornosti.

Ta izmjena specifikacije znači da će vinarije moći na etiketama navesti sekundarne sorte te ih tako oživjeti i istaknuti. Riječ je o sljedećim sortama:

Cartoixà, kao sinonim za Xarel·lo

Sumoll blanc

Vinyater

Malvasia de Sitges ili Malvasia Grossa

## 2.9. Izmjene povezanosti

Izmijenjeni su odjeljak 7.3. specifikacije i odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta.

Budući da je uvedena nova kategorija proizvoda, to jest vino od prosušenog grožđa, povezanost je opisana u nastavku.

Proizvodnju vina od prosušenog grožđa obuhvaćenog ZOI-jem „Tarragona” s predmetnim područjem povezuju kulturološko-povijesni i fizički čimbenici.

Vrsta tla i klima, posebno u unutrašnjosti, gdje vode nema u izobilju, pogoduju grožđu koje je savršeno za proizvodnju vina od prosušenog grožđa zahvaljujući visokom sadržaju neprevrelog šećera i optimalnoj alkoholnoj jakosti.

Kad je riječ o kulturnim i povijesnim čimbenicima, ta vrsta vina tradicionalno se proizvodi na našem području, posebno u unutrašnjosti, a postoje i dokumenti koji to dokazuju. Proizvode ga većinom zadruge, s obzirom na njihovu važnost u našoj regiji.

## 2.10. Uklanjanje zahtjeva za punjenje proizvoda u boce na mjestu proizvodnje

Izmijenjeni su odjeljak 8.4. specifikacije i odjeljak 9. jedinstvenog dokumenta.

Odlučili smo ukloniti zahtjev da se proizvod puni u boce na mjestu proizvodnje jer smatramo da punjenje proizvoda u boce na mjestu proizvodnje ne pridonosi kvaliteti konačnog proizvoda niti je čuva te da se njegova kvaliteta ne narušava ako se to ne čini.

Vina koja nose ZOI „Tarragona” moraju se pakirati tako da se zajamče njihovo originalno podrijetlo, svojstva i kvaliteta, a kvaliteta konačnog proizvoda nikad se ne smije narušiti načinom prijevoza. Ako se proizvodi pakiraju izvan područja proizvodnje, upravljački odbor ZOI-ja o tome mora biti unaprijed obaviješten kako bi mogao nadzirati pakiranje i jamčiti kvalitetu proizvoda.

## 2.11. Uvrštenje tradicionalnog izraza „Clásico” (klasik)

Izmijenjen je odjeljak 8.6. specifikacije. Jedinstveni dokument nije izmijenjen.

Budući da je potkategorija „Clásico” (klasik) uvrštena u kategoriju „likersko vino”, a izraz „Clásico” povezan s poviješću ZOI-ja „Tarragona” (prvom uredbom, donesenom 1945., zaštita je dodijeljena likerskim vinima, poznatima kao „Tarragona Clásicos” (Tarragonski klasici)), namjera je priznati proizvod i uvrstiti „Clásico” kao tradicionalni izraz. To će povećati vrijednost proizvoda i pomoći u njegovoj promidžbi.

## 2.12. Ažuriranje podataka za kontakt kontrolnog tijela

Izmijenjen je odjeljak 9.1. specifikacije. Jedinstveni dokument nije izmijenjen.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Tarragona

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od grožđa i vina**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino
15. Vino od prosušenog grožđa

4. **Opis vina**1. *Bijelo vino*

Izgled: boje mogu biti u rasponu od blijedožutih do zelenkastih ili zlatnih tonova, ovisno o stupnju zrenja proizvoda i/ili njegovu kontaktu s drvom. Bistro i sjajno, bez zamagljenosti.

Miris: mlada vina imaju note koje podsjećaju na arome bijelog voća i/ili tropskog voća i/ili cvijeća. Nakon sazrijevanja arome su razvijenije i osjećaju se, na primjer, arome drva, dima ili zrelog voća.

Okus: uravnotežene slatkoće, kiselosti i alkohola. Mlada bijela vina lagana su, svježija i blago kisela. Zrela bijela vina snažnije su strukture i trajnijeg okusa.

— Ako u specifikaciji nisu navedene analitičke granične vrijednosti, potrebno je poštovati zakonodavstvo koje je trenutno na snazi.

— Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera < 5 g/l

— Najveći sadržaj sumporova dioksida: 300 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l

## Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *Ružičasto vino*

Izgled: ružičasta vina mogu biti blijedo ružičaste boje ili boje maline, lososa, kože marelice i ljuske luka, ovisno o vrsti proizvodnje. Bistra su i nisu zamagljena.

Miris: u aromama su prepoznatljive note voća, na primjer crvenog voća i/ili šumskog voća i/ili breskve

Okus: svježa, svilenkasta, lagana, uravnotežena vina dugotrajnog okusa

- Ako u specifikaciji nisu navedene analitičke granične vrijednosti, potrebno je poštovati zakonodavstvo koje je trenutno na snazi.
- Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera < 5 g/l
- Najveći sadržaj sumporova dioksida: 250 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

### 3. Crno vino

Izgled: mlada vina intenzivne su crvene boje s različitim nijansama ljubičaste i nisu zamagljena. Što dulje zriju, boja postaje manje intenzivna i poprima više narančastih tonova.

Miris: u mladim crnim vinima prisutne su note koje podsjećaju na arome crvenog voća. Te jednostavnije arome postaju složenije tijekom postupka dozrijevanja, kad se pojavljuju balzamične arome i druge arome povezane s dozrijevanjem koje podsjećaju na drvo i/ili dim i/ili začine.

Okus: tanini crnim vinima daju uravnoteženost. Mlada crna vina zaokruženog su okusa i svilenkasta, blago svježa u finišu. Zrela crna vina složenija su i razvijaju svilenkaste i baršunaste okuse, postižući uravnoteženost između slatkoće, kiselosti, alkohola i trpkosti.

- Ako u specifikaciji nisu navedene analitičke granične vrijednosti, potrebno je poštovati zakonodavstvo koje je trenutno na snazi.
- Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 mg/l ako je sadržaj šećera < 5 g/l
- Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l
- Hlapljiva kiselost crnih vina može se povećati za 0,06 g/l za svaki stupanj alkohola veći od 11 % vol. i sa svakom godinom dozrijevanja, do najviše 1,2 g/l.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Izgled: žute ili ružičaste boje, ovisno o upotrijebljenom grožđu. Bistro i sjajno, s mjehurićima ugljikova dioksida i bez zamagljenosti.

Miris: svježe i voćne arome koje podsjećaju na upotrijebljene sorte grožđa

Okus: svjež, usklađen i kremast na nepcu, s dobro integriranim ugljikovim dioksidom

Najveća ukupna kiselost: 6 g/l

— Ako u specifikaciji nisu navedene analitičke granične vrijednosti, potrebno je poštovati zakonodavstvo koje je trenutno na snazi.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9,5
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

5. *Likersko vino: mistela, muscatel, garnacha, rancio*

Mistela, muscatel, garnacha: zlatnožute boje ako se proizvode od bijelog grožđa; sjajne crne boje ako se proizvode od crnog grožđa. Vina su slatkog, svilenkastog, intenzivnog, toplog, masnog i dugotrajnog okusa.

Rancio: vina boje jantara s tonovima bakrene boje. Iznimno sjajna, s aromama i okusima tostiranog suhog voća i začina. Suho, intenzivno i jako na nepcu.

— Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 mg/l ako je sadržaj šećera < 5 g/l

— Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l

— Ako u specifikaciji nisu navedene analitičke granične vrijednosti, potrebno je poštovati zakonodavstvo koje je trenutno na snazi.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

## 6. Likersko vino: „Clásico” (klasik)

Za proizvodnju te vrste vina mogu se upotrebljavati mošt, djelomično fermentirani mošt, vino ili koncentrirani mošt od odobrenih sorta bijelog ili crnog grožđa. Upotrijebljene sorte grožđa imaju najmanju prirodnu jakost od 12 % vol. i moraju biti posve zdrave. Tijekom proizvodnje dodaje se vinski alkohol vrhunske kvalitete. Može se upotrebljavati tradicionalni izraz „Clásico” (klasik).

Izgled: zlatnožute boje različitog intenziteta ako se proizvodi od bijelog grožđa; tamno crvene do crne boje različitog intenziteta ako se proizvodi od crnog grožđa.

Miris: slatka i/ili svilenkasta vina. Mogu imati arome grožđica i/ili datulja i/ili meda i/ili slatkog cvijeća i/ili zrelog voća.

Okus: kisela su na nepcu, što je u kontrastu sa slatkoćom te se tako postiže ravnoteža. Toplog su, masnog i dugotrajnog okusa. Sve arome koje se osjete njihovom još su izraženije na nepcu.

— Ako u specifikaciji nisu navedene analitičke granične vrijednosti, potrebno je poštovati zakonodavstvo koje je trenutačno na snazi.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

## 7. Likersko vino: „Vino de misa”

Tradicionalni proizvod „Vino de misa” (misno vino) proizvodi se od mošta od sorti bijelog ili crnog vina najmanje prirodne alkoholne jakosti od 12 % koje moraju biti posve zdrave. Tijekom postupka proizvodnje dodaje se vinski alkohol vrhunske kvalitete. Dobiveno likersko vino ima stvarnu alkoholnu jakost od 15 % vol. do 20 % vol.

Izgled: tonovi u rasponu od blijedožute do blago zlatne boje

Miris: čist, dobrog intenziteta, cvjetni i/ili voćni

Okus: sladak i uravnotežen, s dobrim okusom koji ostaje u ustima

— Ako u specifikaciji nisu navedene analitičke granične vrijednosti, potrebno je poštovati zakonodavstvo koje je trenutačno na snazi.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

8. *Biser vino*

Žute ili ružičaste boje. Bistro i sjajno, s delikatnim mjehurićima ugljikova dioksida i bez zamagljenosti. Prevladavaju primarne arome sorti. Voćne i svježije arome. Živahna, svježja vina, reskih aroma koja podsjećaju na kiselo voće. Uravnotežene slatkoće, kiselosti i alkohola.

— Ako u specifikaciji nisu navedene analitičke granične vrijednosti, potrebno je poštovati zakonodavstvo koje je trenutačno na snazi.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

9. *Vino od prosušenog grožđa: „vimblanc”*

Proizvod „vimblanc” proizvodi se od prosušenog grožđa dobivenog prirodnom dehidracijom sorti grožđa odobrenih u ovoj specifikaciji, bez umjetnog povećavanja prirodne alkoholne jakosti.

Proizvod ima najmanju prirodnu alkoholnu jakost od 9 % vol. i ukupnu alkoholnu jakost od 16 % vol. (ili sadržaj šećera od 272 g/l). Najveći sadržaj hlapljivih kiselina je 2,1 g (grami octene kiseline).

Izgled: jantarna boja koja starenjem vina postupno postaje sve intenzivnija

Miris: slatka i/ili svilenkasta i/ili intenzivna vina, s aromama grožđica i/ili datulja i/ili meda i/ili slatkog cvijeća i/ili zrelog voća

Okus: kisela su na nepcu, što je u kontrastu sa slatkoćom te se tako postiže ravnoteža. Toplog su, masnog i dugotrajnog okusa. Sve arome koje se osjete njuhom još su izraženije na nepcu.

— Ako u specifikaciji nisu navedene analitičke granične vrijednosti, potrebno je poštovati zakonodavstvo koje je trenutačno na snazi.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	35
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	



**5. Postupci proizvodnje vina**a) *Osnovni enološki postupci*

## Postupanje s usjevima

Navodnjavanje se može provoditi samo radi poboljšavanja kvalitete grožđa ako opskrbljenost parcele vodom i ekološki uvjeti u kojima raste vinova loza ne omogućuju da se postigne optimalna razina kvalitete. Mora se osigurati da proizvodnja i prinos budu u skladu s odredbama iz specifikacije. Ako upravljačko tijelo za zaštićenu oznaku izvornosti smatra da navodnjavanje može štetno utjecati na kvalitetu grožđa ili da se njime krše primjenjiva pravila, može zabraniti praksu navodnjavanja za određenu parcelu.

Vina obuhvaćena ovim ZOI-jem smiju se proizvoditi isključivo od zdravog grožđa dovoljno zrelog za proizvodnju vina najmanje prirodne alkoholne jakosti od 10 % vol.

## Posebni enološki postupak

Prinos pri ekstrakciji smije iznositi najviše 70 litara mošta ili vina na svakih 100 kg ubranog grožđa.

b) *Najveći prinosi*

## 1. Crne sorte

10 000 kilograma grožđa po hektaru

## 2. Crne sorte

70 hektolitara po hektaru

## 3. Bijele sorte

12 000 kilograma grožđa po hektaru

## 4. Bijele sorte

84 hektolitara po hektaru

**6. Razgraničeno zemljopisno područje**

Općine:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almóster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (osim parcela br. 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 i 77 iz 1. zone te parcela br. 35 i 51 iz 4. zone)

La Canonja

Cambrils

Capafonts

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (osim parcele br. 66 iz 3. zone, parcela br. 101, 105 i od 111 do 113 iz 6. zone, 7., 8., 9., 10. i 11. zone, parcela br. od 1 do 13, od 17 do 38, 45, 133 i 134 iz 12. zone, parcela br. od 70 do 102, 104, 111, od 220 do 234, 314 i 315 iz 13. zone, parcele br. 3 iz 15. zone, parcele br. 65 iz 22. zone te parcela br. od 26 do 43, od 60 do 68, od 70 do 81, 83, 84, 86, 87 i 88 iz 23. zone)

Els Garidells

Ginestar

La Masó

Masllorenc

Maspujols

El Milà

Miravet

Montbrió del Camp

Montferri

Mont-ral

Mont-roig del Camp

Móra d'Ebre

Móra la Nova (osim parcela br. 69, 70, 113 i 120 iz 4. zone, 5. zone, parcela br. od 3 do 15, od 20 do 27, od 30 do 54, 56, 57, 58, 59 i od 61 do 73 iz 6. zone, parcela br. 8, 9, 10, 14, 16, 24, od 30 do 46, 48, 49, 50, 56 i od 59 do 66 iz 7. zone, parcela br. od 76 do 89, od 91 do 97, 99, 100, 101, 102, 105 i 106 iz 8. zone, parcela br. od 38 do 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 i 74 iz 9. zone, parcele br. 8 iz 10. zone te parcele br. 99 iz 13. zone)

El Morell

La Nou de Gaià

Nulles

La Palma d'Ebre

Els Pallaresos

Perafort

El Perelló

El Pla de Santa Maria

La Pobla de Mafumet

La Pobla de Montornès

El Pont d'Armentera

Prades

Puigpelat

Rasquera

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

7. **Glavne sorte vinove loze**

Macabeo – Viura

Tempranillo – Ull de Llebre

8. **Opis povezanosti**

U regiji Camp de Tarragona prevladava sredozemna klima.

Područje Ribera d'Ebre obuhvaća porječje Mora; riječ je o dolini okruženoj visokim planinama kroz koju teče rijeka Ebro.

*Vino*

Vrsta tla (koje u regiji Camp nije vrlo plodno i sastoji se od vapnenastog materijala na području uz rijeku Ebro) i klimatski uvjeti odražavaju se u koncentraciji šećera i stvarnoj alkoholnoj jakosti.

Izravni utjecaj mora i vrste tla u regiji Camp de Tarragona omogućuju proizvodnju vrlo glatkih i uravnoteženih bijelih vina. Vina su umjerene kiselosti, imaju visok sadržaj alkohola i arome koje se poboljšavaju s vremenom, posebno u slučaju crnih vina.

Crna vina jaka su i aromatična te imaju visoku koncentraciju aroma i okusa. Ružičasta vina vrlo su žive boje trešnje, a koncentracije arome tipične su za Sredozemlje.

Velika količina sunčeve svjetlosti u toj regiji potiče razvoj intenzivnih boja tipičnih za naša vina, posebno kod crnih vina.

U području Ribera d'Ebre vapnenasta tla i kontinentalni klimatski uvjeti zaslužni su za vrlo sjajna bijela vina. Crna vina odlikuju se punoćom i bojom grožđa sorte Cariñena i bogatim okusom grožđa sorte Garnacha, jedinih dviju tradicionalnih sorti koje se uzgajaju na ovom području. Zbog znatnog nedostatka vode na tom području u regijama u unutrašnjosti berbom se dobivaju manje količine po hektaru, dok je sadržaj alkohola veći.

Budući da u proizvodnji različitih kategorija i vrsta vina prevladavaju tradicionalne sorte, ta su vina neodvojivo povezana s regijom iz koje potječu.

#### *Kvalitetno pjenušavo vino i biser vino*

Topografija područja ZOI-ja „Tarragona” jednostavna je: većina terena na malim je nadmorskim visinama. Topografija regije Camp de Tarragona odlikuje se dvjema prepoznatljivim komponentama: Serralada Prelitoral (predobalni planinski lanac) i priobalne ravnice.

Strme padine planinskog lanca Serralada Prelitoral utječu na klimatske uvjete priobalnih ravnica, na kojima se uzgaja vinova loza.

Krajolik u kojem su zasađeni vinogradi karakterističan je za to područje, a primjenjuju se tradicionalne metode uzgoja.

Te značajke krajolika, koje pogoduju tipičnoj sredozemnoj klimi s mnogo sunčanih sati i relativno ograničenim padalinama, zajedno s vrstama tla na području proizvodnje vina zaštićene oznake izvornosti „Tarragona” (tla koja nisu vrlo plodna i imaju nizak sadržaj fosfora) savršene su za uzgoj grožđa za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina.

Tla na području proizvodnje vina zaštićene oznake izvornosti „Tarragona” (koja u regiji Camp nisu vrlo plodna i sastoje se od vapnenastog materijala na području uz rijeku Ebro) omogućuju proizvodnju sjajnih, aromatičnih i vrlo finih vina, idealnih i za proizvodnju pjenušavih vina.

Sredozemna klima s obiljem sunčanih sati pogoduje grožđu od kojeg se, ako ga se ubere rano u fazi zrenja kad je vrlo kiselo i sadržava manje alkohola, proizvode osnovna vina idealna za proizvodnju pjenušavih vina.

#### *Likersko vino*

Tla na području proizvodnje vina zaštićene oznake izvornosti „Tarragona” u regiji Camp de Tarragona nisu vrlo plodna i sastoje se od vapnenastog materijala na području uz rijeku Ebro.

Klima, posebno u unutrašnjosti, gdje vode nema u izobilju, pogoduje grožđu koje je savršeno za proizvodnju likerskog vina zahvaljujući visokom sadržaju šećera i visokoj alkoholnoj jakosti.

Iako se ne primjenjuju nikakve posebne prakse, uzgoj vinove loze na tom je području prilagođen prirodnim uvjetima zemlje, a umjerena gustoća sadnje omogućuje uzgoj grožđa kiselosti i alkoholne jakosti optimalnih za proizvodnju likerskih vina.

Kad je riječ o kulturološkim i povijesnim čimbenicima, prva uredba o oznaci izvornosti donesena je 1947., a njome je zaštita dodijeljena samo vinima sorte „Tarragona clásico”, likerskim vinima koja dozrijevaju u bačvama od hrastovine. Vino „Tarragona clásico” može biti slatko, polusuho ili suho vino, ali i „rancio” vino.

Naknadnom izmjenom donesenom 1959. zaštita je proširena i na suha i poluslatka vina.

Sve to dokazuje kolika je važnost likerskih vina u ovoj regiji i njihovu povezanost s regijom.

#### *Vino od prosušenog grožđa*

Vino od prosušenog grožđa tradicionalno se proizvodi na području Ribera d'Ebre.

Proizvodnja tog vina povezana je s vapnenačkim i/ili slabo plodnim tlima, koja daju grožđe s visokim sadržajem šećera potrebnim za proizvodnju takvih vina.

Sredozemna klima tog područja s kontinentalnim utjecajima, koja se odlikuje vrlo toplim ljetima i izrazitim nestašicama vode, pogoduje rastu grožđa koje je, s obzirom na visok sadržaj neprevrelog šećera i optimalnu alkoholnu jakost, idealno za proizvodnju vina od prosušenog grožđa.

Zahvaljujući metodi uzgoja vinove loze na tom području, utemeljenoj na tradicionalnim metodama, u kojoj se u obzir uzimaju posebna svojstva zemljišta i sorte, područje je idealno za proizvodnju vina od prosušenog grožđa.

Enološki postupci za proizvodnju vina od prosušenog grožđa („vimblanc”) obuhvaćaju sušenje grožđa na stolovima metodom „sol y serena” (u skladu s kojom se grožđe danju izlaže sunčevoj svjetlosti, a noću čuva pri hladnijim temperaturama), nakon što je ubrano u optimalnom stupnju zrelosti. Nakon što se grožđe prosuši, vino se proizvodi bez dodavanja alkohola. Budući da se grožđe suši (prosušuje), ono ima vrlo visoku koncentraciju šećera. To znači da proces fermentacije djelovanjem kvasca brzo završava, a rezultat je vrlo slatko vino.

#### 9. Osnovni dodatni uvjeti

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Naziv „Tarragona” mora biti napisan velikim početnim slovom i naveden ispod izraza „Denominación de Origen Protegida” (Zaštićena oznaka izvornosti).

Najveća veličina slova za navođenje naziva „Tarragona” iznosi 4 mm, a slova za izraz „Denominación de Origen Protegida” moraju biti upola manja.

#### Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

---



ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije  
Evropske unije  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

HR