



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 265/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9425 – Genstar Capital Partners/TA Associates/Insightsoftware Business) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 265/02	Výmenný kurz eura	2
---------------	-------------------------	---

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2019/C 265/03	Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami služby vo verejnom záujme ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2019/C 265/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9438 – ENGIE/BPCE Group/PSFV Palma del Rio) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾ 4	4
2019/C 265/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9416 – Bolloré Group/M7 Group) ⁽¹⁾ 6	6

INÉ AKTY

Európska komisia

2019/C 265/06	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 7	7
2019/C 265/07	Informačný oznam – Verejná konzultácia – Zemepisné označenia navrhované Čínou, ktoré sa majú chrániť v EÚ 17	17

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.9425 – Genstar Capital Partners/TA Associates/Insightsoftware Business)****(Text s významom pre EHP)**

(2019/C 265/01)

Dňa 30. júla 2019 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32019M9425. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

6. augusta 2019

(2019/C 265/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1187	CAD	Kanadský dolár	1,4785
JPY	Japonský jen	119,10	HKD	Hongkongský dolár	8,7670
DKK	Dánska koruna	7,4644	NZD	Novozélandský dolár	1,7073
GBP	Britská libra	0,91830	SGD	Singapurský dolár	1,5441
SEK	Švédská koruna	10,7267	KRW	Juhokórejský won	1 357,32
CHF	Švajčiarsky frank	1,0919	ZAR	Juhoafrický rand	16,5635
ISK	Islandská koruna	136,50	CNY	Čínsky juan	7,8521
NOK	Nórska koruna	9,9545	HRK	Chorvátska kuna	7,3840
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 958,26
CZK	Česká koruna	25,727	MYR	Malajzijský ringgit	4,6840
HUF	Maďarský forint	325,35	PHP	Filipínske peso	58,269
PLN	Poľský zlotý	4,3119	RUB	Ruský rubel	72,7977
RON	Rumunský lei	4,7300	THB	Thajský baht	34,394
TRY	Turecká líra	6,1906	BRL	Brazílsky real	4,4099
AUD	Austrálsky dolár	1,6467	MXN	Mexické peso	21,8702
			INR	Indická rupia	79,2150

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve

Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami služby vo verejnom záujme

(Text s významom pre EHP)

(2019/C 265/03)

Členský štát	Francúzsko
Príslušná trať	Brest – Ouessant
Obdobie platnosti zmluvy	1. apríl 2020 – 31. marec 2024
Termín na predkladanie žiadostí a ponúk	4. november 2019 do 17.00 hod. (parížskeho času)
Adresa, na ktorej možno získať znenie výzvy na predkladanie ponúk a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti s verejnou súťažou a so záväzkom služby vo verejnom záujme	Region Bretagne Direction des Transports et des Mobilités Telefón: +33 299271010 Fax: +33 299271111 E-mail: secretariat.transports@bretagne.bzh Adresa profilu obstarávateľa: https://www.megalisbretagne.org

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.9438 – ENGIE/BPCE Group/PSFV Palma del Rio)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2019/C 265/04)

1. Komisii bolo 31. júla 2019 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- ENGIE Group („ENGIE“, Francúzsko),
- Mirova, pod kontrolou skupiny BPCE Group (Francúzsko),
- PSFV Palma del Rio S.L. („PV Project“, Španielsko), v súčasnosti pod kontrolou podniku ENGIE.

Podniky ENGIE a Mirova získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom PV Project.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- ENGIE je francúzska spoločnosť pôsobiaca v oblasti zemného plynu, elektrickej energie a energetických služieb,
- Mirova sa zameriava na správu finančných prostriedkov zodpovedného investovania pre inštitucionálnych investorov v rôznych triedach aktív, ako je energia z obnoviteľných zdrojov a kľúčové infraštruktúry, udržateľné akcie a zelené dlhopisy. Mirova je v konečnom dôsledku pod kontrolou skupiny BPCE Group, francúzskej bankovej skupiny pôsobiacej v sektore bankovníctva a poisťovníctva,
- PV Project vlastní fotovoltaickú elektrárňu v Palma del Rio v Španielsku, ktorá je vo výstavbe a má súhrnnú celkovú kapacitu približne 50 MW.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.9438 – ENGIE/BPCE Group/PSFV Palma del Rio

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax: +32 22964301

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.9416 – Bolloré Group/M7 Group)

(Text s významom pre EHP)

(2019/C 265/05)

1. Komisii bolo 31. júla 2019 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Groupe Canal+ SA („Canal+“, Francúzsko) pod kontrolou skupiny Bolloré Group („Bolloré“, Francúzsko),
- M7 Group SA („M7“, Luxembursko).

Podnik Canal+ získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom M7.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Canal+: poskytovanie retailových platených televíznych služieb vo viacerých krajinách na celom svete vrátane Francúzska a Poľska v rámci EHP; výroba a distribúcia audiovizuálneho obsahu; televízne vysielanie; online a offline predaj priestorov na reklamu,
- M7: poskytovanie retailových platených televíznych služieb v Rakúsku, Belgicku, Českej republike, Nemecku, Maďarsku, Holandsku, Rumunsku a na Slovensku; televízne vysielanie v Českej republike, na Slovensku a v Rumunsku; veľkoobchodná distribúcia televíznych kanálov v Nemecku.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.9416 – Bolloré Group/M7 Group

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2019/C 265/06)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Liguria di Levante“**Referenčné číslo: PGI-IT-A0363-AM03****Dátum oznámenia: 27.5.2019**

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Doplnenie jednodruhovej muštovej odrody „Vermentino nero“*Opis a dôvody*

Opis: Do článku 1 špecifikácie výrobku sa doplnila jednodruhová muštová odroda „Vermentino nero“.

Dôvody: Nová muštová odroda „Vermentino nero“ je výsledkom dlhého procesu testovania a jej začlenenie má za cieľ zhodnotiť odrodu, ktorá je už v oblasti prítomná a bola uznaná ako vhodná na pestovanie na danom území.

2. Klasifikácia jednodruhovej muštovej odrody „Vermentino nero“*Opis a dôvody*

V dôsledku začlenenia muštovej odrody „Vermentino nero“ do špecifikácie výrobku sa v článku 2 opisuje kombinácia odrôd vhodná na produkciu tejto jednodruhovej odrody, ktorá musí v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ tvoriť minimálne 85 % tejto muštovej odrody.

Táto zmena sa týka aj bodu 7 jednotného dokumentu (Hlavné muštové odrody).

3. Doplnenie výnosu na hektár a minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu v hrozne a výnosu vína v prípade jednodruhovej muštovej odrody „Vermentino nero“*Opis a dôvody*

V článku 4 špecifikácie výrobku sa uvádza hektárový výnos a minimálny prirodzený obsah alkoholu pre jednodruhovou muštovou odrodu „Vermentino nero“ (11 ton na hektár a 10 obj. %). V článku 5 sa uvádza výnos hrozna/víno a výnos vína/hektár pre túto odrodu (80 % a 88 hektolitrov na hektár).

Táto zmena sa týka aj bodu 5 jednotného dokumentu (Maximálne výnosy).

4. Vlastnosti jednodruhového vína „Vermentino nero“ určeného na spotrebu*Opis a dôvody*

V článku 6 špecifikácie výrobku sa uvádzajú tieto analytické a organoleptické vlastnosti, ktoré musí jednodruhová odroda „Vermentino nero“ vykazovať na účely konzumácie:

— farba: intenzívna rubínová; mladé víno zvykne mať fialkastú farbu, ktorá sa časom mení na granátovú;

— vôňa: intenzívna s tónmi červeného ovocia, bylínok a korenia;

— chuť: čerstvá, harmonická a intenzívna s príjemnou a pretrvávajúcou dochuťou, suché, občas s nádychom mandlí;

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

- minimálny celkový obsah kyselín: 4,5 g/l;
- minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) 10,5 obj. %;
- minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Táto zmena sa týka aj bodu 4 jednotného dokumentu [Opis vína (vín)].

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Liguria di Levante

2. Členský štát

Taliansko

3. Druh zemepisného označenia

CHZO – chránené zemepisné označenie

4. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

- 1. Víno
- 8. Perlivé víno
- 15. Víno zo zhrozenkovateného hrozna

5. Opis vína (vín)

„Liguria di Levante“ Bianco

farba: slamovožltá rôznej intenzity; jasná;

vôňa: jemná, príjemná, pretrvávajúca, mierne ovocná, komplexná;

chuť: suché, svieže, harmonické, jemne ovocné, charakteristické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Malvasia bianca lunga

farba: jasná slamovožltá;

vôňa: nežná, jemná, charakteristická; jemne aromatická;

chuť: suché, nežné, harmonické, charakteristické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ *Trebbiano toscano*

farba: slamovožltá rôznej intenzity; jasná;

vôňa: jemná, mierne ovocná;

chuť: suché, nežné, svieže, harmonické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ *Rosso*

farba: rubínová rôznej intenzity, časom sa zvykne meniť na granátovú;

vôňa: jemná, vínna, ovocná; charakteristická, komplexná;

chuť: suché, nežné, harmonické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Canaiolo

farba: rubínová rôznej intenzity;

vôňa: jemná, vínna, nežná;

chuť: suché, nežné, harmonické, charakteristické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Ciliegolo

farba: rubínová rôznej intenzity, jasná;

vôňa: jemná, nežná, vínna, mierne ovocná;

chuť: suché, nežné, harmonické, jemne ovocné;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínná
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Merlot

farba: rubínová rôznej intenzity, časom sa zvykne meniť na granátovú;

vôňa: intenzívna, vínná, s miernym ovocno-zeleninovým nádychom, komplexná;

chuť: suché, nežné, harmonické, pomerne telnaté;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínná
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Pollera nera

farba: rubínová rôznej intenzity;

vôňa: jemná, vínová, pomerne komplexná;

chuť: suché, nežné, harmonické, charakteristické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Syrah

farba: intenzívna rubínová;

vôňa: intenzívna, vínna, komplexná, jemne ovocná;

chuť: suché, nežné, harmonické, charakteristické, telnaté;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Rosato

farba: svetloružová alebo slaboružová, jasná;

vôňa: nežná, vínna, mierne ovocná;

chuť: suché, nežné, harmonické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Passito bianco

farba: intenzívna zlatožltá, jasná, niekedy prechádza do jantárovej;

vôňa: intenzívna, výrazná, charakteristická, ovocná a jemne medová;

chuť: sladké až polosuché, harmonické, charakteristické, telnaté, príjemné a pretrvávajúce;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15,0 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	24
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,5
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Passito rosso

farba: intenzívna rubínová, jasná, živá;

vôňa: intenzívna, výrazná, charakteristická, ovocná a vínna;

chuť: sladké až polosuché, harmonické, charakteristické, telnaté, príjemné a pretrvávajúce;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15,0 %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	13,5
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	24
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Vermentino nero

farba: intenzívna rubínová; mladé víno zvykne mať fialkastú farbu, ktorá sa časom mení na granátovú;

vôňa: intenzívna s tónmi červeného ovocia, bylínok a korenia;

chuť: čerstvé, harmonické a intenzívne s príjemnou a pretrvávajúcou dochuťou, suché, občas s nádychom mandlí;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. Vinárske výrobné postupy

a. Základné enologické postupy

Žiadne

b. Maximálne výnosy

Liguria di Levante: Bianco, Malvasia bianca lunga, trebbiano toscano

11 000 kg hrozna na hektár

Liguria di Levante: rosso, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pollera nera, Vermentino nero

11 000 kg hrozna na hektár

Liguria di levante sangiovese, syrah, rosato, passito bianco, passito rosso

11 000 kg hrozna na hektár

7. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania hrozna určeného na výrobu vín s chráneným zemepisným označením „Liguria di Levante“ zahŕňa celé územie provincie La Spezia.

8. **Hlavné muštové odrody**

Vermentino nero N.

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisie

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Ugni blanc

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N.

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Pollera nera N.

Sangiovese N.

Sangiovese N. - Sangiovetto

Syrah N. - Shiraz

Syrah N.

Albana B.

Albarola B. - Bianchetta

Albarola B. - Bianchetta genovese B.

Albarola B.

Albarossa N.

Alicante N.

Barbera N.

Barsagliana N.

Bianchetta genovese B. - Bianchetta

Bianchetta genovese B.

Bosco B.

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Dolcetto N.

Greco B.
Greco B. - Asprinio bianco B.
Lumassina B.
Moscato bianco B. - Moscato
Moscato bianco B. - Moscatello
Moscato bianco B. - Moscatellone
Moscato bianco B. - Muscat
Moscato bianco B. - Muskateller
Pigato B.
Rollo B.
Rossese bianco B.
Rossese N.
Ruzzese B.
Sauvignon B. - Sauvignon blanc
Sauvignon B.
Scimiscià B.
Vermentino B.
Vermentino B. - Pigato B.
Vermentino B. - Favorita B.

9. Opis súvislostí

Liguria di levante

Pôdne a klimatické podmienky: na kopcoch sa nachádzajú hlinité substráty s jemnou až hrubou štruktúrou; v nížinách a lužných oblastiach sa vyskytujú vápnité alebo hlinité fluviálne sedimenty a kamenisté pôdy. Vlastnosti reliéfu: nadmorská výška plôch osadených viničom sa pohybuje od 0 do 1 700 m nad morom.

Vlastnosti podnebia: Priemerná teplota v oblasti je približne 12 °C. Najvyššie zrážky sa vyskytujú v novembri (približne 160 mm), najnižšie v júli priemerne 27 mm).

Ludské a historické faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť: bohaté dedičstvo, ktoré siaha až do čias rímskej ríše. V údolí Val di Magra sa zachovali zrúcaniny starovekého rímskeho mesta Luni, ktoré bolo prekvitajúcim obchodným prístavom, z ktorého sa vyvážali bloky mramoru z apuánskych Álp, drevo, syr a víno.

10. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Žiadne

Odkaz na špecifikáciu výrobu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14016>

INFORMAČNÝ OZNAM – VEREJNÁ KONZULTÁCIA
Zemepisné označenia navrhované Čínou, ktoré sa majú chrániť v EÚ
 (2019/C 265/07)

V rámci rokovaní s Čínou o dohode o spolupráci a ochrane zemepisných označení (ďalej len „dohoda“) čínske orgány predložili zemepisné označenie, ktoré je pripojené k tomuto dokumentu, s cieľom zabezpečiť jeho ochranu na základe dohody. Európska komisia v súčasnosti posudzuje, či toto zemepisné označenie bude podľa budúcej dohody chránené ako zemepisné označenie v zmysle článku 22 ods. 1 Dohody o obchodných aspektoch práv duševného vlastníctva.

Komisia vyzýva všetky členské štáty alebo tretie krajiny, resp. fyzické alebo právnické osoby s legitímnym záujmom, ktoré majú bydlisko alebo sídlo v niektorom členskom štáte alebo tretej krajine, aby predložili svoje námietky voči takejto ochrane v podobe náležite odôvodneného vyhlásenia.

Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do dvoch mesiacov po uverejnení tohto oznámenia. Vznesené námietky by sa mali zaslať na túto e-mailovú adresu: AGRI-A4@ec.europa.eu.

Vznesené námietky sa preskúmajú, len ak budú doručené v uvedenej lehote a ak z nich vyplynie, že ochrana navrhovaného názvu by mala tieto dôsledky:

- a) bola by v rozpore s názvom rastlinného alebo živočíšneho druhu, v dôsledku čoho by spotrebiteľ mohol byť uvedený do omylu v súvislosti so skutočným pôvodom výrobku;
- b) názov by bol čiastočným alebo úplným homonymom názvu, ktorý je už v Únii chránený podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny⁽¹⁾, alebo geografických označení z krajiny mimo EÚ, ktoré sú chránené v EÚ podľa dvojstranných dohôd zverejnených na tejto adrese:

https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/food_safety_and_quality/documents/list-gis-non-eu-countries-protected-in-eu_en.pdf

- c) ochrana názvu by vzhľadom na povest' ochrannej známky, jej všeobecnú známosť a obdobie jej používania mohla uviesť spotrebiteľa do omylu, pokiaľ ide o skutočnú totožnosť výrobku;
- d) ochrana názvu by ohrozila existenciu úplne alebo čiastočne totožného názvu, resp. úplne alebo čiastočne totožnej ochrannej známky alebo existenciu výrobkov, ktoré sú ku dňu zverejnenia tohto oznámenia legálne na trhu minimálne päť rokov;
- e) alebo ak námietky obsahujú informácie, na základe ktorých možno vyvodiť záver, že názov, ktorého ochrana sa posudzuje, je všeobecným názvom.

Uvedené kritériá sa posúdia vo vzťahu k územia Únie, ktoré v prípade práv duševného vlastníctva znamená výlučne územie alebo územia, kde sa uvedené práva ochraňujú. Prípadná ochrana týchto názvov v Európskej únii je podmienená úspešným ukončením týchto rokovaní a následným prijatím právneho aktu.

Zoznam zemepisných označení⁽²⁾

Názov, ako je zapísaný v registri Čínskej ľudovej republiky	Anglická transkripcia (*)	Preklad (*)	Stručný opis
六安瓜片	Lu'an Guapian	Čaj Lu-an „Melon-seed-shaped“	Čaj

(*) Len na informačné účely.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Názov registrovaný v Číne, ktorý predložili čínske orgány v rámci rokovaní.

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK