



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 64

3. mája 2021

Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2021/C 161/01	Výmenný kurz eura — 30. apríla 2021	1
---------------	---	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

Európska komisia

2021/C 161/02	Oznámenie o blížiacom sa uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení	2
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2021/C 161/03	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10248 – AP/Lutech) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	3
2021/C 161/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10196 — Magna/LGE/JV) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	5

INÉ AKTY

Európska komisia

2021/C 161/05	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
---------------	--	---

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

30. apríla 2021

(2021/C 161/01)

1 euro =

Mena			Mena		
		Výmenný kurz			Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,2082	CAD	Kanadský dolár	1,4834
JPY	Japonský jen	131,62	HKD	Hongkongský dolár	9,3816
DKK	Dánska koruna	7,4360	NZD	Novozélandský dolár	1,6738
GBP	Britská libra	0,86863	SGD	Singapurský dolár	1,6045
SEK	Švédská koruna	10,1640	KRW	Juhokórejský won	1 346,24
CHF	Švajčiarsky frank	1,0998	ZAR	Juhoafrický rand	17,3875
ISK	Islandská koruna	149,60	CNY	Čínsky juan	7,8134
NOK	Nórska koruna	9,9533	HRK	Chorvátska kuna	7,5465
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	17 424,24
CZK	Česká koruna	25,883	MYR	Malajzijský ringgit	4,9482
HUF	Maďarský forint	359,86	PHP	Filipínske peso	58,286
PLN	Poľský zlotý	4,5635	RUB	Ruský rubel	90,7108
RON	Rumunský lei	4,9285	THB	Thajský baht	37,648
TRY	Turecká líra	9,9777	BRL	Brazílsky real	6,4597
AUD	Austrálsky dolár	1,5581	MXN	Mexické peso	24,2345
			INR	Indická rupia	89,4795

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ
POLITIKY

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie o blížiacom sa uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení

(2021/C 161/02)

1. V súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 z 8. júna 2016 o ochrane pred dumpingovými dovozmi z krajín, ktoré nie sú členmi Európskej únie ⁽¹⁾, Komisia oznamuje, že pokiaľ sa nezačne revízne prešetrovanie v súlade s nasledujúcim postupom, platnosť ďalej uvedených antidumpingových opatrení uplynie dňom uvedeným ďalej v tabuľke.

2. Postup

Výrobcovia z Únie môžu predložiť písomnú žiadosť o revízne prešetrovanie. Táto žiadosť musí obsahovať dostatočné dôkazy o tom, že uplynutie platnosti opatrení by pravdepodobne malo za následok pokračovanie alebo opätovný výskyt dumpingu a ujmy. V prípade, že sa Komisia rozhodne prešetriť dotknuté opatrenia, dovozcovia, vývozcovia, zástupcovia vyvážajúcej krajiny a výrobcovia z Únie dostanú príležitosť doplniť informácie uvedené v žiadosti o revízne prešetrovanie, vyvrátiť ich alebo predložiť k nim pripomienky.

3. Lehota

Výrobcovia z Únie môžu na základe uvedených skutočností predložiť písomnú žiadosť o revízne prešetrovanie na adresu Európskej komisie: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Belgicko ⁽²⁾, a to kedykoľvek od dátumu uverejnenia tohto oznámenia, avšak najneskôr tri mesiace pred dátumom uvedeným ďalej v tabuľke.

4. Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2016/1036.

Výrobok	Krajina(-y) pôvodu alebo vývozu	Opatrenia	Odkaz	Dátum uplynutia platnosti ⁽¹⁾
Hliníkové kolesá	Čínska ľudová republika	Antidum- pingové clo	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/109 z 23. januára 2017, ktorým sa ukladá konečné antidumpingové clo na dovoz určitých hliníkových kolies s pôvodom v Čínskej ľudovej republike po revíznom prešetrovaní pred uplynutím platnosti podľa článku 11 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 (Ú. v. EÚ L 18, 24.1.2017, s. 1)	25. 1. 2022

⁽¹⁾ Platnosť opatrenia uplynie o polnoci v deň uvedený v tomto stĺpci.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 176, 30.6.2016, s. 21.

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

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.10248 – AP/Lutech)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2021/C 161/03)

1. Komisii bolo 26. apríla 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Apax Partners LLP („AP“, Spojené kráľovstvo),
- Lutech S.p.A. („Lutech“, Taliansko) pod nepriamou kontrolou podniku One Equity Partners („OEP“, USA).

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

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- AP: poskytuje služby investičného poradenstva,
- Lutech: pôsobí v oblasti poskytovania IT služieb a riešení a ďalšieho predaja IT produktov, najmä v Taliansku.

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⁾ treba 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.10248 – AP/Lutech

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

⁽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.

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.10196 — Magna/LGE/JV)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2021/C 161/04)

1. Komisii bolo 26. apríla 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Magna Metalforming GmbH („Magna Metalforming“, Rakúsko), nepriama dcérska spoločnosť v stopercentnom vlastníctve podniku Magna International Inc. („Magna“, Kanada),
- LG Electronics Inc. („LGE“, Južná Kórea),
- Joint Venture Company („JV“, Južná Kórea).

Podniky Magna Metalforming a LGE získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom JV.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Magna: celosvetový dodávateľ pre automobilový priemysel, ktorý navrhuje, vyvíja a vyrába súčiastky, zostavy, systémy, podsystémy a moduly pre výrobcov pôvodného vybavenia osobných vozidiel a ľahkých úžitkových vozidiel v Severnej Amerike, Južnej Amerike, Európe, Ázii a Afrike,
- LGE: výrobca integrovaného elektronického tovaru so sídlom v Južnej Kórei a s globálnymi operáciami a distribučnými sieťami vo viac ako 150 krajinách,
- JV: výroba a dodávanie určitých súčiastok, systémov elektrického pohonu e-Drive a invertorových systémov pre elektrické a hybridné vozidlá.

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⁾ treba 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.10196 — Magna/LGE/JV

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

⁽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.

Poštová adresa:

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

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

(2021/C 161/05)

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

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Montilla-Moriles“**PDO-ES-A1479-AM03****Dátum oznámenia: 10. 2. 2021****OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY****1. Druhy vín s CHOP „Montilla-Moriles“. Pododdiel B.2 špecifikácie a bod 4 jednotného dokumentu**

Do opisov vín sa doplnili tieto informácie:

- príslušná kategória vína podľa časti II prílohy VII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013 a
- povolené odrody, keďže nie všetky odrody možno použiť na výrobu všetkých vín.

Keďže definícia vína „Vino Generoso“ uvedená v databáze tradičných pojmov E-Bacchus umožňuje zaradenie vín s CHOP „Montilla-Moriles“ typu generoso do vín kategórie 1, vína typu generoso Fino boli zaradené do vín kategórie 1.

Opravila sa tlačová chyba týkajúca sa vyzretých vín, pričom sa odstránila spojka „alebo“ a spojka „a“ sa zmenila na „a/alebo“.

2. Analytické vlastnosti vín. Pododdiel B.3 špecifikácie a bod 4 jednotného dokumentu

Fyzikálno-chemické vlastnosti sa upravili tak, aby zodpovedali požiadavkám EÚ na analytický opis vinárskych výrobkov a do opisu fyzikálno-chemických vlastností výrobkov sa doplnili parametre celková kyslosť, obsah prchavých kyselín a obsah oxidu siričitého.

Zmenil sa obsah alkoholu pre tieto vína:

- v prípade nových vín s CHOP „Montilla-Moriles“, ktoré nedosahujú stanovený obsah alkoholu, sa obsah alkoholu musel znížiť na úroveň, ktorá platí pre mladé biele vína. Povolený obsah alkoholu je tak pre nevyzreté biele vína a vyzreté vína minimálne 10 obj. %,
- vína Fino možno zaradiť do kategórií 1 a 3. Na rozlíšenie medzi týmito dvoma kategóriami sa doplnila táto vysvetľujúca poznámka pod čiarou (2): „Vína Fino, ktorých obsah alkoholu sa umelo nezvýšil, majú skutočný obsah alkoholu 14,5 až 17 % (víno). Vína Fino, ktorých obsah alkoholu sa umelo zvýšil, majú obsah alkoholu 15 až 17 obj. % (likérové víno).“

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

Zmenili sa niektoré hodnoty týkajúce sa obsahu cukru:

- keďže obsah cukru sa pri fyzikálno-chemických analýzach vykonávaných akreditovanými laboratóriami všeobecne vyjadruje ako obsah glukózy a fruktózy, doplnilo sa vysvetlenie pojmu redukujúce cukry a obsah cukru sa vyjadruje ako glukóza a fruktóza,
- tabuľka sa zjednodušila a do pododdielu C.4 „Úprava obsahu zvyškového cukru“ sa pridala klasifikácia obsahu cukru v určitých druhoch vína,
- v súlade s právnymi predpismi EÚ je v prípade suchých vín typu generoso Fino, Amontillado, Oloroso a Palo Cortado maximálny obsah cukru 4 gramy na liter,
- obsah cukru pri vínach Pale Cream sa upravil v súlade s príslušnými vnútroštátnymi predpismi (menej ako 115 g/l).

3. **Organoleptické vlastnosti vín. Pododdiel B.4 špecifikácie a bod 4 jednotného dokumentu**

Organoleptické vlastnosti jednotlivých vín sa upravili v súlade s kritériami stanovenými degustačnou komisiou Andalúzskej nadácie pre monitorovanie kvality agropotravinových výrobkov [*Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía – FCCAA*], ktorá je certifikačným orgánom vín s CHOP „Montilla-Moriles“, a v záujme zabezpečenia harmonizácie medzi druhmi vín podľa rôznych regulačných rád v andalúzskom odvetví vinárstva.

Pre vína „en rama“ (vína okrem filtrácie neprešli iným procesom stabilizácie) sa zaviedli nové obmedzenia:

- regulačná rada po preskúmaní vlastností vín „en rama“ schválila fyzikálno-chemické obmedzené sa úrovne zákalu a stanovila, že musí byť predmetom objektívneho posúdenia nezávislého od degustačnej komisie,
- keďže pri certifikácii nebalených vín s CHOP nemôžu platiť rovnaké obmedzenia týkajúce sa organoleptických vlastností obmedzenia ako pri fľašovaných vínach, stanovili sa požiadavky na organoleptickú analýzu nebalených vín.

Z posledného odseku tohto pododdielu sa odstránilo slovo „akreditovaný“.

4. **Vinárske výrobné postupy. Pododdiel C.1 špecifikácie a bod 5 jednotného dokumentu**

Keďže je výroba mladých vín osobitým prvkom výroby bielych vín, odstránil sa príslušný vinársky výrobný postup. Požiadavky pre tento druh vína sú podrobne uvedené v pododdieli C.6 „Osobitné enologické požiadavky pre jednotlivé druhy vína“.

Odstránila sa požiadavka na úplné alkoholové kvasenie (menej ako 5 g/l) pri výrobe bielych vín, pretože vyžadovať pri týchto druhoch vína úplné alkoholové kvasenie a následne v nich upravovať obsah zvyškového cukru nie je zmysluplné.

Odstránila sa požiadavka používať na výrobu určitých sladkých vín hrozno sušené na slnku, čím vzniká možnosť vyrábať sladké vína iným spôsobom ako použitím hrozna sušeného na slnku.

Zmenili sa niektoré požiadavky na výrobu sladkých vín z hrozna sušeného na slnku:

- hmotnostný limit debničiek sa znížil na 25 kg,
- zjednodušil a sprehládnul sa opis procesu sušenia na slnku,
- opravila sa tlačová chyba v pôvodnej špecifikácii a údaj 400 g/l sa zmenil na 450 g/l.

5. **Úprava obsahu zvyškového cukru Pododdiel C.4 špecifikácie**

V pôvodnom texte sa upresnilo, že úprava obsahu zvyškového cukru je povolená iba v prípade vín a likérových vín typu generoso.

Do textu sa doplnil výslovný odkaz na predpisy EÚ týkajúce sa úpravy obsahu zvyškového cukru.

Uviedol sa zoznam pojmov, ktoré možno používať v súvislosti s úpravou obsahu zvyškového cukru vo vínach, a doplnilo sa rozpätie pre obsah cukru.

6. Osobitné enologické požiadavky na jednotlivé druhy vína. Pododdiel C.6 špecifikácie

Zmenili sa požiadavky na výrobu mladého vína a doplnili sa obmedzenia, ktoré boli pôvodne uvedené v pododdieli C.1 „Vinárske výrobné postupy“.

V prípade vyzretého bieleho vína sa slová „minimálne obdobie jedného roka“ nahradili slovami „priemerné minimálne obdobie jedného roka“, aby bolo zrejmé, že doba zrenia sa v prípade biologicky zrejúceho vína vždy považuje za priemernú dobu zrenia. Doplnila sa aj horná hranica priemernej doby zrenia biologicky zrejúcich vín. Táto hranica je jeden až dva roky, aby nedochádzalo k prelínaniu s vínami Fino kategórie 1.

Stanovil sa rozdiel medzi vínami Fino kategórie 1 a kategórie 3.

V prípade vína Amontillado sa slová „vyrába sa z vína Fino, ktoré zrelo najmenej 5 rokov“, nahrádzajú slovami „vyrába sa z vína Fino, ktoré biologicky zrelo najmenej 5 rokov“, aby bolo zrejmé, že víno musí biologicky vyzrievať najmenej 5 rokov.

Aby sa do vín Amontillado, Oloroso a Palo Cortado mohol pridávať zahustený mušt, obmedzenie týkajúce sa obsahu alkoholu pre tieto druhy vín platí pri ich uvedení na trh, nie na začiatku vyzrievania. Na tento účel sa vypustila veta „Vo všetkých prípadoch musí štádium zrenia oxidatívnou metódou nastať v čase, keď má víno skutočný obsah alkoholu najmenej 16 obj. %“.

V prípade vína Pedro Ximénez:

- požiadavka, aby 100 % hrozna použitého na výrobu tohto vína pochádzalo z odrody Pedro Ximénez, sa zmenila na 95 %. Podľa pôvodnej požiadavky sa zásielky museli certifikovať, aby sa vylúčili tie, ktoré obsahovali hrozno inej odrody. Vzhľadom na to, že v oblasti „Montilla-Moriles“ sa odroda Pedro Ximénez sa pestuje na vyše 95 % vinohradníckych plôch, javí sa zníženie tejto hranice ako rozumné, a ani nehrozí, že by sa negatívne prejavila na kvalite konečného výrobku. Uvedená hranica je vyššia ako hranica 85 %, ktorú stanovujú právne predpisy EÚ pre prípady, keď sa na etikete uvádza iba jedna odroda viniča,
- časť pôvodného znenia sa zjednodušila, aby sa v opise vinárskeho výrobného postupu niektorých sladkých vín určité informácie neopakovali (oddiel C.1),
- odstránilo sa obmedzenie, podľa ktorého musel výrobok predtým, ako sa uviedol na trh ako hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, ktorého kvasenie sa zastavilo pridaním alkoholu, mať obsah alkoholu v rozpätí 8,5 – 9 %. Existujú na to viaceré dôvody:
 - Výrobok s CHOP „Montilla-Moriles“, ktorý sa môže predávať na použitie vo vínach s CHOP „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Málaga“, je podľa predpisov EÚ hroznový mušt, ktorého kvasenie sa zastavilo pridaním alkoholu. Pre výrobok, ktorý sa môže predávať, nie sú stanovené žiadne obmedzenia týkajúce sa obsahu alkoholu.
 - Vinárske podniky, v ktorých sa vyrábajú vína s CHOP „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Málaga“, akceptujú výrobok uvedený v predchádzajúcom odseku bez uvedenia minimálneho alebo maximálneho obsahu alkoholu.
 - V prípade vína s CHOP „Montilla-Moriles“ spôsobuje hranica stanovená v špecifikácii problémy so stabilitou výrobku po uplynutí určitého času od jeho výroby (6 mesiacov až 1 rok), a keď sa vzhľadom na trhové podmienky nedostane na trh a zostane vo vinárskom podniku, ktorý ho vyrobil. Výrobok by získal väčšiu stabilitu a lepšiu kvalitu, keby bol obsah alkoholu vyšší ako hranica, ktorá bola stanovená v špecifikácii, pretože:
 - výrobok s CHOP „Montilla-Moriles“ ako hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, ktorého kvasenie sa zastavilo fortifikáciou, sa môže použiť len na zvýšenie obsahu alkoholu na 15 %, a to v jednej alebo dvoch fázach (obsah alkoholu 9 % a 15 %), a
 - výrobok počas výroby zostáva hroznovým muštom získaným zo zhrozenkovateného hrozna, ktorého kvasenie sa zastavilo pridaním alkoholu, od začiatku fortifikácie muštu až do okamihu, keď sa obsah alkoholu zvýši na 15 obj. % a stane sa z neho likérové víno.
- To je dôvod, prečo stanovená hranica počiatočného obsahu alkoholu, čo malo umožniť, aby sa na trh mohli ako vína s CHOP uvádzať „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Málaga“, evidentne nie je férová a poškodzuje záujmy výrobcov a nákupcov tohto výrobku.

— Doplnilo sa ustanovenie o pridávaní čerstvého hroznového muštu počas výroby vína Pedro Ximénez, ale množstvo pridávaných výrobkov sa obmedzilo na 30 %.

V prípade vína Moscatel sa upresnilo, že mušt nemusí byť prekvasený a povolené metódy zrenia sú opísané v pododdieli C.3 „Metódy vyzrievania“.

V prípade likérových vín typu generoso sa opravil preklep a slovo „medium“ sa nahradilo slovami „likérové víno typu generoso“. Okrem toho sa škála výrobkov, ktoré možno pridať, rozšírila v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ pre tento druh vína.

7. **Oblasť produkcie a spracovania hrozna. Oddiel D špecifikácie**

Názov oddielu sa zmenil z pôvodného „Oblasť produkcie“ na „Oblasť produkcie a spracovania hrozna“.

Znenie týkajúce sa podoblasti, kde sa pestuje hrozno na výrobu vína najvyššej kvality, sa prepracovalo tak, aby text výslovne zahŕňal oblasti Sierra de Montilla a Moriles Altos.

Pododdiel D.2 „Oblasť spracovania“, ktorý bol súčasťou tohto oddielu, sa odstránil.

8. **Maximálne hektárové výnosy: Oddiel E špecifikácie**

Z hľadiska maximálneho hektárového výnosu nie je potrebné rozlišovať medzi pozemkami, na ktorých sa pestuje rovnaká odroda, a pozemkami, na ktorých sa používa rovnaká metóda. Keďže súčasné metódy pestovania umožňujú dosahovať podobné výnosy v oboch oblastiach bez zníženia kvality konečného výrobku, maximálny povolený hektárový výnos sa zmenil, pričom rozdiel medzi vinohradníckymi oblasťami sa odstránil.

Upresnilo sa, že obmedzenie týkajúce sa maximálneho povoleného výnosu sa vzťahuje len na produkciu bielych vín.

Stanovená maximálny hektárový výnos obmedzuje množstvo hrozna (v kg), ktoré možno považovať za vhodné na výrobu vín s CHOP. Ak výrobca v špecifickom prípade prekročí maximálny hektárový výnos, použije toto hrozno na výrobu vína bez CHOP.

V prípadoch výroby, kde sa hrozno po dovoze do lisovne váži a lisuje na mieste, je stanovenie maximálneho hektárového výnosu zmysluplné. Rozdielna situácia však nastáva vo výrobe, ktorej súčasťou je sušenie: čerstvé hrozno sa váži, ale namiesto okamžitého lisovania sa prevezie do sušiarenských zariadení, kde sa niekoľko dní nechá vysušiť na slnku, kým nie je pripravené na lisovanie. Platí tu však rovnaké obmedzenie ako v prípade hrozna, ktoré sa lisuje čerstvé. Mohlo by sa zdať, že podmienky boli rovnaké. Je tu však otázka, či je potrebné obmedziť maximálny hektárový výnos hrozna určeného na prevoz do sušiarne. Pre toto hrozno už totiž implicitne platí obmedzenie výroby, čo znamená, že výnos hrozna, z ktorého sa vyrába mušt a má obsah redukujúcich cukrov menej ako 450 g/l, nemožno prijať. Ak sa čerstvé hrozno s obsahom cukru 13 – 13,5° Be nenechá najprv vysušiť, nikdy nedosiahne hodnotu 26° Be, ktorá je zárukou toho, že obsah redukujúcich cukrov v získanom mušte bude 450 g/l. Je to o to dôležitejšie, že výlísnosť sušeného hrozna je obmedzená na 40 litrov vína na 100 kg hrozna, čo predstavuje takmer polovicu výlísnosti stanovenej pre čerstvé hrozno.

9. **Súvislosť s prírodnými faktormi. Pododdiel G.2 špecifikácie**

Keďže sa odstránilo príslušné obmedzenie v oddiele H.1 „Registre regulačnej rady“, odstránila sa aj posledná časť vety: „a preto platí požiadavka, aby aspoň určité percento zásob vyzretého vína pochádzalo z uvedenej podoblasti“.

10. **Registre regulačnej rady. Pododdiel H.1 špecifikácie**

V prípade CHOP „Montilla-Moriles“ existujú vinárske podniky nachádzajúce sa mimo oblasti, kde sa pestuje hrozno na výrobu vína najvyššej kvality, ktoré z dôvodu svojej právnej formy (družstvá), v rámci ktorej vyrábajú, spracúvajú a nechávajú vyzrievať výrobky svojich členov, nedokážu splniť požiadavku preukázania pôvodu zásob.

11. Postupy produkcie a pestovateľské postupy. Pododdiel H.2 špecifikácie

Termín na udelenie povolenia na zavlažovania viniča, z ktorého sa vyrába víno s CHOP Montilla-Moriles“, ktoré sa týka spôsobu, podmienok a praktických opatrení zavlažovania, je stanovený 31. mája.

12. Spracovanie. Pododdiel H.3 špecifikácie

Zmenil sa odkaz, keďže sa názov pododdielu D.1 sa zmenil na „Oblasť produkcie a spracovania hrozna“.

13. Skladovanie a balenie. Pododdiel H.5 špecifikácie

Vzhľadom na obmedzenie uplatňované na základe požiadaviek uplatňované národným akreditačným orgánom (ENAC) z dôvodu požiadavky na súlad s akreditáciou kontrolného a certifikačného orgánu sa doplnila požiadavka na identifikáciu výrobkov s CHOP a výrobkov bez CHOP tak, ako to stanovuje regulačná rada.

14. Označovanie. Pododdiel H.6 špecifikácie

Zmenila sa štruktúra a obsah pododdielu H.6 „Označovanie“ s cieľom reorganizovať, upresniť a objasniť pojmy uvádzané na etiketách výrobkov s CHOP „Montilla-Moriles“.

15. Kontrolný orgán. Oddiel I špecifikácie

Text bol zmenený v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ, pričom sa aktualizovali podrobnosti o príslušnom orgáne, ktorý je poverený vykonávaním kontrol.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov

Montilla-Moriles

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych produktov

1. Víno

3. Likérové víno

4. Opis vína (vín)

1. *Mladé biele víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba bledožltá až bledozlatá.

— Vôňa: ovocné a kvetinové arómy.

— Chuť: výrazná kyslosť.

* Ak je obsah cukru aspoň 5 g/l, obsah oxidu siričitého nesmie byť vyšší ako 250 miligramov na liter.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

13,5

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

10

Minimálna celková kyslosť

46,667 v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

9,969

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

200

2. *Nevyzreté a vyzreté biele vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Nevyzreté biele víno:

— Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba bledožltá až zlatožltá.

— Vôňa: ovocné a kvetinové arómy.

— Chuť: výrazná kyslosť.

Vyzreté biele víno:

— Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba slamová až intenzívna jantárová.

— Vôňa: vyzreté arómy, napríklad arómy kvasníc a/alebo sušeného ovocia.

* Ak je obsah cukru aspoň 5 g/l, obsah oxidu siričitého nesmie byť vyšší ako 250 miligramov na liter.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

—

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

10

Minimálna celková kyslosť

46,667 v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

13,292

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

200

3. *Vína typu generoso (kategória 1)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Fino:

— Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba slamová až starozlatá.

— Vôňa: arómy biologického zrenia, napríklad kvasníc.

— Chuť: horkastá a slaná.

* Ak je obsah cukru aspoň 5 g/l, obsah oxidu siričitého nesmie byť vyšší ako 200 miligramov na liter.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

17

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

14,5

Minimálna celková kyslosť

46,667 v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

13,292

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

150

4. Likérové vína (kategória 3). Vína typu *generoso*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Fino:

- Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba slamová až starozlatá.
- Vôňa: arómy biologického zrenia, napríklad kvasníc.
- Chuť: horkastá a slaná.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

17

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

15

Minimálna celková kyslosť

46,667 v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

13,292

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

150

5. Likérové vína (kategória 3). Vína typu *generoso*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Amontillado:

- Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba zlatá až intenzívna jantárová.
- Vôňa: arómy sušeného ovocia a dreva z dvojitého zrenia vína, biologického a oxidatívneho, vo voni sa objavujú tóny laku.
- Chuť: kyslá a dlhá.

Oloroso:

- Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba starozlatá až tmavá mahagónová.
- Vôňa: arómy sušeného ovocia a dreva z oxidatívneho zrenia, vo voni sa objavujú tóny laku.
- Chuť: jemne krémová a dlhá.

Palo Cortado:

- Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba starozlatá až tmavá mahagónová.
- Vôňa: arómy sušeného ovocia a dreva, vo voni sa objavujú tóny laku.
- Chuť: jemne krémová a dlhá.

V prípade vín Amontillado, Oloroso a Palo Cortado nesmie obsah cukru (obsah glukózy a fruktózy v gramoch na liter) prekročiť 4 g/l. Táto hodnota je 9 g/l, ak celková kyslosť vyjadrená ako kyselina vínna nie je v porovnaní s obsahom cukru nižšia o viac ako dve jednotky, pričom obe hodnoty sú vyjadrené v g/l.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

22

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

16

Minimálna celková kyslosť

46,667 v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

13,292

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

150

6. *Sladké likérové vína (kategória 3)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pedro Ximénez:

— Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba starozlatá až intenzívna mahagónová alebo gagátová.

— Vôňa: arómy hrozienkovatenia, objavujú sa tóny strapiny.

— Chuť: veľmi hustá.

Obsah cukru (obsah glukózy a fruktózy v gramoch na liter) je minimálne 272.

Moscatel:

— Vzhľad: číry, lesklý, priehľadný, farba zlatožltá až intenzívna mahagónová.

— Vôňa: arómy odrody, ako sú kvetinové a ovocné tóny; objavujú sa arómy hrozienkovatenia.

— Chuť: jemne kyslá a hustá na podnebí.

Obsah cukru (obsah glukózy a fruktózy) je minimálne 160 g/l.

Pri druhoch vína s priemerným vekom 15 alebo 25 rokov môže byť obsah prchavých kyselín vyjadrených ako kyselina octová menej ako 2,1 g/l.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

22

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

15

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

17,945

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

200

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

Osobitný enologický postup

Biele vína: Získaný mušt prechádza procesom alkoholového kvasenia. Hotové víno sa po klasifikovaní môže konzumovať ako nevyzreté víno (víno „sin crianza“) a v prípade potreby sa môže upraviť obsah zvyškového cukru, alebo sa môže použiť ako základné víno na výrobu iného druhu vína.

Vinifikácia niektorých sladkých vín: Po získaní muštu sa mušt fortifikuje pridávaním vínneho alkoholu, až kým nedosiahne hodnoty stanovené pre tento druh vína. Musia byť splnené tieto podmienky: ručný zber, preprava v 25 kg debničkách a sušenie hrozna na slnku.

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Pri výrobe muštu a oddeľovaní šťavy od hroznových výliskov sa musí vyvinúť vhodný tlak, aby sa zabezpečilo, že výlisnosť neprekročí 70 litrov vína na 100 kilogramov hrozna. V osobitnom prípade sladkých vín vyrábaných z hrozna sušeného na slnku však výlisnosť nesmie prekročiť 40 litrov na 100 kilogramov zozberaného hrozna.

Pestovateľský postup

Chránené označenie pôvodu môžu niesť výlučne vína vyrábané vinifikáciou povolených odrôd hrozna pestovaného v registrovaných vinohradoch. Vinice sa zavlažujú vo výnimočných prípadoch alebo keď hrozí vyhynutie krov, vždy s cieľom zlepšiť kvalitu a zabezpečiť optimálne dozrievanie hrozna. Regulačná rada stanoví každý rok do 31. mája pravidlá najlepšieho spôsobu zberu, pričom zabezpečí najmä to, aby sa zber začal až po dosiahnutí požadovanej zrelosti hrozna, aby sa prepravou hrozna neznížila jeho kvalita a aby tempo zberu zodpovedalo kapacite lisovne.

5.2. Maximálne výnosy

13 714 kilogramov hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Oblasť produkcie a spracovania hrozna

Oblasť, v ktorej sa hrozno na výrobu vín s CHOP môže pestovať a spracovávať, zahŕňa celé územie obcí Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil a Nueva Carteya a časť územia obcí Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor a Santaella. Oblasť je zakreslená v mape vinohradníckej oblasti v prílohe A k špecifikácii, za ktorú zodpovedá regulačná rada a andalúzske ministerstvo poľnohospodárstva.

Vinohradnícka oblasť zahŕňa podoblasť, kde sa pestuje hrozno na výrobu vín najvyššej kvality, konkrétne oblasti Sierra de Montilla a Moriles Altos, ktoré majú pôdy typu albariza a sú takisto zaznačené v uvedenej mape.

Oblasť, v ktorej víno vyzrieva

Oblasť, v ktorej víno s chráneným označením pôvodu vyzrieva, zahŕňa celú oblasť, v ktorej sa víno spracúva, a mesto Córdoba.

7. Hlavné muštové odrody

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

8. Opis súvislostí

Kvalita a typické vlastnosti vín súvisia s ľudskými a prírodnými faktormi zemepisnej oblasti a s komplexnou interakciou medzi týmito faktormi a ich spojitosťou s vínom. Vinohrady sa nachádzajú v južnej časti provincie Córdoba. Podnebie, ktoré je klasifikované ako stredomorské polokontinentálne s teplými suchými a dlhými letami a krátkymi, relatívne miernymi zimami, má vplyv na rast viniča, jeho fenologický cyklus a rýchle dozrievanie hrozna. Podnebie tejto oblasti silno vplyva na pôdu, ktorá je hlavným faktorom určujúcim rast a vývoj viniča, a tým aj zloženie hrozna v štádiu vinifikácie.

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

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách vín musí byť pečať kvality alebo očíslovaná pečať vydaná regulačnou radou.

Voliteľné označenia v špecifikácii:

- Nevyzreté vína: „Joven“ (mladé), „Vino de tinaja“ (víno vyrobené s použitím veľkého hlineného hrnca) alebo „Vino nuevo de tinaja“ (nové víno vyrobené s použitím veľkého hlineného hrnca).
- Vyzreté vína: „Vino de pasto“ (stolové víno určené na bežné pitie).
- Sladké vína Pedro Ximénez: „Cosecha“ alebo „Añada“ (ročníkové), prípadne s uvedením ročníka; označenie „Superior“ (víno najvyššej kvality) na vínach, do ktorých neboli pridané žiadne ďalšie výrobky.
- „Flor“ a „Yema“ (samotokové vína).
- „Vino en rama“ alebo „En rama“ (vína, ktoré okrem filtrácie neprešli iným procesom stabilizácie).
- Označenia týkajúce sa veku:
 - „Pasado“ (zrelé) pre vína Fino, ak je priemerný vek viac ako 10 rokov.
 - „Viejo“ (staré), ak je priemerný vek 15 alebo viac rokov.
 - „Viejísimo“ (veľmi staré), ak je priemerný vek 25 alebo viac rokov.
- Väčšia zemepisná jednotka: Andalúzia.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DO_Montilla_modificado2.pdf.

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK