



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 64

5. októbra 2021

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2021/C 402/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10392 – H.I.G. Capital/Cesar/SDA/VDM) ⁽¹⁾	1
2021/C 402/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10397 – Tecpetrol/Oaktree/Litoral Gas/ECS) ⁽¹⁾	2

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2021/C 402/03	Výmenný kurz eura — 4. októbra 2021	3
---------------	---	---

Dvor audítorov

2021/C 402/04	Osobitná správa č. 21/2021 – Financovanie EÚ v súvislosti s biodiverzitou a zmenou klímy v lesoch EÚ: pozitívne, ale obmedzené výsledky	4
---------------	---	---

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2021/C 402/05	Zoznam určených organizácií, združení a verejných subjektov vypracovaný a uverejnený v zmysle článku 14 ods. 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/1150 o podpore spravodlivosti a transparentnosti pre komerčných používateľov online sprostredkovateľských služieb	5
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2021/C 402/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10470 – Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾ 7	7
2021/C 402/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10481 – Silver Lake/BV/Clubessential Holdings) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾ 9	9
2021/C 402/08	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10212 – Andel/Energi Danmark) ⁽¹⁾ 11	11
2021/C 402/09	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10400 – Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾ 12	12

INÉ AKTY

Európska komisia

2021/C 402/10	Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 14	14
---------------	---	----

Korigendá

2021/C 402/11	Korigendum vyhláseniu Európskej komisie o modulácii/pozastavení pomoci podľa článku 8 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2021/1529, ktorým sa zriaďuje nástroj predvstupovej pomoci (IPA III) (Ú. v. EÚ C 380 I, 20.9.2021) 28	28
---------------	---	----

⁽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.10392 – H.I.G. Capital/Cesar/SDA/VDM)

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 402/01)

Dňa 27. septembra 2021 sa Komisia rozhodla nevzniesť 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 32021M10392. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.10397 – Tecpetrol/Oaktree/Litoral Gas/ECS)

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 402/02)

Dňa 27. septembra 2021 sa Komisia rozhodla nevzniesť 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 32021M10397. 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⁾

4. októbra 2021

(2021/C 402/03)

1 euro =

Mena			Mena		
		Výmenný kurz			Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1636	CAD	Kanadský dolár	1,4668
JPY	Japonský jen	129,21	HKD	Hongkongský dolár	9,0597
DKK	Dánska koruna	7,4374	NZD	Novozélandský dolár	1,6687
GBP	Britská libra	0,85530	SGD	Singapurský dolár	1,5777
SEK	Švédská koruna	10,1435	KRW	Juhokórejský won	1 372,50
CHF	Švajčiarsky frank	1,0768	ZAR	Juhoafrický rand	17,3166
ISK	Islandská koruna	150,10	CNY	Čínsky juan	7,5013
NOK	Nórska koruna	9,9770	HRK	Chorvátska kuna	7,4930
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	16 575,85
CZK	Česká koruna	25,320	MYR	Malajzijský ringgit	4,8569
HUF	Maďarský forint	355,90	PHP	Filipínske peso	59,060
PLN	Poľský zlotý	4,5685	RUB	Ruský rubel	84,7198
RON	Rumunský lei	4,9478	THB	Thajský baht	39,242
TRY	Turecká líra	10,2816	BRL	Brazílsky real	6,2579
AUD	Austrálsky dolár	1,5957	MXN	Mexické peso	23,8512
			INR	Indická rupia	86,4025

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

DVOR AUDÍTOROV

Osobitná správa č. 21/2021

Financovanie EÚ v súvislosti s biodiverzitou a zmenou klímy v lesoch EÚ: pozitívne, ale obmedzené výsledky

(2021/C 402/04)

Európsky dvor audítorov týmto informuje, že bola uverejnená osobitná správa č. 21/2021 „Financovanie EÚ v súvislosti s biodiverzitou a zmenou klímy v lesoch EÚ: pozitívne, ale obmedzené výsledky“.

Táto správa je k dispozícii na nahliadnutie alebo stiahnutie na webovom sídle Európskeho dvora audítorov: <http://eca.europa.eu>

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Zoznam určených organizácií, združení a verejných subjektov vypracovaný a uverejnený v zmysle článku 14 ods. 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/1150 o podpore spravodlivosti a transparentnosti pre komerčných používateľov online sprostredkovateľských služieb

(2021/C 402/05)

Orgány dotknutých členských štátov určili organizácie, združenia a verejné subjekty uvedené nižšie ako subjekty, ktorým bolo udelené právo na konanie pred príslušnými vnútroštátnymi súdmi v Únii v súlade s článkom 14 ods. 1 a 7 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/1150 z 20. júna 2019 o podpore spravodlivosti a transparentnosti pre komerčných používateľov online sprostredkovateľských služieb ⁽¹⁾, s cieľom zastaviť alebo zakázať akýkoľvek nesúlad zo strany poskytovateľov online sprostredkovateľských služieb alebo poskytovateľov internetových vyhľadávačov s príslušnými požiadavkami stanovenými v uvedenom nariadení.

Členský štát	Názov a typ subjektu	Kontaktné údaje	Účel
Rakúska republika	Bundeswettbewerbsbehörde [Spolkový úrad na ochranu hospodárskej súťaže] [článok 14 ods. 5 písm. b), verejný orgán]	Radetzkystraße 2 1030 Wien Tel.: +43 1 245080 e-mail: wettbewerb@bwb.gv.at	Úlohou zákonom ustanoveného spolkového úradu na ochranu hospodárskej súťaže je vyšetrovať podozrivé alebo údajné deformácie alebo obmedzenia hospodárskej súťaže a bojovať proti nim.
Rakúska republika	Wirtschaftskammer Österreich [Spolková hospodárska komora] [článok 14 ods. 5 písm. b), verejný orgán]	Wiedner Hauptstraße 63 1045 Wien Tel.: +43 5909004294 e-mail: rp@wko.at	Úlohou Spolkovej hospodárskej komory je zastupovať spoločné záujmy jej členov v súlade s jej zákonným mandátom. Ide väčšinou o malé a stredné podniky, ktoré pôsobia ako komerční používatelia alebo používatelia firemných webových stránok. Konkrétny rozsah jej povinností je upravený zákonom. Z toho vyplýva, že jej činnosti sú vo všeobecnom záujme podnikov a majú nekomerčný charakter.
Rakúska republika	Schutzverband gegen unlauteren Wettbewerb [Združenie na ochranu proti nekalej hospodárskej súťaži] [článok 14 ods. 5 písm. b), verejný orgán]	Ditscheinergasse 4 1030 Wien Tel.: +43 1 5057893 e-mail: office@schutzverband.at	Úloha Združenia na ochranu proti nekalej hospodárskej súťaži vyplýva z jeho právneho mandátu. Úlohou Združenia na ochranu proti nekalej hospodárskej súťaži ako neziskovej organizácie je bojovať proti všetkým formám nekalej hospodárskej súťaže a obmedzovaniu hospodárskej súťaže, v prípade potreby v spolupráci s príslušnými justičnými orgánmi, s cieľom eliminovať porušovanie príslušných platných právnych predpisov. Jeho cieľom je tiež podporovať a hájiť hospodárske záujmy podnikateľov v zmysle oddielu 14 spolkového zákona o nekalej hospodárskej súťaži a oddielu 7 spolkového zákona o zlepšení lokálneho zásobovania a hospodárskych podmienok. Ďalšou jeho úlohou je pomáhať pri presadzovaní spravodlivých obchodných praktík poskytovaním informácií a poradenstva.
Španielske kráľovstvo	Centro Español de Derechos Reprograficos EGDPI – CEDRO [španielske centrum autorských práv – organizácia kolektívnej správy] [článok 14 ods. 5 písm. a), združenie]	Calle Alcalá 26, 3º, Madrid Tel.: +34 91 3085455 e-mail: direccion@cedro.org	a) Zdá sa, že subjekt je riadne založený podľa španielskeho práva, čo dokazuje jeho zakladateľská listina a stanov a jeho registrácia v národnom registri združení.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 186, 11.7.2019, s. 57.

			b) Subjekt sleduje ciele zodpovedajúce kolektívnemu záujmu skupiny profesionálnych používateľov alebo používateľov firemných webových stránok, ktorých trvalo zastupuje, keďže jeho účelom je spravovať práva duševného vlastníctva autorov a vydavateľov všetkých druhov diel vrátane digitálnych diel, ako sa stanovuje v jeho stanovách. c) Ide o neziskové združenie, ako sa uvádza v jeho stanovách. d) Zdá sa, že rozhodovací proces subjektu nie je neprimerane ovplyvnený žiadnymi poskytovateľmi financovania treťou stranou, najmä poskytovateľmi online sprostredkovateľských služieb alebo webových vyhľadávačov, čoho dôkazom je čestné vyhlásenie predložené štátnemu tajomníkovi pre digitalizáciu a umelú inteligenciu. Treba tiež poznamenať, že CEDRO vo svojich stanovách v plnom rozsahu zverejnilo informácie o svojich členoch a zdrojoch financovania.
Írsko republika	Komisia pre hospodársku súťaž a ochranu spotrebiteľa [článok 14 ods. 5 písm. b), verejný orgán]	Bloom House, Railway St, Mountjoy, Dublin, D01 C576, Írsko Tel: +353 14703646 e-mail: p2b@ccpc.ie	Komisia pre hospodársku súťaž a ochranu spotrebiteľa (CCPC) je štatutárny orgán zodpovedný za podporu dodržiavania a presadzovania právnych predpisov v oblasti hospodárskej súťaže a ochrany spotrebiteľa v Írsku. CCPC sa usiluje o zlepšenie blahobytu spotrebiteľov v celom hospodárstve a zameriava sa na zlepšenie fungovania trhov pre spotrebiteľov. CCPC je zodpovedná za monitorovanie dodržiavania nariadenia o vzťahoch medzi platformami a podnikmi (P2B). CCPC môže tiež vykonávať vyšetrovanie podozrení z porušenia týchto nariadení a vydať oznámenie o súlade alebo začať trestné konanie, ak došlo k porušeniu.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.10470 – Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2021/C 402/06)

1. Komisii bolo 23. septembra 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Swiss Life Holding AG (ďalej len „Swiss Life“, Švajčiarsko),
- Vauban Infrastructure Partners („Vauban“, Francúzsko) patriaci do skupiny BPCE S.A.,
- Aves One AG („Aves one“, Nemecko).

Podniky Swiss Life a Vauban získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom Aves One.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom verejnej ponuky oznámenej 21. septembra 2021.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Swiss Life: poskytovateľ komplexného životného a dôchodkového poistenia a finančných riešení.
- Vauban: správcovská spoločnosť so zameraním na kapitálové investície do infraštruktúry. Vauban patrí do francúzskej bankovej skupiny BPCE S.A.
- Aves One: vlastník a prenajímateľ železničných nákladných vozňov a výmenných nadstavieb.

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

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

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.10481 – Silver Lake/BV/Clubessential Holdings)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 402/07)

1. Komisii bolo pondelok 27. septembra 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- World Lake Group LLC („Silver Lake“, USA),
- Battery Management Corp. („BV“, USA) a
- Clubessential Holdings, LLC („Clubessential“, USA), v súčasnosti pod výlučnou kontrolou podniku BV.

Podniky Silver Lake a BV získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Clubessential.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Silver Lake: globálna investičná spoločnosť zameraná na technológie, ako aj na priemysel orientovaný na technológie a súvisiace rozvíjajúce sa odvetvia,
- BV: globálna investičná spoločnosť zameraná na technológie s hlavným zameraním na aplikačný softvér, IT infraštruktúru, spotrebiteľskú internetovú/mobilnú a priemyselnú technológiu, ako aj na služby podporované technológiami a
- Clubessential: poskytovateľ kompletného súboru softvérov pre správu členstva a klubov ako servisnú službu pre súkromné kluby, kluby zamerané na zdravie, fitness kluby, vysokoškolské atletické programy a parky a rekreačné zariadenia.

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.10481 – Silver Lake/BV/Clubessential Holdings

⁽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.10212 – Andel/Energi Danmark)

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 402/08)

1. Komisii bolo 24. septembra 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Andel a.m.b.a. („Andel“, Dánsko),
- Energi Danmark A/S („Energi Danmark“, Dánsko).

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

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Andel: výroba energie, distribúcia energie, infraštruktúra optických vlákien a predaj energie a energetické riešenia,
- Energi Danmark: fyzické a finančné obchodovanie s elektrickou energiou, obchodovanie s certifikátmi, obchodovanie so zemným plynom, ropou, uhlíkom a veternou energiou a správa portfólií.

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.10212 – Andel/Energi Danmark

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“).

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.10400 – Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2021/C 402/09)

1. Komisii bolo 23. septembra 2021 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Alta Percier patriaci do skupiny Altarea („Altarea“, Francúzsko),
- Bridgepoint SAS, vedúci podnik skupiny Bridgepoint („Bridgepoint“, Spojené kráľovstvo),
- Latour Capital Management SAS („Latour“, Francúzsko),
- New Primonial Holding 2, vedúci podnik skupiny Primonial („Primonial“, Francúzsko).

Podniky Altarea, Bridgepoint a Latour získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom Primonial.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Altarea: realitné služby, ktoré spočívajú v činnostiach týkajúcich sa komerčných nehnuteľností, propagácie bývania a kancelárskych priestorov,
- Bridgepoint: súkromná investičná spoločnosť,
- Latour: súkromná investičná spoločnosť,
- Primonial: poistenie, bankové a realitné služby.

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.10400 – Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial

⁽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

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(2021/C 402/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„Tarragona“

PDO-ES-A1555-AM03

Dátum podania žiadosti: 25. novembra 2016**1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu**

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. Opis a dôvody zmeny**2.1. Zmeny opisu výrobkov a spôsobov výroby**

Mení sa opis spôsobov výroby uvedený v oddiele 2 špecifikácie. Menia sa aj body 3 a 4 jednotného dokumentu.

K likérovým vínam sa dopĺňajú „Vino de misa“ (omšové) a „Clásico“ (klasické).

Tradičný pojem „Clásico“ sa v spojení s chráneným označením pôvodu (CHOP) „Tarragona“ používa dlhodobo. Prvým nariadením o CHOP „Tarragona“ prijatým v roku 1945 sa v skutočnosti chránili iba likérové vína, ktoré sa nazývali aj „Tarragona Clásicos“ (klasické vína „Tarragona“).

V oblasti s CHOP „Tarragona“ má výroba omšových vín dlhú tradíciu. Jeden z vinárskych podnikov tejto oblasti dodával omšové víno do Vatikánu.

Medzi súčasnými spôsobmi výroby likérových vín a ich dosiaľ ponechaným opisom sú rozdiely. Táto zmena uvádza opis do súladu s aktuálnymi spôsobmi výroby používanými v oblasti s CHOP „Tarragona“.

Ďalej sa zo zoznamu likérových vín odstraňuje podtyp „vimblanc“ a zaraďuje sa do kategórie vín zo zhrozenkovateného hrozna. Dôvody tejto zmeny sú vysvetlené v nasledujúcej časti.

2.2. Zavedenie novej kategórie vín

Pridáva sa kategória „vína zo zhrozenkovateného hrozna“, ktorá zahŕňa podtyp „vimblanc“. Preto sa menia oddiely 2, 2.1, 2.2 a 7.3 špecifikácie výrobku a body 3, 4 a 8 jednotného dokumentu.

(¹) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Výroba podtypu „vimblanc“ má na území obce Vinebre v regióne Ribera d'Ebre dlhú tradíciu a naším zámerom je umožniť jeho produkciu a fľašovanie pod CHOP „Tarragona“.

Tento výrobok sa vyrába zo zhrozenkovateného hrozna získaného prirodzenou dehydratáciou, a to z odrôd viniča povolených v tejto špecifikácii. Prirodzený obsah alkoholu sa umelo nezvyšuje. Musí mať minimálny skutočný obsah alkoholu 9 obj. %, celkový obsah alkoholu 16 obj. % (alebo obsah cukru 272 g/l) a maximálny obsah prchavých kyselín 2,1 g (v gramoch kyseliny octovej).

2.3. Zmeny údajov o obsahu alkoholu

Ruší sa maximálny obsah alkoholu a minimálny skutočný obsah alkoholu sa znižuje. V súlade s tým sa menia oddiel 2 a 2.2 špecifikácie a bod 4 jednotného dokumentu.

Ruší sa maximálny obsah alkoholu v týchto kategóriách: vína, akostné šumivé vína a perlivé vína.

Pri posledných zberoch bol obsah alkoholu vyšší v dôsledku zmeny klímy, a to najmä v prípade červeného vína.

Podľa spoločnej organizácie trhov (SOT) musia mať vína z tejto vinárskej oblasti minimálny skutočný obsah alkoholu 9 obj. %, resp. 7 obj. % v prípade perlivých vín.

Pre výrobcov je v niektorých prípadoch ťažké dosiahnuť tieto hodnoty pre zmenu klímy v tejto oblasti. Preto znižujeme minimálnu hodnotu skutočného obsahu alkoholu. V súlade s tým sa mení skutočný obsah alkoholu v týchto kategóriách:

Vína: len v prípade červených vín sa hodnota obsahu znižuje z 10,5 obj. % na 10 obj. %.

Perlivé vína: hodnota obsahu sa znižuje z 10 obj. % na 7 obj. %.

2.4. Oprava chyby týkajúcej sa celkovej kyslosti

Pridáva sa celková kyslosť vyjadrená ako kyselina vínna, keďže v pôvodnej špecifikácii bola omylom vynechaná. V súlade s tým sa mení oddiel 2.2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

2.5. Zmeny výrazov v súvislosti s výrobou a vyzrievaním

Mení sa oddiel 2.3 špecifikácie, pričom jednotný dokument ostáva bezo zmeny.

Aktualizujú sa informácie týkajúce sa výrazov spojených s vyzrievaním: „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“, aby odrážali súčasné postupy, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Zavádza sa tradičný pojem „Clásico“ (klasické): likérové víno s obsahom zvyškového cukru viac ako 50 g/l.

Pojem „Clásico“ sa spája s históriou CHOP „Tarragona“ od roku 1945, keď bolo prijaté prvé nariadenie na ochranu likérových vín nazývaných „Tarragona Clásicos“ (klasické vína „Tarragona“). Zámerom je pridať výrobku hodnotu používaním tradičného pojmu.

Spôsob výroby:

„Clásico“: Pri výrobe likérových vín s tradičným názvom „Clásico de Tarragona“ sa smie použiť mušt, čiastočne skvasený mušt, víno alebo koncentrovaný mušt z povolených bielych alebo modrých odrôd. Použité odrody hrozna majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. % a musia byť úplne zdravé. Počas výroby sa pridáva vínny alkohol špičkovej kvality.

Takto získané likérové víno musí mať minimálny skutočný obsah alkoholu 15 obj. %, maximálny skutočný obsah alkoholu 22 obj. % a obsah zvyškového cukru viac ako 50 g/l.

Do oddielu o označeniach sa dopĺňa „vino de guarda“ (archívne víno).

Ide o bežne používaný výrobný proces a cieľom je konečnému spotrebiteľovi poskytnúť čo najviac informácií.

Opis procesu:

„Vino de guarda“ (archívne víno): aby mohol mať výrobok označenie „vino de guarda“, musí vyzrievať najmenej 12 mesiacov v dubových sudoch. Po skončení procesu vyzrievania sa výrobok musí fľašovať a umiestniť na trh.

Doplnenie tradičného označenia „vino de misa“ (omšové víno). „Vino de misa“ sa v oblasti s CHOP „Tarragona“ vždy vyrábalo a objavuje sa už v prvom nariadení. Zámerom je pridať výrobku hodnotu používaním tradičného pojmu.

Vyrába sa takto:

„Vino de misa“ (omšové víno): tradičné likérové víno s názvom „Vino de misa de Tarragona“ (omšové víno „Tarragona“) sa vyrába z muštu bielych alebo modrých odrôd viniča, ktoré majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. % a musia byť úplne zdravé. Počas výrobného procesu sa pridáva vínny alkohol špičkovej kvality. Takto získané likérové víno má skutočný obsah alkoholu od 15 obj. % do 20 obj. %.

2.6. Zrušenie parametra „hustota výsadby“ a zmeny pravidiel zavlažovania

Mení sa oddiel 3.1 špecifikácie výrobku a bod 4 písm. a) jednotného dokumentu.

Ruší sa parameter „hustota výsadby“:

Tento parameter nedáva výrobku špecifické znaky ani nezvyšuje jeho kvalitu. Potenciálna produkcia sa už kontroluje maximálnou povolenou hmotnosťou v kilogramoch na jeden hektár.

Zmeny v pravidlách zavlažovania:

Zmeny nastávajú s cieľom zefektívniť, aktualizovať a prispôsobiť pravidlá potrebám vinohradníkov tak, aby mohli využívať zavlažovanie na zvýšenie kvality hrozna.

Ďalej platí, že zavlažovanie je nástrojom, ktorý možno použiť len za určitých okolností v závislosti od kvality hrozna.

Nové znenie je takéto: Zavlažovanie sa môže vykonávať len s cieľom zlepšiť kvalitu hrozna za okolností, keď dodávka vody na pozemky a ekologické podmienky viniča neumožňujú dosiahnuť optimálnu úroveň kvality. Musí sa zabezpečiť, aby výroba a získané výnosy boli v súlade s ustanoveniami špecifikácie. Ak riadiaci orgán CHOP usúdi, že zavlažovanie môže nepriaznivo ovplyvniť kvalitu hrozna alebo že predstavuje porušenie platných pravidiel, môže ho na konkrétnom pozemku zakázať.

2.7. Rozšírenie vymedzenej oblasti

Mení sa oddiel 4 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

Daná možnosť bola posúdená na žiadosť určitých skupín, ktoré prejavili záujem o rozšírenie produkčnej plochy. S cieľom určiť, či územia, ktorých sa rozšírenie týka, vyhovujú profilu oblasti s CHOP, boli vypracované správy zamerané na pôdu, klímu, agronómiu a životné prostredie. Rada pre CHOP tieto aspekty preskúmala a rozhodla sa produkčnú plochu rozšíriť.

Nové obce zaradené do oblasti:

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

Rada presne vymedzila aj určité obce, ktoré časťou územia patria do jednej oblasti s CHOP a časťou do inej.

2.8. *Zaradenie nových (doplňkových) odrôd*

Mení sa oddiel 6 špecifikácie, pričom jednotný dokument ostáva bezo zmeny (keďže nové odrody boli zaradené ako doplnkové).

Jedným zo záujmov Rady pre CHOP „Tarragona“ je zachovávať, obnovovať a propagovať používanie tradičných odrôd viniča tohto regiónu s cieľom chrániť bohatstvo odrôd, ktoré sa používajú na výrobu vín s CHOP.

Táto zmena špecifikácie umožní vinárstvám používať označenie doplnkových odrôd na etiketách a tým ich oživiť a propagovať. Ide o tieto odrody:

Cartoixà, ako synonymum Xarel·lo,

Sumoll blanc,

Vinyater,

Malvasia de Sitges alebo Malvasia Grossa.

2.9. *Zmena súvislostí*

Mení sa oddiel 7.3 špecifikácie výrobku a bod 8 jednotného dokumentu.

Keďže bola vytvorená nová kategória výrobku „vína zo zhrozenkovateného hrozna“, ďalej sa uvádza opis súvislostí.

Výrobu vín zo zhrozenkovateného hrozna s CHOP „Tarragona“ spájajú s touto oblasťou kultúrne a historické, ako aj fyzické faktory.

V tomto type pôdy a klímy, a to najmä vo vnútrozemských oblastiach, kde je vody menej, rastie hrozno, ktoré je vzhľadom na jeho vysoký obsah zvyškového cukru a optimálny obsah alkoholu ideálne na výrobu vín zo zhrozenkovateného hrozna.

Pokiaľ ide o kultúrne a historické faktory, výroba tohto duhu vína má v tunajších okresoch dlhú tradíciu, najmä vo vnútrozemí, čo dosvedčujú viaceré dokumenty. Vzhľadom na jeho dôležitosť pre tento región víno vyrábajú predovšetkým družstevné podniky.

2.10. *Zrušenie požiadavky fľašovania výrobku pri zdroji*

Mení sa oddiel 8.4 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

Rozhodli sme sa zrušiť požiadavku fľašovania výrobku pri zdroji, keďže usudzujeme, že takéto fľašovanie nezvyšuje ani nezachováva kvalitu konečného výrobku, rovnako ako sa jeho kvalita bez tohto postupu neznižuje.

Vína s CHOP „Tarragona“ sa musia baliť tak, aby sa zaručila ich základná povaha, vlastnosti a kvalita, a nikdy sa nesmú prepravovať spôsobom, ktorý by znížil kvalitu konečného výrobku. V prípadoch, keď sa majú výrobky baliť mimo produkčnej oblasti, je nevyhnutné vopred o tejto skutočnosti informovať riadiaci orgán CHOP, aby mohol na balenie dohliadať a zaručiť kvalitu výrobku.

2.11. *Zavádza sa tradičný pojem „Clásico“ (klasické)*

Mení sa oddiel 8.6 špecifikácie výrobku. Jednotný dokument ostáva bezo zmeny.

Keďže podkategória „Clásico“ (klasické) sa pridala do kategórie „likérové vína“ a pojem „Clásico“ súvisí s históriou CHOP „Tarragona“ [prvé nariadenie prijaté v roku 1945 na ochranu likérových vín nazvaných „Tarragona Clásicos“ (klasické vína „Tarragona“)], je cieľom oceniť tento výrobok a zaviesť „Clásico“ ako tradičný pojem. To zvýši hodnotu výrobku a pomôže pri jeho propagácii.

2.12. *Aktualizácia kontaktných údajov kontrolného orgánu*

Mení sa oddiel 9.1 špecifikácie výrobku. Jednotný dokument ostáva bezo zmeny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Tarragona

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Akostné šumivé víno
8. Perlivé víno
15. Víno zo zhrozenkovateného hrozna

4. **Opis vína (vín)**1. *Biele víno*

Vzhľad: škála farieb od svetložltej až po tóny zelenkastej alebo zlatej v závislosti od stupňa vyzretia výrobku a/alebo jeho kontaktu s drevom. Číre a lesklé, bez zákalu.

Vôňa: v mladých vínach sú prítomné tóny ovocia pripomínajúce arómy bieleho a/alebo tropického ovocia a/alebo kvetov. Po vyzretí sa vyznačujú rozvinutejšími arómami, ako napríklad vôňou dreva, dymu alebo zrelého ovocia.

Chuť: vyvážená z hľadiska sladkosti, kyslosti a obsahu alkoholu. Mladé biele vína sú ľahké, svieže a mierne kyslé. Vyzrejšie biele vína sú štruktúrovanejšie a s dlhším finále.

— V prípade, že sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú analytické limity, musia sa dodržiavať platné právne predpisy.

— Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak je obsah cukru < 5 g/l.

— Maximálny obsah oxidu siričitého: 300 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *Ružové víno*

Vzhľad: farba ružových vín môže byť od bledoružovej, malinovej, lososovej či marhuľovej až po farbu cibulovej šupky v závislosti od druhu výroby. Vína sú číre, bez zákalu.

Vôňa: arómy s tónmi ovocia, napríklad tóny červeného ovocia a/alebo lesných plodov a/alebo broskýň.

Chuť: svieže, hodvábne, ľahké, vyvážené vína s dlhým finále.

- V prípade, že sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú analytické limity, musia sa dodržiavať platné právne predpisy.
- Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak je obsah cukru < 5 g/l.
- Maximálny obsah oxidu siričitého: 250 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Červené víno

Vzhľad: mladé vína majú intenzívnu červenú farbu s rôznymi odtieňmi fialovej a sú bez zákalu. S postupným vyzrievaním je farba čoraz menej intenzívna a objavuje sa v nej viac oranžových tónov.

Vôňa: mladé červené vína sa vyznačujú tónmi pripomínajúcimi vône červeného ovocia. Tieto jednoduchšie arómy sa procesom vyzrievania stávajú komplexnejšími. Objavujú sa balzamikové a iné vône, ktoré súvisia s vyzrievaním a pripomínajú drevo a/alebo dym a/alebo korenie.

Chuť: vyvážená vďaka tanínom v červených vínach. Mladé červené vína sú plné a hodvábne, s mierne sviežim finále. Vyzreté červené vína sú komplexnejšie a majú hodvábne a zamatové príchute, pričom sa dosahuje vyváženosť medzi sladkosťou, kyslosťou, obsahom alkoholu a astringenciou.

- V prípade, že sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú analytické limity, musia sa dodržiavať platné právne predpisy.
- Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 mg/l, ak je obsah cukru < 5 g/l.
- Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.
- Obsah prchavých kyselín v červených vínach sa môže zvýšiť o 0,06 g/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 obj. % a na každý rok vyzrievania až do maximálnej hodnoty 1,2 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. *Akostné šumivé víno*

Vzhľad: žltá alebo ružová farba v závislosti od použitého hrozna. Číre a lesklé, s bublinkami oxidu uhličitého a bez zákalu.

Vôňa: svieža a ovocná, pripomínajúca použité odrody viniča.

Chuť: svieža, harmonická a krémová na podnebí, s dobre vyváženým množstvom oxidu uhličitého.

Maximálna celková kyslosť: 6 g/l.

— V prípade, že sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú analytické limity, musia sa dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

5. *Likérové víno: mistela, muscatel, garnacha, rancio*

Mistela, muscatel, garnacha: zlatožltá farba pri výrobkoch z bieleho hrozna, lesklá čierna pri výrobkoch z modrého hrozna. Tieto vína sú chuťou sladké, hodvábné, intenzívne, teplé, olejnaté a s dlhotrvajúcou chuťou.

Rancio: jantárovo sfarbené vína s medeným nádychom. Veľmi lesklé, s arómou a chuťou opekaného sušeného ovocia a korenín. Suché, intenzívne a silné na podnebí.

— Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 mg/l, ak je obsah cukru < 5 g/l.

— Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

— V prípade, že sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú analytické limity, musia sa dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. Likérové víno: „Clásico“ (klasické)

Pri výrobe tohto druhu vína sa smie použiť mušt, čiastočne skvasený mušt, víno alebo koncentrovaný mušt z povolených bielych alebo modrých odrôd. Použité odrody hrozna majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. % a musia byť úplne zdravé. Počas výroby sa pridáva vínny alkohol špičkovej kvality. Môže sa použiť tradičný pojem „Clásico“ (klasické).

Vzhľad: zlatožltá farba rôznej intenzity pri výrobkoch z bieleho hrozna, tmavá červenkastá až čierna rôznej intenzity pri výrobkoch z modrého hrozna.

Vôňa: ide o sladké a/alebo hodvábne vína. Môžu mať arómu hroznok a/alebo datlí a/alebo medu a/alebo sladkých kvetov a/alebo zrelého ovocia.

Chuť: tieto vína sú na podnebí kyslé v kontraste so sladkosťou, ktorá im dodáva vyváženosť. Sú teplé, olejnaté a s dlhotrvajúcou chuťou. Všetky arómy v nose sú ešte výraznejšie na podnebí.

— V prípade, že sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú analytické limity, musia sa dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. Likérové víno: „Vino de misa“

Výrobok „Vino de misa“ (omšové víno) sa vyrába z muštu bielych alebo modrých odrôd viniča, ktoré majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. % a musia byť úplne zdravé. Počas výrobného procesu sa pridáva vínny alkohol špičkovej kvality. Získané likérové víno má skutočný obsah alkoholu od 15 obj. % do 20 obj. %.

Vzhľad: škála tónov od svetložltej po mierne zlatistú.

Vôňa: čistá, s dobrou intenzitou, kvetinová a/alebo ovocná.

Chuť: sladká a vyvážená, s dobrou dochuťou.

— V prípade, že sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú analytické limity, musia sa dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

8. *Perlivé víno*

Žltá alebo ružová farba. Číre a svetlé, s jemnými bublinkami oxidu uhličitého a bez zákalu. Prevládajú primárne arómy odrôd. Ovocná a svieža aróma. Živé, svieže vína, s pikantnou chuťou pripomínajúcou kyslé ovocie. Vyvážené z hľadiska sladkosti, kyslosti a obsahu alkoholu.

— V prípade, že sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú analytické limity, musia sa dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

9. *Víno zo zhrozenkovateného hrozna: „vimblanc“*

Výrobok „vimblanc“ sa vyrába zo zhrozenkovateného hrozna získaného prirodzenou dehydratáciou, a to z odrôd viniča povolených v tejto špecifikácii, pričom prirodzený obsah alkoholu sa umelo nezvyšuje.

Výrobok má minimálny skutočný obsah alkoholu 9 obj. % a celkový obsah alkoholu 16 obj. % (alebo obsah cukru 272 g/l). Maximálny obsah prchavých kyselín je 2,1 g (v gramoch kyseliny octovej).

Vzhľad: jantárová farba, ktorá sa vyzrievaním vína zintenzívňuje.

Vôňa: sladké a/alebo hodvábné a/alebo intenzívne vína s arómou hroznok a/alebo datlí a/alebo medu a/alebo sladkých kvetov a/alebo zrelého ovocia.

Chuť: tieto vína sú na podnebí kyslé v kontraste so sladkosťou, ktorá im dodáva vyváženosť. Sú teplé, olejnaté a s dlhotrvajúcou chuťou. Všetky arómy v nose sú ešte výraznejšie na podnebí.

— V prípade, že sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú analytické limity, musia sa dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	35
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Základné enologické postupy

Pestovateľská prax

Zavlažovanie sa môže vykonávať len s cieľom zlepšiť kvalitu hrozna za okolností, keď dodávka vody na pozemky a ekologické podmienky viniča neumožňujú dosiahnuť optimálnu úroveň kvality. Musí sa zabezpečiť, aby výroba a získané výnosy boli v súlade s ustanoveniami špecifikácie. Ak riadiaci orgán CHOP usúdi, že zavlažovanie môže nepriaznivo ovplyvniť kvalitu hrozna alebo že predstavuje porušenie platných pravidiel, môže ho na konkrétnom pozemku zakázať.

Vína, na ktoré sa vzťahuje toto CHOP, sa môžu vyrábať iba zo zdravého hrozna, ktoré je dostatočne zrelé na výrobu vín s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 10 obj. %.

Osobitný enologický postup

Výlisnosť nesmie prekročiť 70 litrov muštu alebo vína na každých 100 kg zozbieraného hrozna.

b) Maximálne výnosy

1. Modré odrody

10 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Modré odrody

70 hektolitrov na hektár

3. Biele odrody

12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Biele odrody

84 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Obce:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almóster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (okrem pozemkov č. 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 a 77 zóny 1 a pozemkov č. 35 a 51 zóny 4)

La Canonja

Cambrils

Capafonts

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (okrem pozemku č. 66 zóny 3, pozemkov č. 101, 105 a 111 až 113 zóny 6, zón 7, 8, 9, 10 a 11, pozemkov č. 1 až 13, 17 až 38, 45, 133 a 134 zóny 12, pozemkov č. 70 až 102, 104, 111, 220 až 234, 314 a 315 zóny 13, pozemku č. 3 zóny 15, pozemku č. 65 zóny 22 a pozemkov č. 26 až 43, 60 až 68, 70 až 81, 83, 84, 86, 87 a 88 zóny 23)

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 (okrem pozemkov č. 69, 70, 113 a 120 zóny 4, zóny 5, pozemkov č. 3 až 15, 20 až 27, 30 až 54, 56, 57, 58, 59 a 61 až 73 zóny 6, pozemkov č. 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30 až 46, 48, 49, 50, 56 a 59 až 66 zóny 7, pozemkov č. 76 až 89, 91 až 97, 99, 100, 101, 102, 105 a 106 zóny 8, pozemkov č. 38 až 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 a 74 zóny 9, pozemku č. 8 zóny 10 a pozemku č. 99 zóny 13)

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 (okrem zón 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 a 23, pozemkov č. 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 a 254 zóny 17 a pozemku č. 29 zóny 24)

La Torre de l'Espanyol

Torredembarra

Vallmoll

Valls

Vespella

Vilabella

Vilallonga del Camp

Vilanova d'Escornalbou

Vila-rodona

Vila-seca

Vinebre

Vinyols i els Arcs

7. **Hlavné muštové odrody**

Macabeo – Viura

Tempranillo – Ull de Llebre

8. **Opis súvislostí**

Oblasť Camp de Tarragona sa vyznačuje stredomorským podnebím.

Oblasť Ribera d'Ebre sa rozprestiera v kotline Mora a tvorí ju údolie obkolesené vysokými horami, medzi ktorými po celej dĺžke preteká rieka Ebro.

Víno

Typ pôdy (ktorá v oblasti Camp nie je veľmi úrodná a skladá sa z vápenatého materiálu v oblasti pozdĺž brehov rieky Ebro), ako aj podnebie sa odráža v koncentrácii cukrov a skutočnom obsahu alkoholu.

Priamy vplyv mora a pôdneho typu v oblasti Camp de Tarragona umožňuje výrobu veľmi jemných a vyvážených bielych vín. Vína sú mierne kyslé, majú vysoký obsah alkoholu a vyznačujú sa arómami, ktoré sa najmä v prípade červených vín zlepšujú s vekom.

Červené vína sú pevné a aromatické, s vysokou koncentráciou arómy a chuti. Ružové vína sú veľmi svetlejšie čerešňovej farby s koncentráciou vôní špecifických pre Stredozemie.

Vysoká intenzita slnečného svitu v tejto oblasti podporuje rozvoj intenzívnych farieb, ktoré sú pre naše vína typické, a to najmä pre červené.

V oblasti Ribera d'Ebre sa vďaka vápenatej pôde a podnebiu s kontinentálnym vplyvom vyrábajú veľmi lesklé biele vína. Červené vína kombinujú telo a farbu hrozna cariñena a bohatstvo hrozna garnacha, keďže práve tieto dve tradičné odrody sa pestujú v tejto oblasti. Značný nedostatok vody v oblasti vysvetľuje nižší objem úrody na hektár a vyšší obsah alkoholu vo vnútrozemských oblastiach.

Tradičné odrody tu prevažujú pri výrobe vín rozličných kategórií a druhov. Vďaka tomu sú tieto vína silno zakorenené v tomto regióne, kde majú svoj pôvod.

Akostné šumivé a perlivé vína

Topografia oblasti s CHOP „Tarragona“ je jednoduchá s prevažne nízkou nadmorskou výškou. Oblasť Camp de Tarragona má dva rozlišovacie topografické prvky: Serralada Prelitoral (pobrežné horské pásmo) a pobrežné rovinaté oblasti.

Strmé svahy Serralada Prelitoral ovplyvňujú klimatické podmienky pobrežných rovín, kde sa pestuje vinič.

Krajina s vinohradmi je pre túto oblasť typická a využívajú sa tu tradičné pestovateľské spôsoby.

Tieto krajinné prvky, ktoré vytvárajú typické stredomorské podnebie s veľkým počtom hodín slnečného svitu a pomerne nízkym zásobovaním vodou, a druhy pôdy oblasti s CHOP „Tarragona“ (málo úrodné pôdy s nízkym obsahom fosforu) sú ideálne na pestovanie hrozna na výrobu akostných šumivých vín.

Pôdy v oblasti s CHOP „Tarragona“ (ktoré v oblasti Camp nie sú veľmi úrodné a v časti pozdĺž brehov rieky Ebro pozostávajú z vápenatého materiálu) vedú k výrobe lesklých, aromatických a veľmi jemných vín, ktoré sú takisto ideálne na výrobu šumivých vín.

Stredomorské podnebie s veľkým počtom hodín slnečného svitu prospieva hroznu, z ktorého – ak sa zberá na začiatku dozrievania, keď má vysoký obsah kyselín a nižší obsah alkoholu – sa vyrábajú základné vína, ktoré sú ideálne na výrobu šumivých vín.

Likérové víno

Pôdy oblasti s CHOP „Tarragona“ nie sú v oblasti Camp de Tarragona veľmi úrodné a v časti pozdĺž brehov rieky Ebro pozostávajú z vápenatého materiálu.

V tomto podnebí, a to najmä vo vnútrozemských oblastiach, kde je menej vody, rastie hrozno, ktoré je vzhľadom na vysoký obsah cukru a alkoholu ideálne na výrobu likérových vín.

Hoci sa nevyužívajú žiadne osobitné postupy, pestovanie viniča v tejto oblasti je prispôbené prirodzeným podmienkam pôdy a výsledkom primeranej hustoty výsadby je hrozno s obsahom kyselín a alkoholu, ktoré je optimálne na výrobu likérových vín.

Pokiaľ ide o kultúrne a historické faktory, prvé nariadenie, ktoré bolo prijaté v roku 1947, poskytlo ochranu len pre vína z odrody „Tarragona Clásico“ – likérového vína zrejúceho v dubových sudoch. Víno „Tarragona Clásico“ môže byť sladké, polosuché alebo suché, ako aj víno typu „rancio“.

Následnou zmenou z roku 1959 sa rozšírila ochrana na suché a polosladké vína.

To všetko potvrdzuje význam likérových vín v tomto regióne a ich súvislosť s regiónom.

Víno zo zhrozenkovateného hrozna

Výroba vína zo zhrozenkovateného hrozna má v oblasti Ribera d'Ebre dlhú tradíciu.

Výroba týchto vín sa spája s vápenatými a/alebo málo úrodnými pôdami, na ktorých rastie hrozno s vysokým obsahom cukru potrebným na výrobu týchto vín.

Vďaka podnebiu tejto oblasti, ktoré je stredomorské, no s kontinentálnymi vplyvmi, s veľmi horúcimi letami a výrazným nedostatkom vody, tu rastie hrozno ideálne na výrobu vína zo zhrozenkovateného hrozna vzhľadom na jeho vysoký obsah zvyškového cukru a optimálny obsah alkoholu.

Spôsob obrábania viniča, ktorý vychádza z tradičných spôsobov tejto oblasti a zohľadňuje špecifické vlastnosti krajiny a odrody, zabezpečuje, že táto oblasť je ideálna na výrobu vína zo zhrozenkovateného hrozna.

Enologické postupy, ktoré sa používajú na výrobu vína zo zhrozenkovateného hrozna („vimblanc“), zahŕňajú zber hrozna optimálnej zrelosti a následné sušenie na stoloch metódou „sol y serena“ (pri ktorej sa hrozno vystavuje počas dňa slnku a počas noci nižším teplotám). Keď hrozno zhrozenkovatie, víno sa vyrába bez pridania alkoholu. Keďže hrozno je vysušené (zhrozenkovatené), obsahuje vysokú koncentráciu cukrov. To znamená, že proces fermentácie pomocou kvasníc je rýchly a výsledkom je veľmi sladké víno.

9. Iné základné požiadavky

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Slovo „Tarragona“ musí byť napísané veľkými písmenami a uvedené pod slovami „Denominación de Origen Protegida“ (chránené označenie pôvodu).

Maximálna veľkosť znakov použitých na označenie „Tarragona“ je 4 mm a na označenie „Denominación de Origen Protegida“ sa použije polovičná veľkosť.

Odkaz na špecifikáciu výrobu

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/fixers-binaries/control-canvis-Tarragona-Pliego-de-Condiciones.pdf>

KORIGENDÁ

Korigendum vyhláseniu Európskej komisie o modulácii/pozastavení pomoci podľa článku 8 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2021/1529, ktorým sa zriaďuje nástroj predvstupovej pomoci (IPA III)

(Úradný vestník Európskej únie C 380 I z 20. septembra 2021)

(2021/C 402/11)

Uverejnenie vyhlásenia Európskej komisie (2021/C 380 I/05) na strane 5 sa zrušuje.

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK