



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 66

19. júna 2023

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 215/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 215/02	Výmenný kurz eura – 16. júna 2023	2
2023/C 215/03	Správna komisia pre sociálne zabezpečenie migrujúcich pracovníkov – Prepočítavací kurz mien podľa nariadenia Rady (EHS) č. 574/72	3

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2023/C 215/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN) ⁽¹⁾	5
2023/C 215/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS) ⁽¹⁾	7

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

2023/C 215/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO) ⁽¹⁾	8
2023/C 215/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11183 – SSG / ORDINA) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	10

INÉ AKTY

Európska komisia

2023/C 215/08	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	11
2023/C 215/09	Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013	25
2023/C 215/10	Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013	32

⁽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.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN /
MAPLECO)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 215/01)

Dňa 2. júna 2023 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 32023M11072. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

⁽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⁾

16. júna 2023

(2023/C 215/02)

1 euro =

	Mena	Výmenný kurz		Mena	Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,0966	CAD	Kanadský dolár	1,4500
JPY	Japonský jen	154,65	HKD	Hongkongský dolár	8,5799
DKK	Dánska koruna	7,4505	NZD	Novozélandský dolár	1,7591
GBP	Britská libra	0,85428	SGD	Singapurský dolár	1,4647
SEK	Švédska koruna	11,5925	KRW	Juhokórejský won	1 397,67
CHF	Švajčiarsky frank	0,9770	ZAR	Juhoafrický rand	19,9021
ISK	Islandská koruna	149,50	CNY	Čínsky juan	7,8100
NOK	Nórska koruna	11,5170	IDR	Indonézska rupia	16 387,75
BGN	Bulharský lev	1,9558	MYR	Malajzijský ringgit	5,0603
CZK	Česká koruna	23,817	PHP	Filipínske peso	61,246
HUF	Maďarský forint	373,00	RUB	Ruský rubel'	
PLN	Poľský zlotý	4,4728	THB	Thajský baht	37,953
RON	Rumunský lei	4,9610	BRL	Brazílsky real	5,2790
TRY	Turecká líra	25,9491	MXN	Mexické peso	18,7771
AUD	Austrálsky dolár	1,5941	INR	Indická rupia	89,7953

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

SPRÁVNA KOMISIA PRE SOCIÁLNE ZABEZPEČENIE MIGRUJÚCICH PRACOVNÍKOV

Prepočítavací kurz mien podľa nariadenia Rady (EHS) č. 574/72

(2023/C 215/03)

Článok 107 odsek 1, 2 a 4 nariadenia (EHS) č. 574/72

Referenčné obdobie: Apríla 2023

Obdobie predkladania žiadostí: Júl, august a september 2023

apríl-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,4369	7,45179		375,336	4,63201
1 BGN =	0,511300	1	11,9833	3,81010		191,909	2,36835
1 CZK =	0,0426678	0,0834496	1	0,317952		16,0148	0,197638
1 DKK =	0,134196	0,262460	3,14513	1		50,3686	0,621597
1 HRK =							
1 HUF =	0,00266428	0,00521080	0,0624424	0,019854		1	0,0123410
1 PLN =	0,215889	0,422236	5,05977	1,60876		81,0309	1
1 RON =	0,202573	0,396192	4,74768	1,50953		76,0329	0,938320
1 SEK =	0,088207	0,172515	2,06729	0,657299		33,1072	0,408575
1 GBP =	1,13488	2,21960	26,5981	8,45690		425,962	5,25678
1 NOK =	0,086816	0,169794	2,03469	0,646932		32,5850	0,402131
1 ISK =	0,00668350	0,0130716	0,156640	0,0498041		2,50856	0,030958
1 CHF =	1,015681	1,98647	23,8044	7,56865		381,222	4,70465

Zdroj: ECB

apríl-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,93649	11,33699	0,881150	11,51867	149,622	0,98456
1 BGN =	2,52403	5,79660	0,450532	5,88949	76,5018	0,503406
1 CZK =	0,210629	0,483724	0,037597	0,491476	6,38405	0,0420090
1 DKK =	0,662457	1,52138	0,118247	1,54576	20,0787	0,132124
1 HRK =						
1 HUF =	0,0131522	0,0302049	0,00234763	0,0306889	0,398635	0,00262315
1 PLN =	1,065735	2,44753	0,190231	2,48675	32,3018	0,212556
1 RON =	1	2,29657	0,178497	2,33337	30,3094	0,199445
1 SEK =	0,435432	1	0,0777234	1,01602	13,1977	0,086845

apríl-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 GBP =	5,60233	12,8661	1	13,0723	169,803	1,11736
1 NOK =	0,428565	0,984228	0,0764976	1	12,9895	0,085475
1 ISK =	0,032993	0,075771	0,00588917	0,0769850	1	0,00658031
1 CHF =	5,01390	11,51477	0,894967	11,69929	151,968	1

Zdroj: ECB

Poznámka: všetky krížové kurzy týkajúce sa ISK sa vypočítavajú na základe údajov o kurzoch ISK/EUR Islandskej centrálnej banky

referencia: apríl-23	1 EUR v národnej mene	1 jednotka národnej meny v EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,43689	0,04267
DKK	7,45179	0,13420
HRK		
HUF	375,33611	0,00266
PLN	4,63201	0,21589
RON	4,93649	0,20257
SEK	11,33699	0,08821
GBP	0,88115	1,13488
NOK	11,51867	0,08682
ISK	149,62222	0,00668
CHF	0,98456	1,01568

Zdroj: ECB

Poznámka: kurzy ISK/EUR vychádzajú z údajov Islandskej centrálnej banky

- Nariadenie (EHS) č. 574/72 ustanovuje, že prepočítavací kurz na istú menu, čiastok uvedených v inej mene, je kurz vypočítaný Komisiou a založený na mesačnom priemere, počas referenčného obdobia vymedzeného v odseku 2, referenčného výmenného kurzu mien, zverejneného Európskou centrálnou bankou.
- Referenčné obdobie je nasledovné:
 - mesiac január pre prepočítavací kurz platný od 1. apríla,
 - mesiac apríl pre prepočítavací kurz platný od 1. júla,
 - mesiac júl pre prepočítavací kurz platný od 1. októbra,
 - mesiac október pre prepočítavací kurz platný od 1. januára.

Prepočítavací kurz mien bude uverejnený v druhom *Úradnom vestníku Európskej únie* (séria „C“) v mesiacoch február, máj, august a november.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN)****(Text s významom pre EHP)**

(2023/C 215/04)

1. Komisii bolo 9. júna 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Crédit Agricole Consumer Finance („CACF“, Francúzsko) pod kontrolou podniku Crédit Agricole S.A. („GCA“, Francúzsko),
- Stellantis N.V. („Stellantis“, Holandsko),
- Merrion Fleet Management Limited („ALD Ireland“) pod kontrolou podniku ALD S.A. („ALD“, Francúzsko),
- ALD Automotive AS („ALD Norway“) pod kontrolou podniku ALD,
- SGALD Automotive – Sociedade Geral de Comercio e Aluguer de Bens, S.A. („ALD Portugal“) pod kontrolou podniku ALD,
- LeasePlan Česká republika s.r.o. („LP Czechia“) pod kontrolou podniku LP Group BV („LeasePlan“, Holandsko),
- LeasePlan Finland Oy („LP Finland“) pod kontrolou podniku LeasePlan,
- LeasePlan Luxembourg S.A. („LP Luxembourg“) pod kontrolou podniku LeasePlan.

Podnik CACF získa v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celými podnikmi ALD Ireland, ALD Norway, LP Czechia a LP Finland.

Podniky CACF a Stellantis získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celými podnikmi ALD Portugal a LP Luxembourg.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- CACF pôsobí v sektore spotrebiteľských úverov. Je pod kontrolou podniku GCA, ktorý pôsobí v sektore bankovníctva a služieb súvisiacich s poistením vrátane zhromažďovania aktív, retailového bankovníctva, špecializovaných finančných služieb a veľkých zákazníkov,
- Stellantis pôsobí v oblasti navrhovania, výroby, distribúcie a predaja automobilových vozidiel, súčiastok a výrobných systémov,
- ALD Ireland, ALD Norway, ALD Portugal, LP Czechia, LP Finland a LP Luxembourg pôsobia v oblasti služieb súvisiacich s operatívnym lízingom a správou vozového parku.

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

3. Na základe predbežného posúdenia sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. Tým však nie je dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci.

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 túto referenčnú značku:

M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN

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

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

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 215/05)

1. Komisii bolo 13. júna 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Parisian Bidco SAS („Netceed“, Francúzsko), predtým známy ako ETC Group, pod kontrolou podniku Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited („Cinven“, Guernsey),
- Amadys Group BV („Amadys“, Belgicko).

Podnik Netceed získa v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Amadys.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Netceed: poskytovateľ telekomunikačných produktov, najmä káblov, príslušenstva a iných zariadení, ako sú pasívne zariadenia a optické výrobky, a služieb pre telekomunikačných operátorov a inštalatérov telekomunikačných sietí,
- Amadys: poskytovateľ pasívnych zariadení, ako sú káble, konektory a iné nástroje, telekomunikačným operátorom a inštalatérom sietí, ako aj poskytovateľom v odvetví energetiky.

3. Na základe predbežného posúdenia sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. Tým však nie je dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci.

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 túto referenčnú značku:

M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS

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

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

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 koncentracii
(Vec M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 215/06)

1. Komisii bolo 12. júna 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- PSA Automobiles SA (Francúzsko), v konečnom dôsledku pod kontrolou podniku Stellantis N.V., holdingovej spoločnosti Stellantis Group (ďalej len „Stellantis“, Holandsko),
- Spika SAS (Francúzsko), v konečnom dôsledku pod kontrolou podniku Compagnie Générale des Etablissements Michelin, holdingovej spoločnosti skupiny Michelin („Michelin“, Francúzsko),
- Faurecia Exhaust International (Francúzsko), v konečnom dôsledku pod kontrolou podniku Faurecia SE, materskej spoločnosti skupiny Forvia („Forvia“, Francúzsko), a
- Symbio SAS („Symbio“, Francúzsko).

Podniky Stellantis, Michelin a Forvia získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom Symbio.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Stellantis je nadnárodný výrobca pôvodného automobilového zariadenia a predajca motorových vozidiel,
- Michelin je francúzsky celosvetový výrobca, ktorý pôsobí najmä v oblasti výroby pneumatík pre motorové vozidlá a lietadlá,
- Forvia je francúzsky celosvetový výrobca automobilových súčiastok,
- Symbio je francúzsky výrobca systémov palivových článkov a pohonných jednotiek palivových článkov.

3. Na základe predbežného posúdenia sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. Tým však nie je dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci.

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 túto referenčnú značku:

M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO

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

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

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

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.11183 – SSG / ORDINA)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 215/07)

1. Komisii bolo 12. júna 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Sopra Steria Group SA („SSG“, Francúzsko),
- Ordina N.V. („Ordina“, Holandsko).

Podnik SSG získa v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách kontrolu nad celým podnikom Ordina.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom verejnej ponuky oznámenej 21. marca 2023.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- SSG je verejnoprávna poradenská spoločnosť, ktorá sa zaoberá digitálnymi službami a vývojom softvéru, poskytujúca širokú škálu IT služieb vrátane poradenských a digitálnych služieb, ako aj softvéru na celom svete,
- Ordina je verejnoprávny poskytovateľ digitálnych služieb a softvéru, ktorý ponúka služby poradenstva, dizajnu a vývoja IT pre odvetvie priemyslu, finančných služieb a pre zákazníkov vo verejnom sektore v celom Beneluxe.

3. Na základe predbežného posúdenia sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. Tým však nie je dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentracií 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 túto referenčnú značku:

M.11183 – SSG / ORDINA

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

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

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“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

(2023/C 215/08)

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

„Tolna/Tolnai“

PDO-HU-A1353-AM01

Dátum žiadosti: 25.1.2018

1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu

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

2. Opis a dôvody zmeny**2.1. Rozšírenie oblasti výroby stanovenej v špecifikácii výrobku „Tolna/Tolnai“**

Rozšírenie oblasti výroby o obce Cikó, Fürged, Németskér, Pálfa a Pári. Tieto obce majú podobné klimatické a zemepisné podmienky ako vymedzená oblasť výroby. Vďaka svojim pôdnym vlastnostiam a vlnám vyrábaným v týchto obciach spĺňajú parametre stanovené v špecifikácii výrobku pre CHOP „Tolna/Tolnai“.

Uvedené obce patria do rovnakej územnej jednotky ako vymedzená oblasť.

Položky, ktorých sa zmena týka: Vymedzená zemepisná oblasť

2.2. Zvýšenie počtu vinohradov zaznamenaných v špecifikácii výrobku „Tolna/Tolnai“

Rozšírenie zoznamu menších zemepisných jednotiek, ktoré môžu byť uvedené, o vinohrad Ködmön-hegy. Keďže vinohrad sa nachádza vo vymedzenej oblasti výroby, je opodstatnené povoliť používanie tohto názvu.

Položky, ktorých sa zmena týka: Iné základné požiadavky

2.3. Pridanie kategórie sýtených perlivých vín

Vinári začali vyrábať sýtené perlivé vína v reakcii na meniace sa požiadavky trhu. Dostupný technologický vývoj umožnil dosiahnuť ďalšie zlepšenie kvality, čo viedlo k ďalšiemu zvýšeniu dopytu a výroby. Znamenné vína s CHOP „Tolna/Tolnai“ možno použiť aj na výrobu homogénnych výrobkov vysokej kvality, ktoré sú v súlade so špecifikáciou.

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

Položky, ktorých sa zmena týka: Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov, Opis vína (vín), Osobitné enologické postupy, Maximálne výnosy, Súvislosť so zemepisnou oblasťou, Ďalšie podmienky.

2.4. Pridanie kategórie šumivých vín

Dopyt na trhu v kombinácii s podnikateľským duchom vinárov podnietili výrobu rôznych šumivých vín. Základné vína pre šumivé víno sa v danej vinohradníckej oblasti vyrábajú už dlho. Existujúce rodinné vinárske podniky rozšírili svoj sortiment o vlastné šumivé vína. Z muštových odrôd uvedených v špecifikácii výrobku v prípade vína s CHOP „Tolna/Tolnai“ sa vyrábajú mimoriadne kvalitné šumivé vína, čo umožňuje dosahovať jednotnú a vyššiu kvalitu.

Položky, ktorých sa zmena týka: Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov, Opis vína (vín), Osobitné enologické postupy, Maximálne výnosy, Súvislosť so zemepisnou oblasťou, Ďalšie podmienky.

2.5. Nové povolené odrody: Furmint

Štruktúra spotreby vína sa neustále mení a výrobcovia sa jej snažia prispôsobiť. Vo vymedzenom území stúpa podiel bielych a aromatických odrôd. Z niektorých odrôd uvedených v tejto žiadosti sa už dlho vyrábajú vína spoľahlivej kvality. Ďalším kľúčovým faktorom môže byť skutočnosť, že Furmint by mohol byť bielou muštovou odrodou Maďarska, na ktorej by mohla byť založená jednotná marketingová kampaň na víno.

Položky, ktorých sa zmena týka: Hlavné muštové odrody

2.6. Zahnutie obcí mimo vymedzenej oblasti výroby: pridanie obce Varsád

V uvedenej obci sa nachádza vinársky podnik, ktorého majiteľ chce spracovávať hrozno pochádzajúce z vymedzenej oblasti s CHOP „Tolna/Tolnai“.

Položky, ktorých sa zmena týka: Iné základné požiadavky

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Tolna/Tolnai

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

9. Sýtené perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

Kategória 1: Víno – biele

Farba bielych vín sa pohybuje od svetlozelenej po výraznejšiu slamovožltú. Vôňa má tóny hlavne citrusov a ovocia s bielou dužinou. Na podnebí výrazne cítí silné, pevné kyseliny, pričom často prevláda mierna chuť alkoholu a tela v kombinácii s jemnou korenitosťou a ľahkými kvetinovými tónmi.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Kategória 1: Víno – ružové

Farba ružových vín je veľmi rozmanitá: od svetloružovej, fialovej alebo lososovej až po jahodovú alebo malinovú. V ich vôni dominuje ľahké červené bobuľové ovocie ako jahody a maliny. Ide o vína s ľahkým telom, ktoré vzbudzujú dojem sviežej kyslosti, pričom v nich dominujú obvyklé tóny vône.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Kategória 1: Víno – červené

Farba červených vín sa pohybuje od svetlej rubínovej cez výraznejšiu rubínovú až po granátovočervenú. Vo vôni sú tóny červeného bobuľového ovocia, ako sú čerešne alebo jahody, ale aj černice a slivky, doplnené o mierne korenisté tóny, ako aj sladké korenie odvodené z drevených sudov, ako je vanilka a škoricca. Víno má ľahkú a stredne plnú chuť, ktorá sa vyznačuje sa zamatovými tanínmi.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Kategória 4: Šumivé víno – biele

Víno môže mať svetložltú až zlatožltú farbu. Vo vôni sú cítiť najmä aromatické tóny citrusového a kôstkového ovocia, zatiaľ čo tóny sušenok, briošky a autolýzy sa môžu objaviť aj počas vyzrievania. Jemné šumenie spôsobené kyselinou uhličitou vznikajúcou pri druhotnom alkoholovom kvasení je prítomné počas celej konzumácie vína.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Kategória 4: Šumivé víno – ružové

Môže mať farbu svetlej cibulovej šupky až po svetločervenú farbu. Má chuť a vôňu po červenom bobuľovom ovocí a dokonca aj miernu korenitosť doplnenú sekundárnymi vôňami a arómami vznikajúcimi počas vyzrievania sprevádzanými príjemnou a vyváženou kyslosťou.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Kategória 4: Šumivé víno – červené

Farba môže siahať od rubínovej po tmavočervenú. Vôňa a aróma pripomínajú najmä bobuľové ovocie, ako sú čerešne a slivky, s jemnými sekundárnymi vôňami a arómami napríklad sušenok.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Kategória 9: Sýtené perlivé víno – biele

Farba sa pohybuje od zelenkastobielej po zlatožltú. Vo vône dominuje ľahké citrusové a kôstkové ovocie ako limetka a zelené jablko. Vyznačuje sa ľahkým telom a sviežou, živou kyslosťou.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Kategória 9: Sýtené perlivé víno – ružové

Farba siaha od farby svetlej cibulovej šupky po svetločervenú. Má vôňu červeného bobuľového ovocia, ako sú maliny a jahody. Jeho chuť sa vyznačuje sviežou kyslosťou a ľahkým telom.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Kategória 9: Sýtené perlivé víno – červené

Jeho farba sa pohybuje od červenej cez rubínovú a fialovú až po sýtu červenú. Vonia hlavne po čerstvom červenom bobuľovom ovocí, ako sú čerešne a jahody. Jeho chuť sa vyznačuje sviežou kyslosťou a ľahkým telom.

* Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Základné enologické postupy

Pravidlá používania určitých pojmov

Osobitný enologický postup

1. Obohacovanie prirodzeného obsahu alkoholu muštu a úprava obsahu zvyškového cukru sú zakázané počas výroby vínnych výrobkov „Tolna/Tolnai“ s tradičným pojmom „késői szüretelésű bor“ [vino s prívlastkom neskorý zber] alebo „válogatott szüretelésű bor“ [vino s prívlastkom výber z hrozna] alebo obmedzeným pojmom „töppedt szőlőből készült bor“ [vino zo zhrozienkovateného hrozna] alebo označenie vinohradu.
2. Vybrané vinohradnícke vína musia vyzrievať v dubových sudoch minimálne šesť mesiacov.

Pravidlá pestovania hrozna

Pestovateľský postup

Vedenie viniča a hustota výsadby:

V prípade vinohradov vysadených do 31. júla 2009 sa vinárske výrobky s chráneným označením pôvodu „Tolna/Tolnai“ môžu do vinárskeho roku 2035/2036 vyrábať z hrozna z akéhokoľvek vinohradu s už povoleným spôsobom vedenia viniča a hustotou výsadby.

Pravidlá týkajúce sa nových plantáží:

V prípade vinohradov vysadených po 1. auguste 2009:

- počet vysadených krov musí byť aspoň 3 300 krov na hektár,
- vzdialenosť medzi radmi nesmie byť menšia ako 2 metre ani väčšia ako 3,5 metra,
- vzdialenosť medzi krami nesmie byť menšia ako 0,6 metra ani väčšia ako 1,2 metra.

Metóda zberu:

Pri vinárskych výrobkoch s chráneným označením pôvodu „Tolna/Tolnai“ je povolený ručný aj mechanizovaný zber. Výnimku majú vína „Tolna/Tolnai“ označené pojmami výberový vinohrad, výberový zber, neskorý zber alebo zo zhrozienkovateného hrozna, ktoré možno zberať len ručne.

Určenie začiatku zberu:

Správna rada vinárskeho spoločenstva má právomoc určiť začiatok zberu. Rokovací poriadok vinohradníckej oblasti obsahuje pravidlá stanovenia a zverejnenia termínu zberu.

Požiadavky týkajúce sa kvality hrozna

Pestovateľský postup

Minimálny obsah cukru v hrozne (g/l)

Víno

biele víno: 151,5

ružové víno: 151,5

červené víno: 151,5

Šumivé víno

biele víno: 151,5

ružové víno: 151,5

červené víno: 151,5

Sýtené perlivé víno

biele víno: 151,5

ružové víno: 151,5

červené víno: 151,5

Minimálny potenciálny prirodzený obsah alkoholu v hrozne (v obj. %)

Víno

biele víno: 9,0

ružové víno: 9,0

červené víno: 9,0

Šumivé víno

biele víno: 9,0

ružové víno: 9,0

červené víno: 9,0

Sýtené perlivé víno

biele víno: 9,0

ružové víno: 9,0

červené víno: 9,0

b) *Maximálne výnosy*

Víno: biele, ružové, červené

100 hl/ha

14 000 kg hrozna na hektár

Víno: biele, ružové, červené: vína vyrábané s označením názvu vinohradu a vína s prívlastkom neskorý zber

80 hl/ha

11 000 kg hrozna na hektár

Šumivé vína: biele, ružové, červené

100 hl/ha

14 000 kg hrozna na hektár

Sýtené perlivé vína: biele, ružové, červené

100 hl/ha

14 000 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Definícia vymedzenej oblasti:

Územia týchto obcí, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I alebo II: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcské, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Füged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németskér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja a Závod.

7. Hlavné muštové odrody

alibernet

blauburger

bíbor kadarka

cabernet franc – cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay – kereklevelű

cserszegi fűszeres

dornfelder

ezerfürtű

ezerjő – kolmreifler

furmint – furmint bianco

hárslevelű – garszleveljü

irsai olivér – irsai

kadarka – fekete budai

királyleányka – erdei sárga

kékfrankos – blaufränkisch

kékoportó – blauer portugieser

leányka – leányszőlő

menoire

merlot

nektár

olasz rizling – olaszrizling

ottonel muskotály – muscat ottonel

pinot blanc – fehér burgundi

pinot noir – kék burgundi

rajnai rizling – riesling

rizlingszilváni – müller thurgau

sauvignon – sauvignon blanc

syrah – shiraz

szürkebarát – pinot gris

sárga muskotály – muscat lunel

tramini – traminer

zengő

zenit

zweigelt – blauer zweigeltrebe

zöld szagos – decsi szagos

zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. Opis súvislostí

Opis prírodných faktorov – spoločné pre víno, šumivé víno a sýtené perlivé víno

Vinohradnícka oblasť Tolna sa nachádza v južnej časti Maďarska, prevažne v župe Tolna, ale zasahuje aj do žúp Baranya a Fejér. Vinohrady Tolna boli založené prevažne na miernych, vľúdnych a chránených svahoch a kopcoch s orientáciou na juh.

Najdôležitejším a prevládajúcim útvarom vinohradníckej oblasti, a teda jej najrozšírenejšou pôdotvornou horninou, je spraš. Napríklad hrúbka vrstvy spraše v Hógyésvi dosahuje 70 metrov. Menšia časť vinohradov (napr. v oblastiach Pincehely, Hógyész, Dúzs) bola vysadená na pieskoch.

Vo vinohradníckych oblastiach pohoria Tolna a Külső-Somogy prevládajú druhy hnedozeme (hnedé lesné pôdy typu rhamann) a hnedé lesné pôdy s ílovou iluviáciou, hoci vinohrady možno nájsť aj na vápencových černozeiach.

Kopcovitá/horská oblasť vinohradníckej oblasti Tolna sa nachádza prevažne v mierne teplom a mierne vlhkom podnebnom pásme.

Mesačné a ročné množstvo slnečného žiarenia a počet hodín slnečného svitu vo vinohradníckej oblasti Tolna sú obzvlášť prospešné pre pestovanie viniča. Počet hodín slnečného svitu je 4 400 hodín ročne a počet hodín skutočného slnečného svitu počas roka môže dosiahnuť 2 060 hodín. Vo vinohradníckych oblastiach Maďarska je dlhodobý priemer ročného počtu hodín slnečného svitu 1 800 – 2 070. Z toho vyplýva, že vinohradnícka oblasť Tolna je veľmi bohatá na slnečný svit. Ďalším dôležitým faktorom je teplota. V tejto vinárskej oblasti je dlhodobý priemer ročných teplôt 11,8 °C, za vegetačné obdobie je to 15,8 °C. Súčet tepla vypočítaný na základe tohto priemeru je 3 400 °C, zatiaľ čo súčet aktívneho tepla je 1 300 °C. Najviac zrážok spadne v mesiacoch máj a jún. Prevláda vietor zo severozápadu.

Vinohradnícku oblasť Tolna možno na základe jej topografie, pôdy, klímy a hydrografie považovať za vynikajúcu vinohradnícku oblasť.

8.1. Víno

Opis vymedzenej oblasti: Ľudské faktory

Vo vinohradníckej oblasti Tolna začali pestovať vinič najskôr Kelti a potom Rimania.

Všetky početné opátstva založené za dynastie Arpádovcov mali vinič, o ktorý sa dôsledne starali benediktínski a cisterciánski mníši.

V 18. storočí Nemci, ktorí sa usadili v tejto župe, ďalej rozvíjali miestne vinohradníctvo. Predpokladá sa, že Srbi, ktorí sa usadili vo Völgysegu v tomto období, zaviedli pestovanie Kadarky, ktorú používali na výrobu červeného vína novým postupom: nakvášaním na šupkách.

Vo výrobe hrozna a vína vtedy dominovali červené vína. Písomné záznamy potvrdzujú, že prevládajúcej Kadarky bolo už šesť odrôd. Vypuknutie fyloxéry spôsobilo v tejto vinohradníckej oblasti veľké škody. Vinohradnícka oblasť Tolna bola vytvorená zákonom o víne z roku 1998, ale v prvom zákone o víne z roku 1893 sa vymedzila vinohradnícka oblasť Szekszárd, ktorá zahŕňala celé územie župy Tolna, takže vinohradnícku oblasť Tolna môžeme právom nazvať historickou.

Táto vinohradnícka kultúra založená na stáročných tradíciách je základom odborných znalostí miestnych ľudí.

Opis vín

Analytické vlastnosti vín vyrobených vo vinohradníckej oblasti Tolna – ich relatívne vysoký obsah alkoholu, priaznivé zastúpenie rôznych kyselín, tvorba látok, ktoré dodávajú vínu telo – sú dané klimatickými podmienkami tejto vinohradníckej oblasti.

Vína z uvedenej vinohradníckej oblasti majú značku vinárov, ktorí boli vychovaní na stáročných tradíciách pestovania viniča a získali moderné poznatky. Organoleptické vlastnosti vín sa prejavujú najmä v bohatosti ich aróm.

Vína zo župy Tolna sa vyznačujú ovocnosťou z hrozna a harmóniou aróm a chutí pochádzajúcich z jemného vyzrievania. Vyvážené kyseliny a extrakt.

Vďaka všetkým týmto vlastnostiam sú vína „Tolna/Tolnai“ vyhľadávané aj mimo Maďarska, a to v krajinách Európskej únie aj mimo nej.

Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti

Vinohradnícka oblasť Tolna pozostáva z väčších kopcov a mierne sa zvažujúcich dolín. Výška kopcov je 150 – 200 metrov. Kopce sú pokryté sprašou s vysokým obsahom vápenca, čo v kombinácii s hnedými lesnými pôdami poskytuje vynikajúcu pôdu na pestovanie viniča. Tým je splnená prvá podmienka na produkciu vynikajúceho hrozna.

Minimálny súčet tepla potrebný na pestovanie viniča je 2 500 °C, zatiaľ čo minimálny súčet aktívneho tepla je 1 000 °C a priemerná ročná teplota musí byť od 9 °C do 21 °C. Tieto teplotné faktory majú dlhodobu priaznivú účinky na kvalitu hrozna vypestovaného v tejto oblasti.

Tretím faktorom je množstvo zrážok. Dlhodobý ročný priemer zrážok v tejto vinohradníckej oblasti je 590 mm, pričom počas vegetačného obdobia spadne 450 mm zrážok, čo je pre vinič dostatočné.

Keď sa do úvahy vezmú aj materiálne dôkazy, najlepším dôkazom vynikajúcich podmienok prevládajúcich v tejto vinohradníckej oblasti je skutočnosť, že produkcia viniča a výroba vína sa tu datuje prinajmenšom od čias Keltov.

Vína uvádzané na trh z vinárskych podnikov pôsobiacich v tejto vinohradníckej oblasti – vyrábané z vynikajúceho hrozna v súlade s tradíciami výroby vína a s využitím nových poznatkov – sú vysoko predajné a vyhľadávané aj v zahraničí.

8.2. Šumivé víno

Opis vymedzenej oblasti: Ľudské faktory

Základné vína na výrobu šumivých vín sa vo vinohradníckej oblasti Tolna vyrábajú už takmer pol storočia.

Výrobcovia v tejto vinohradníckej oblasti si osvojili tradície výroby šumivých vín, začali vyrábať šumivé vína „Tolna/Tolnai“ a následne ich uviedli na trh.

Výrobok je úspešný vďaka technickým znalostiam a povesti pestovateľov hrozna a vinárov, ktorí tu pracujú. Šumivé vína „Tolna/Tolnai“ sa vyrábajú v podstate tradičnou metódou a kvasia vo fľaši. Vďaka tomu sa popri primárnych ovocných arómach dobre rozvíjajú aj sekundárne chute a arómy.

Opis vín

V dôsledku dlhšieho vyzrievania sa farba bielych šumivých vín môže pohybovať od bledožltej po zlatožltú, ružové vína môžu mať farbu cibuľovej šupky až malinovoružovú farbu a červené šumivé vína majú rubínovú až sýtočervenú farbu. Vo vône a chuti šumivých vín „Tolna/Tolnai“ prevládajú intenzívne, ovocné alebo korenisté (ružové, červené vína) primárne chute a arómy charakteristické pre hrozno, ktoré sú doplnené sekundárnymi arómami. Šumivé vína „Tolna/Tolnai“ majú sviežu kyslosť.

Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti

Podnebie vo vinohradníckej oblasti Tolna určujú kontinentálne aj stredomorské vplyvy. Počet hodín slnečného svitu je takisto vyšší ako celoštátny priemer. Dostatok vody počas vegetačného obdobia zabezpečujú ročné zrážky a ich relatívne rovnomerné rozloženie, ako aj pôdy s relatívne dobrou schopnosťou zadržiavať vodu, čo je obzvlášť dôležité v prípade šumivých vín, pretože vo víne sa zabráni tvorbe rastlinných dusných pachov a nezrelých surových kyselín, ktoré by boli zvýraznené oxidom uhličitým vznikajúcim pri druhotnom alkoholovom kvasení.

Dlhé vegetačné obdobie a vysoký súčet tepla poskytujú optimálne podmienky na to, aby hrozno, z ktorého sa vyrába základné víno šumivých vín, primerane dozrelo a zachovala sa aj svieža kyslosť.

Kombinácia polohy vinogradov, klimatických podmienok stredomorského typu, vápenatých a sprašových hlinitých pôd bohatých na živiny a odrôd, ktoré sú najvhodnejšie pre danú oblasť výroby, je zárukou jedinečného charakteru šumivých vín „Tolna/Tolnai“, vďaka ktorému si zachovávajú bohatú arómu, komplexnú ovocnú alebo korenistú vôňu a arómu, svieži charakter a elegantnú kyslosť napriek druhotnému alkoholovému kvaseniu. V dôsledku dlhšieho vyzrievania v súlade s tradičnými metódami výroby šumivých vín sa šumivé vína vyznačujú elegantnými, jemnými sekundárnymi arómami.

8.3. Sýtené perlivé víno

Opis vymedzenej oblasti: Ľudské faktory

Sýtené perlivé vína sa v prípade vín „Tolna/Tolnai“ považujú za novú kategóriu výrobku, ktorú výrobcovia začali vyrábať z hrozna tradične pestovaného v tejto vinohradníckej oblasti na výrobu základného vína pre šumivé vína a ktoré úspešne uviedli na domáci trh.

Výrobok je ekonomicky a trhovo úspešný najmä vďaka technickým znalostiam a povesti pestovateľov hrozna a vinárov, ktorí tu pracujú. Sýtené perlivé vína „Tolna/Tolnai“ sa zvyčajne vyrábajú z odrôd pestovaných v tejto vinohradníckej oblasti a ich kvalita sa dosahuje stanovením termínu zberu, ktorý umožňuje zachovať prirodzené primárne chute a arómy hrozna, ktoré sa ešte viac zdôraznia pridaním oxidu uhličitého pred plnením do fľaš.

Opis vín

Biele, ružové a červené sýtené perlivé vína „Tolna/Tolnai“ sa vyznačujú harmonickou kyslosťou, sviežosťou a živými, komplexnými ovocnými arómami.

Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti

Ide o jednu z najjužnejších vinohradníckych oblastí Maďarska. Miestne podnebie je ovplyvnené kontinentálnymi a stredomorskými vplyvmi. V tejto časti Maďarska sa jar začína najskôr a počet hodín slnečného svitu je vyšší ako celoštátny priemer. Dostatok vody počas vegetačného obdobia zabezpečujú ročné zrážky a ich relatívne rovnomerné rozloženie, ako aj pôdy s relatívne dobrou schopnosťou zadržiavať vodu, čo je obzvlášť dôležité v prípade sýtených perlivých vín, pretože vo víne sa zabráni tvorbe rastlinných dusných pachov a nezrelých surových kyselín, ktoré by boli zvýraznené oxidom uhličitým prítomným vo víne.

Kombinácia polohy vinogradov, klimatických podmienok stredomorského typu, vápenatých a sprašových hlinitých pôd bohatých na živiny a odrôd, ktoré sú najvhodnejšie pre danú oblasť výroby, je zárukou jedinečného charakteru výrobku, ktorý sa prejavuje komplexnými ovocnými vôňami a arómami, sviežim charakterom a elegantnou kyslosťou.

9. Iné základné požiadavky

Menšie zemepisné jednotky, ktoré možno uvádzať, a pravidlá ich uvádzania

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

1. Okres: Völgység

Obce okresu: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mőcsény,

Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja a Závod

V prípade vín „Tolna/Tolnai“ s označením okresu musí 100 % hrozna pochádzať z vinogradov v rámci oblastí označených okresov, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I alebo II.

Obce

Obce: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Füged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hógyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórágy, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja a Závod.

V prípade vín s označením obce musí najmenej 85 % výrobku pochádzať z vinohradov v rámci uvedených oblastí obce, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I alebo II, a najviac 15 % výrobku môže pochádzať z iných častí vymedzených oblastí vinohradníckej oblasti Tolna, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I alebo II.

2. Pomenované vinohrady:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyöng: Ködmön-hegy

V prípade vín s označením názvu vinohradu musí 95 % hrozna použitého na výrobu vína pochádzať z uvedených oblastí vinohradu, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I alebo II.

Tradičné pojmy povolené na používanie a pojmy s obmedzeným používaním

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Víno:

biele víno: „késői szüretelésű“ [víno s prívlastkom neskorý zber], „válogatott szüretelésű“ [víno s prívlastkom výber z hrozna], „muskotály“ [muškát], „cuvée“ alebo „küvé“ [cuvée], „szüretlen“ [nefiltrované], „töppedt szőlőből készült“ [víno zo zhrozienvateného hrozna], „primőr“ [primeur] alebo „újbor“ [mladé víno], „első szüret“ [prvý zber] alebo „virgin vintage“, „barrique“, „barrique-ban erjesztett“ [kvasené v bariku] alebo „hordóban erjesztett“ [kvasené v sude], „barrique-ban érlelt“ [vzreté v bariku] alebo „hordóban érlelt“ [vzreté v sude]

Ružové víno: „válogatott szüretelésű“ [víno s prívlastkom výber z hrozna], „cuvée“ alebo „küvé“ [cuvée], „szüretlen“ [nefiltrované], „primőr“ [primeur] alebo „újbor“ [mladé víno], „első szüret“ [prvý zber] alebo „virgin vintage“

červené víno: „siller“, „késői szüretelésű“ [víno s prívlastkom neskorý zber], „válogatott szüretelésű“ [víno s prívlastkom výber z hrozna], „muskotály“ [muškát], „cuvée“ alebo „küvé“ [cuvée], „szüretlen“ [nefiltrované], „töppedt szőlőből készült“ [víno zo zhrozienvateného hrozna], „primőr“ [primeur] alebo „újbor“ [mladé víno], „első szüret“ [prvý zber] alebo „virgin vintage“, „barrique“, „barrique-ban erjesztett“ [kvasené v bariku] alebo „hordóban erjesztett“ [kvasené v sude], „barrique-ban érlelt“ [vzreté v bariku] alebo „hordóban érlelt“ [vzreté v sude]

Šumivé vína:

biele, ružové, červené: „muskotály“ [muškát], „cuvée“ alebo „küvé“ [cuvée], „első szüret“ [prvý zber] alebo „virgin vintage“

Sýtené perlivé víno

biele, ružové, červené: „muskotály“ [muškát], „cuvée“ alebo „küvé“ [cuvée], „első szüret“ [prvý zber] alebo „virgin vintage“

Dodatočné pravidlá označovania

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Pojem „muskotály“ [muškát] sa môže ako pojem s obmedzených používaním uvádzať na etiketách vinárskych produktov za týchto podmienok: najmenej 85 % základného vína musí byť vyrobených z ročníka jednej alebo viacerých z týchto muštových odrôd: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárka muskotály.

Názvy odrôd Alibernet a Bíborkadarka nesmú byť na etikete uvedené.

Označenie ročníka je povinné na vínach „Tolna/Tolnai“ zo zemepisných jednotiek menších ako vymedzená oblasť výroby. Ak sa uvádza ročník zberu, 85 % vína musí pochádzať z toho ročníka.

V prípade vína primeur alebo mladého vína „Tolna/Tolnai“ musí 100 % vína pochádzať z uvedeného ročníka.

Je povolené uvádzať akúkoľvek obmenu pojmu „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [chránené označenie pôvodu], ktorý obsahuje odvodené prídavné meno používané v maďarskom jazyku, ako aj uvedenie pojmu v ktoromkoľvek úradnom jazyku Európskej únie.

Ako označenie možno použiť akúkoľvek obmenu názvu menšej zemepisnej jednotky, ktorá obsahuje príponu „-i“ na odvodenie prídavného mena v maďarčine.

Pojmy „termőhelyen palackozva“ [plnené do fliaš v oblasti výroby], „termelői palackozás“ [plnené do fliaš výrobcom] alebo „pincszövetkezetben palackozva“ [plnené do fliaš vinárskym družstvom] sa môžu uvádzať na akomkoľvek víne „Tolna/Tolnai“.

Pojem „rozé“ možno nahradiť pojmom „rosé“ a pojem „küvé“ pojmom „cuvée“ alebo „házasítás“ [zmes].

Pravidlá prezentácie

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

prezentácia

Vína „Tolna/Tolnai“ s prívlastkom neskorý zber, vína „Tolna/Tolnai“ s prívlastkom výber z hrozna, vína „Tolna/Tolnai“ zo zhrozenkovateného hrozna a vína z výberových vinohradov sa môžu uvádzať na trh len v sklenných fľašiach.

Toto pravidlo sa nevzťahuje na vína, ktoré v rámci oblasti výroby výrobcovia vyrobili vo svojej vlastnej pivnici na miestnu spotrebu.

Predbežné oznámenie prezentácie:

Fľašovacie zariadenia mimo vymedzenej oblasti musia oznámiť tajomníkovi rady vinárskych spoločenstiev vinohradníckej oblasti Tolna každé plnenie do fliaš najneskôr osem dní pred začiatkom prezentácie vinárskeho výrobku s chráneným označením pôvodu.

Výroba vína mimo vymedzenej oblasti

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Výroba vína s chráneným označením pôvodu „Tolna/Tolnai“ mimo vymedzenej oblasti je povolená len v obciach susediacich s vymedzenou oblasťou v týchto župách.

Tolnianska župa: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Varsád, Zomba

Župa Baranya: Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóttős, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kiskabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend

Župa Bács-Kiskun: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert a Borota

Fejér megye: Etyek, Dég

Peštianska župa: Szigetcsép

Župa Somogy: Balatonboglár

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(2023/C 215/09)

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 NA ÚROVNI ÚNIE

„Ribera del Guadiana“

PDO-ES-A1295-AM04

Dátum žiadosti: 26.3.2021

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL GUADIANA REGULAČNÁ RADA PRE OZNAČENIE PÔVODU „RIBERA DEL GUADIANA“

Orgán zastupujúci hospodárske záujmy prevádzkovateľov, na ktorých sa vzťahuje CHOP.

2. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Kategória vinohradníckych/vinárskych výrobkov
- Súvislosť
- Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

3.1. Začlenenie nových kategórií vína

Medzinárodný trh so sýtenými vínami sa za posledné roky zvýšil o 32 %, pokiaľ ide o objem aj hodnotu, na rozdiel od miernejšieho tempa rastu zaznamenaného na trhu s tichými vínami. Miera rastu v Španielsku sa odhaduje na približne 10 %.

Tento trend je konštantný na najdôležitejších trhoch, čo znamená, že výroba sýtených vín poskytuje príležitosť vstúpiť na nové trhy.

Táto kategória vína nie je nezvyčajná v oblasti, na ktorú sa vzťahuje označenie pôvodu „Ribera del Guadiana“, pretože sa tam vyrába od 80. rokov 20. storočia na žiadosť tak prevádzkovateľov, na ktorých sa vzťahuje označenie pôvodu, ako aj najreprezentatívnejších profesijných združení v sektore.

Špecifikácia bola preto zmenená, aby zahŕňala tieto kategórie: šumivé víno, akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno, perlivé víno a sýtené perlivé víno.

Podľa pravidiel EÚ predstavuje zahrnutie nových kategórií zmenu na úrovni Únie.

3.2. Odôvodnenie súvislosti nových kategórií so zemepisnou oblasťou

Tieto oddiely je potrebné zmeniť na odôvodnenie pridania nových kategórií. Klimatické a pôdne podmienky, poloha oblasti, odborné znalosti výrobcov a odrody, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu „Ribera del Guadiana“, sú vhodné na výrobu šumivých a perlivých vín.

3.3. Odkaz na nové kategórie na obale a požiadavky na označovanie

Nové kategórie sú uvedené v tomto oddiele a informácie boli podľa toho aktualizované.

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Ribera del Guadiana

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Akostné šumivé víno
6. Akostné aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno
9. Sýtené perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**4.1. *Biele víno*

Vzhľad

Čírosť: číre alebo s obsahom vínanov.

Odlesk: žlté až zlatisté odlesky.

Hodnotenie vína čuchom

Vôňa: prítomnosť ovocných vôní a/alebo kvetinových vôní a/alebo fermentačných vôní a/alebo drevitých a pražených vôní.

Hodnotenie vína chuťou

Aróma: prítomnosť ovocných aróm a/alebo kvetinových aróm a/alebo fermentačných aróm a/alebo drevitých a pražených aróm.

Vyváženosť chutí: vyvážený pomer alkoholu a kyslosti, možná istá sladkosť

Koniec: dlhotrvajúca aromatická dochuť.

* Maximálny obsah oxidu siričitého v prípade vín s obsahom cukru 5 g/l alebo viac: 240 mg/l.

* V prípade bielych vín, pri výrobe ktorých sa používajú drevené nádoby, je maximálny obsah prchavých kyselín, vyjadrených ako kyselina octová, 1 gram na liter do 10 obj. % alkoholu plus ďalšieho 0,06 gramu na liter pre každý percentuálny bod obsahu alkoholu prekračujúci 10 obj. % až po maximálny limit 1,08 gramu na liter.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

4.2. Ružové víno

Vzhľad

Čírosť: číre alebo s obsahom vínanov.

Odlesk: od ružovej po oranžovú vrátane červenkastých tónov.

Hodnotenie vína čuchom

Vôňa: prítomnosť ovocných vôní a/alebo kvetinových vôní a/alebo fermentačných vôní a/alebo drevitých a pražených vôní.

Hodnotenie vína chuťou

Aróma: prítomnosť ovocných aróm a/alebo kvetinových aróm a/alebo fermentačných aróm a/alebo drevitých a pražených aróm.

Vyváženosť chutí: vyvážený pomer alkoholu a kyslosti, možná istá sladkosť

Koniec: dlhotrvajúca aromatická dochuť.

* Maximálny obsah oxidu siričitého v prípade vín s obsahom cukru 5 g/l alebo viac: 240 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

4.3. Červené víno

Vzhľad

Čírosť: číre, môže obsahovať vínany alebo farbivá.

Odlesk: fialová až tehlovočervená.

Intenzita farby: nízka, stredná alebo vysoká.

Hodnotenie vína čuchom

Vôňa: prítomnosť ovocných vôní a/alebo kvetinových vôní a/alebo fermentačných vôní a/alebo drevitých a pražených vôní.

Hodnotenie vína chuťou

Aróma: prítomnosť ovocných aróm a/alebo kvetinových aróm a/alebo fermentačných aróm a/alebo drevitých a pražených aróm.

Vyváženosť chutí: vyvážený pomer alkoholu a kyslosti, možná istá sladkosť

Koniec: dlhotrvajúca aromatická dochuť.

* Maximálny obsah oxidu siričitého v prípade vín s obsahom cukru 5 g/l alebo viac: 190 mg/l.

* V prípade červených vín, pri výrobe ktorých sa používajú drevené nádoby, je maximálny obsah prchavých kyselín, vyjadrených ako kyselina octová, 1 gram na liter do 10 obj. % alkoholu plus ďalších 0,06 gramu na liter pre každý percentuálny bod obsahu alkoholu prekračujúci 10 obj. % až po maximálny limit 1,2 gramu na liter.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

4.4. Šumivé vína, akostné šumivé vína a akostné aromatické šumivé vína

Vzhľad

Čírosť: číre a jasné bez rozptýlených častíc.

Odlesk/tón/intenzita farby

Biele víno:

Odlesk: od žltého po zlatý.

Ružové víno: od ružovej po oranžovú vrátane červenkastých tónov.

Červené vína: fialová až tehlovočervená.

Intenzita farby: nízka, stredná alebo vysoká.

Sýtenie: Víno sa bude peniť a uvoľňovať nepretržitý prúd oxidu uhličitého v tvare perličiek z malých až stredne veľkých bublín, ktoré niekedy tvoria prstenec okolo okraja povrchu. Vytvorené bubliny budú trvácne.

VÔŇA

Prítomnosť ovocných aróm a/alebo kvetinových aróm a/alebo fermentačných aróm.

CHUŤ

Aróma: Prítomnosť ovocných aróm a/alebo kvetinových aróm a/alebo fermentačných aróm.

Vyváženosť chutí: vyvážený pomer alkoholu a kyslosti, možná istá sladkosť a/alebo sýtenie. Koniec: dlhotrvajúca aromatická dochuť.

* Minimálny oxid uhličitý (pretlak v baroch): 3,0 pre šumivé víno, 3,5 pre akostné šumivé víno a 3,0 pre akostné aromatické šumivé víno.

* Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) v akostnom aromatickom šumivom víne: 6,0 obj. %.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

4.5. *Perlivé vína, sýtené perlivé vína*

Vzhľad

Čírosť: číre a jasné bez rozptýlených častíc.

Odlesk/tón/intenzita farby

Biele víno: od žltej po zlatú.

Ružové víno: od ružovej po oranžovú vrátane červenkastých tónov.

Červené vína: fialová až tehlovočervená.

Intenzita farby: nízka, stredná alebo vysoká.

Sýtenie: prítomné

VÔŇA

Prítomnosť ovocných aróm a/alebo kvetinových aróm a/alebo fermentačných aróm.

CHUŤ

Aróma: Prítomnosť ovocných aróm a/alebo kvetinových aróm a/alebo fermentačných aróm.

Vyváženosť chutí: vyvážený pomer alkoholu a kyslosti, možná istá sladkosť a/alebo sýtenie.

Koniec: dlhotrvajúca aromatická dochuť.

* Oxid uhličitý (pretlak v baroch): 1 – 2,5.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 180 – 235 i) 150 – 190 ii) Maximálna hodnota pre každú kategóriu platí v prípade vín s obsahom zvyškového cukru nad 5 g/l a minimálna platí v prípade vín s obsahom zvyškového cukru 5 g/l alebo nižším. V prípade perlivých vín sa hodnoty v bode i) vzťahujú na biele a ružové vína a hodnoty v bode ii) sa vzťahujú na červené vína.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

5. **Vinárske výrobné postupy**a) *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Pri extrahovaní muštu/vína a pri jeho oddeľovaní od výliskov sa musí vyvinúť primeraný tlak, aby sa zabezpečilo, že miera extrakcie neprekročí 70 litrov vína na 100 kilogramov zozbieraného hrozna.

Biele a červené vína druhu *fermentado en barrica* musia kvasiť v dubových nádobách s objemom do 600 litrov.

Vína druhu *tinto roble* musia vyzrievať 90 dní, z toho najmenej 60 dní v dubových nádobách s objemom do 600 litrov.

Vína druhu *vino de guarda* musia vyzrievať 365 dní, z toho najmenej 60 dní v dubových nádobách s objemom do 600 litrov.

Toto vyzrievanie začína 1. októbra roku zberu.

b) *Maximálne výnosy*

1. Biele odrody

12 000 kilogramov hrozna na hektár

2.

84 hektolitrov vína na hektár

3. Modré odrody

10 000 kilogramov hrozna na hektár

4.

70 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

- TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (ľavý breh rieky Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros a Villalba de los Barros.
- MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso a Zafra.
- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (pravý breh rieky Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena a Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés a Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escorial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías a Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe a Valdecaballeros.

7. **Mušťové odrody**

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

PARDINA – JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TEMPRANILLO – TINTO FINO

8. Opis súvislostí

8.1. Tiché vína (1. kategória)

Vďaka stredomorskému podnebiu, ktoré v tejto zemepisnej oblasti prevláda, s miernymi priemernými teplotami počas celého roka a nízkou vlhkosťou sú podmienky vhodné na produkciu hrozna s vyváženou kyslosťou, nízkym obsahom alkoholu a so správnou fenolovou zrelosťou.

Nízky úhrn zrážok počas kľúčových období v cykle pestovania hrozna je dôležitý, keďže klesá riziko hubových chorôb, čo má priamy vplyv na kvalitu výsledného vína.

Prevládajúcim typom pôdy sú ílovité červenkasté pôdy. Bežne sa označujú ako „barros“ (bahno) a pozostávajú z mykénových sedimentov s významným obsahom vápenca, ktorý v niektorých oblastiach dodáva pôde belavú farbu (známe ako „caleños“ v súvislosti s vápnom v pôde).

Vďaka týmto podmienkam sú červené vína bohaté na taníny a farbivá a majú dobrý obsah alkoholu, primeranú kyslosť a ovocný aromatický profil.

Biele a ružové vína sú hladké a dobre vyvážené, vyznačujú sa veľmi výraznými charakteristickými vlastnosťami – ovocné a aromatické – a vysokou priemernou kyslosťou.

8.2. Šumivé a perlivé vína (4., 5., 6., 8. a 9. kategória)

Pôdne a klimatické podmienky v tejto oblasti takisto ovplyvnili ľudské faktory, pokiaľ ide o konkrétne zaobchádzanie s viničom, ktorý sa tradične pestoval v kalichovitých systémoch bez zavlažovania, s nízkou hustotou výsadby a obmedzeným počtom ošetrovnutí na ochranu rastlín.

Šumivé a perlivé vína sa vyrábajú z vín cuvée prevažne z odrôd Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta a Tempranillo, ktoré majú vlastnosti opísané v predchádzajúcom bode. Zvyčajne sa vyrábajú „tradičnou metódou“, sú veľmi jemné a vyvážené so silnou arómou.

9. Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Každé balenie, v ktorom sa predávajú vína s označením pôvodu „Ribera del Guadiana“, musí byť označené chráneným názvom v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

— BALENIE VÍN: Vína Crianza, Reserva a Gran Reserva sa môžu umiestňovať na trh len v sklenných nádobách.

— TESNIACE SYSTÉMY: V prípade vyzretých vín sa ako tesniaci systém musia použiť korkové zátky. V prípade vín, ktoré neprechádzajú procesom vyzrievania, môžu byť povolené iné tesniacie systémy než korkové zátky, pokiaľ sa regulačná rada domnieva, že neohrozujú kvalitu alebo prestíž vín, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie.

— OZNAČOVANIE VÍN: Pre akostné šumivé vína sa môžu použiť označenia „Premium“ a „Reserva“.

Odkaz na špecifikáciu výroby

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(2023/C 215/10)

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

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY NA ÚROVNI ÚNIE

„La Mancha“

PDO-ES-A0045-AM05

Dátum žiadosti: 21. 6. 2022

1. Zmena (zmeny)

1.1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola La Mancha

Zastupuje všetkých prevádzkovateľov, ktorí vyrábajú víno s chráneným označením.

1.2. Opis a dôvody zmeny

BALENIE JE OBMEDZENÉ NA VYMEDZENÚ OBLASŤ.

OPIS:

Doplňa sa nový odsek týkajúci sa balenia, v ktorom sa stanovuje, že sa musí uskutočniť v oblasti výroby vymedzenej v bode 4 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa týka bodu 8 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Táto zmena patrí do kategórie „zmena na úrovni Únie“ stanovenej v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33, ktorá zahŕňa ďalšie obmedzenia uvádzania výrobku na trh.

DÔVOD:

V súlade s článkom 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 je dôvodom začlenenia tejto podmienky snaha zabezpečiť kvalitu a povesť vín s CHOP „La Mancha“, zaručiť ich pôvod, ako aj osobitné charakteristiky a vlastnosti, ktoré sú spojené s oblasťou pôvodu.

Výroba vín s označením pôvodu nekončí procesom transformácie muštu na víno alkoholovým kvasením a inými doplňujúcimi procesmi, ale jeho balením. Balenie sa musí považovať za konečnú fázu výroby týchto vín, pretože zahŕňa iné enologické postupy, ktoré by mohli ovplyvniť osobitné charakteristické vlastnosti, a to konkrétne: filtráciu, stabilizáciu a rôzne druhy úpravy vín.

Uložením tejto povinnosti sa zamedzí možným rizikám pri preprave vína z oblastí, kde sa vyrábajú, vrátane: oxidácii a tepelnému stresu spôsobenému vysokými alebo nízkymi teplotami a znehodnoteniu výrobku, čo by malo nepriaznivý vplyv na jeho fyzikálno-chemické vlastnosti (kyslosť, polyfenoly a farbivá), organoleptické vlastnosti (farba, vôňa, chuť) a jeho stabilitu. Takisto sa ňou zníži riziko mikrobiologickej kontaminácie (baktériami, vírusmi, hubami, plesňami alebo kvasinkami).

Podobne balenie v zemepisnej oblasti výroby vymedzenej v bode 4 špecifikácie výrobku umožňuje lepšiu kontrolu činností súvisiacich s balením.

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. NÁZOV VÝROBKU

La Mancha

2. DRUH ZEMEPISNÉHO OZNAČENIA

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. KATEGÓRIE VINOHRADNÍCKYCH/VINÁRSKYCH VÝROBKOV

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

4. OPIS VÍNA (VÍN)

1. *Biele a ružové víno, mladé a tradičné vína a „dubové“ biele vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Nízky obsah alkoholu. Biele vína sú charakteristické rôznymi odtieňmi od zelenkavej až žltej po takmer zlatú farbu. Majú plnú a ovocnú chuť s primárnymi arómami, sú jemne kyslasté a vyvážené.

Ak ležali v sudoch, majú žltú až zlatú alebo slamovú farbu, v chuti pražený nádych, ako aj vanilkové a dlhotrvajúce dubové, ovocné tóny.

Ružové vína majú rôznu farbu od ružovej po lososovooranžovú a plné a primárne arómy. Sú jemne kyslasté, vyvážené a majú ovocnú chuť.

Vína kvasené v sudoch majú sudovú arómu a dochuť.

* Maximálny obsah prchavých kyselín v mladých vínach: 8,33 miliekvivalentov na liter

* Maximálny obsah siričitanov: 190 mg/l s obsahom cukru \geq 5 g/l (s výnimkou „dubových“ vín)

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	140

2. *Mladé a tradičné červené vína a „dubové“ červené vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Majú purpurovočervenú až granátovú farbu, plnú ovocnú vôňu a primárne arómy. Ich chuť je tanínová, dlhotrvajúca a ovocná s vyváženým pomerom alkoholu a kyslosti. Vína, ktoré ležali v sudoch, majú granátovú až rubínovú farbu. Sú charakteristické plnou ovocnou vôňou s primárnymi a vanilkovými arómami. V ústach majú dlhotrvajúcu a vyváženú chuť s nádychom vanilky. S ďalším vyzrievaním získavajú terakotový alebo terakotovo-oranžový odtieň. Majú dlhotrvajúcu a medovú chuť. V ústach pôsobia hladko, harmonicky, plne a štruktúrovane. Vína kvasené v sudoch získavajú sudové arómy a dochuť.

- * Maximálny obsah prchavých kyselín v mladých vínach: 8,33 miliekvivalentov na liter
- * Maximálny obsah siričitanov: 180 mg/l s obsahom cukru ≥ 5 g/l (s výnimkou „dubových“ vín)

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	130

3. *Prírodné sladké tradičné víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

V prípade bielych vín farba zodpovedá suchým [sic] vínam, v prípade červených vín je farba granátová až hnedožltá. Je intenzívne aromatické, ovocné a/alebo džemové, vyvážené a plné.

- * Maximálny celkový obsah alkoholu zodpovedá zákonným limitom stanoveným príslušnými právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	13
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

4. *Biele a červené víno s označením „crianza“, „reserva“ a „gran reserva“*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína majú slamovú až zlatú farbu rôznej intenzity v závislosti od vyzrievania. Majú drevitú a praženú arómu. Sú vyvážené. Červené vína majú granátovočervenú až terakotovú farbu v závislosti od vyzrievania. Počas vyzrievania sa arómy menia z ovocných na drevité a/alebo pražené. V ústach majú vyváženú a plnú chuť.

- * Maximálny celkový obsah alkoholu zodpovedá zákonným limitom stanoveným príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- ** Minimálny skutočný obsah alkoholu v obj. % je stanovený v špecifikácii podľa toho, či ide o biele alebo červené víno.
- *** Nižšie limity obsahu [prchavých kyselín] v závislosti od úrovne a dĺžky vyzrievania.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. *Akostné šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba šumivých bielych vín je bledá až zlatá a svetlá a farba ružových vín je bledoružová. Bublínky sú malé a pretrvávajúce. Arómy sú čisté a výrazné. Chuť je bohatá a vyvážená.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,66
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. *Perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Perlivé vína môžu byť biele vína s rôznymi odtieňmi žltej, ružové vína s rôznymi odtieňmi ružovej a červené vína s purpurovočervenou farbou. Pokiaľ ide o vôňu, biele vína majú primárne arómy, zatiaľ čo ružové a červené vína majú intenzívne arómy červeného ovocia. Sú to bohaté a vyvážené vína s výrazným oxidom uhličitým.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. VINÁRSKE VÝROBNÉ POSTUPY

5.1. Osobitné enologické postupy

Biele, ružové a červené vína [s týmto CHOP] sa musia vyrábať výlučne z povolených odrôd. Sceľovanie odrôd bieleho a červeného vína nie je povolené.

Maximálna miera konverzie je 74 litrov vína na každých 100 kilogramov zozbieraného hrozna.

Biele a ružové vína sa vyrábajú drvením strapcov a cedením pomocou statického alebo dynamického systému. Z dôvodu extrakcie arómy a farby môže hrozno predtým prejsť procesom macerácie, pričom mušt kvasí pri maximálnej teplote 22 °C.

Pokiaľ ide o červené vína, hrozno musí kvasiť so šupkami aspoň 3 dni pri maximálnej teplote 28 °C.

5.2. Maximálne výnosy

1. Vinohrady s vedením Gobelet

10 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Vinohrady s vedením Gobelet

74 hektolitrov vína na hektár

3. Vinohrady, v ktorých sa využíva vinohradnícky špalier

13 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Vinohrady, v ktorých sa využíva vinohradnícky špalier

96,2 hektolitrov vína na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

La Mancha je prírodná a historická oblasť v autonómnej oblasti Kastília-La Mancha v centrálnom Španielsku. Rozprestiera sa medzi severnou časťou provincie Albacete, južnou a juhozápadnou časťou provincie Ciudad Real, východnou časťou provincie Toledo a juhozápadnou časťou provincie Cuenca.

7. Muštové odrody

AIRÉN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

8. Opis súvislostí

8.1. Víno

Zloženie pôdy na planine v oblasti La Mancha je výsledkom usadzovania vápenca, slieňa a piesku z obdobia miocénu, ktoré dodáva zemine hnedú alebo červenkastohnedú farbu. Vďaka prevažujúcej vápencovej pôde je oblasť La Mancha ideálna na výrobu plných červených vín vhodných na vyzrievanie, ktorým pieskovcový vápenec dodáva príjemnú intenzitu.

Nedostatok zrážok (300 až 350 mm ročne) a vysoká miera vystavenia slnečnému svetlu (3 000 hodín slnečného svetla) dodávajú vínam intenzívnu farbu a podporujú ich aromatickú intenzitu.

Priemerné výnosy viníc sú nízke, čo takisto prispieva k dosahovaniu vynikajúcej rovnováhy vín.

8.2. Perlivé víno

Extrémne kontinentálne podnebie, zloženie červenkastohnedej pôdy a vysoké teploty zabezpečujú perlivým vínam ovocné arómy a príchuť. Na výrobu týchto vín sa používajú vína opísané v oddiele o víne. Obsah daného oddielu sa preto vzťahuje aj na tieto vína.

8.3. Akostné šumivé víno

Zemepisné prostredie umožňuje pestovanie odrôd stanovených v špecifikácii, ktoré dodávajú vínam šírku a vyváženosť. Podobne aj prirodzený obsah alkoholu, ktorý vzniká v dôsledku nedostatku zrážok a dĺžky vystavenia slnečnému svetlu, prispieva k výrobe vín so stanovenými úrovňami obsahu alkoholu. Ako základné víno sa na výrobu šumivých vín používajú vína uvedené v oddiele o víne. Obsah daného oddielu sa preto vzťahuje aj na šumivé vína.

9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Právny rámec

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

ďalšie podmienky súvisiace s označovaním

Opis podmienky

Na uvedenie konkrétnej jednej odrody viniča je potrebné, aby z tejto odrody pochádzalo aspoň 85 % použitého hrozna, čo musí byť preukázané v záznamoch vinárskeho podniku.

Akostné šumivé vína s CHOP „La Mancha“ môžu mať na etiketách uvedené označenia „Premium“ a „Reserva“.

Právny rámec

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Balenie sa musí uskutočňovať vo vymedzenej oblasti výroby. Výroba vín s označením pôvodu nekončí procesom transformácie muštu na víno alkoholovým kvasením a inými doplnujúcimi procesmi, ale jeho balením. Balenie sa musí považovať za konečnú fázu výroby týchto vín, pretože zahŕňa iné enologické postupy, ktoré by mohli ovplyvniť osobitné charakteristické vlastnosti, a to konkrétne: filtráciu, stabilizáciu a rôzne druhy úpravy vín. Fľašovanie vo výrobnnej oblasti umožňuje priamu kontrolu balenia a zabraňuje možným rizikám pri preprave, ako je oxidácia a tepelný stres, ktoré by zhoršili fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti vín a ovplyvnili ich stabilitu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK