



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 317/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.11220 – MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV) ⁽¹⁾	1
2023/C 317/02	Stiahnutie oznámenia o koncentrácii (Vec M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX) ⁽¹⁾	2

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2023/C 317/03	Rozhodnutie Rady, z 5. septembra 2023 ktorým sa prijíma pozícia Rady k návrhu všeobecného rozpočtu Európskej únie na rozpočtový rok 2024	3
---------------	--	---

Európska komisia

2023/C 317/04	Výmenný kurz eura – 6. septembra 2023	5
---------------	---	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

Európska komisia

2023/C 317/05	Oznámenie o blížiacom sa uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení	6
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2023/C 317/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	8
2023/C 317/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11261 – ARDIAN / ATTERO) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	10
2023/C 317/08	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES) ⁽¹⁾	11
2023/C 317/09	Predbežné oznámenie o koncentrácii (M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	13
2023/C 317/10	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	15
2023/C 317/11	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	17
2023/C 317/12	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.11245 – GTCR / WORLDPAY) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	19

INÉ AKTY

Európska komisia

2023/C 317/13	Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ...	20
2023/C 317/14	Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva	25

⁽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.11220 – MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 317/01)

Dňa 31. augusta 2023 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11220. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Stiahnutie oznámenia o koncentracii
(Vec M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 317/02)

Európskej komisii bolo 21. augusta 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie ⁽²⁾ o zamýšľanej koncentracii („nariadenie o fúziách“).

Oznamujúce strany 31. augusta 2023 informovali Komisiu, že stiahli svoje oznámenie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 305, 29.8.2023, s. 7.

IV

*(Informácie)*INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

RADA

ROZHODNUTIE RADY,

z 5. septembra 2023

**ktorým sa prijíma pozícia Rady k návrhu všeobecného rozpočtu Európskej únie na rozpočtový rok
2024**

(2023/C 317/03)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie, a najmä jej článok 314 ods. 3, v spojení so Zmluvou o založení Európskeho spoločenstva pre atómovú energiu, a najmä jej článkom 106a,

keďže:

- (1) Komisia 5. júla 2023 predložila návrh všeobecného rozpočtu Európskej únie na rozpočtový rok 2024 ⁽¹⁾.
- (2) Rada preskúmala návrh Komisie s cieľom vymedziť pozíciu, ktorá je na strane príjmov v súlade s rozhodnutím Rady (EÚ, Euratom) 2020/2053 zo 14. decembra 2020 o systéme vlastných zdrojov Európskej únie a o zrušení rozhodnutia 2014/335/EÚ, Euratom ⁽²⁾ a na strane výdavkov v súlade s nariadením Rady (EÚ, Euratom) 2020/2093 zo 17. decembra 2020, ktorým sa stanovuje viacročný finančný rámec na roky 2021 až 2027 ⁽³⁾.

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Rada prijala 5. septembra 2023 pozíciu Rady k návrhu všeobecného rozpočtu Európskej únie na rozpočtový rok 2024.

Úplné znenie ⁽⁴⁾ je k dispozícii na nahliadnutie alebo stiahnutie na webovom sídle Rady: <https://www.consilium.europa.eu/sk/documents-publications/public-register/public-register-search/>

⁽¹⁾ COM(2023) 300 final.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 424, 15.12.2020, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 433 I, 22.12.2020, s. 11.

⁽⁴⁾ 11565/23 + ADD 1 + ADD 2.

V Bruseli, 5. septembra 2023.

Za Radu
predseda
P. NAVARRO RÍOS

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

6. septembra 2023

(2023/C 317/04)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,0745	CAD	Kanadský dolár	1,4659
JPY	Japonský jen	158,18	HKD	Hongkongský dolár	8,4261
DKK	Dánska koruna	7,4563	NZD	Novozélandský dolár	1,8224
GBP	Britská libra	0,85503	SGD	Singapurský dolár	1,4624
SEK	Švédská koruna	11,9105	KRW	Juhokórejský won	1 430,83
CHF	Švajčiarsky frank	0,9561	ZAR	Juhoafrický rand	20,6702
ISK	Islandská koruna	143,90	CNY	Čínsky juan	7,8476
NOK	Nórska koruna	11,4920	IDR	Indonézska rupia	16 431,79
BGN	Bulharský lev	1,9558	MYR	Malajzijský ringgit	5,0222
CZK	Česká koruna	24,217	PHP	Filipínske peso	61,257
HUF	Maďarský forint	389,15	RUB	Ruský rubel'	
PLN	Poľský zlotý	4,5010	THB	Thajský baht	38,166
RON	Rumunský lei	4,9603	BRL	Brazílsky real	5,3502
TRY	Turecká líra	28,7720	MXN	Mexické peso	18,8455
AUD	Austrálsky dolár	1,6801	INR	Indická rupia	89,3410

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ
POLITIKY

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie o blížiacom sa uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení

(2023/C 317/05)

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

2. Postup

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

3. Lehota

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

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

VÝROBOK	Krajina(-y) pôvodu alebo vývozu	Opatrenia	Odkaz	Dátum uplynutia platnosti ⁽¹⁾
Hliníkové fólie vo zvitkoch	Čínska ľudová republika	Antidumpingové clo	VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2019/915 zo 4. júna 2019, ktorým sa po revíznom prešetrovaní pred uplynutím platnosti podľa článku 11 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 ukladá konečné	6. 6. 2024

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 176, 30.6.2016, s. 21.

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

			antidumpingové clo na dovoz určitých hliníkových fólií vo zvitkoch s pôvodom v Čínskej ľudovej republike (Ú. v. EÚ L 146, 5.6.2019, s. 63).	
--	--	--	---	--

(¹) Platnosť opatrenia uplynie o polnoci (00.00 hod.) v deň uvedený v tomto stĺpci.

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii

(Vec M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK)

Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 317/06)

1. Komisii bolo 31. augusta 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- EP Corporate Group, a.s. („EPCG“, Česká republika),
- Lausitz Energie Bergbau AG („LEB“, Nemecko), pod spoločnou kontrolou podnikov EPCG a PPF Investments Ltd. („PPF“, Spojené štáty americké),
- Lausitz Energie Kraftwerke AG („LEK“, Nemecko), pod spoločnou kontrolou podnikov EPCG a PPF.

EPCG získa v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celými podnikmi LEB a LEK.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Spoločnosť EPCG pôsobí v oblasti ťažby uhlia, výroby a distribúcie elektriny a tepla, ako aj dodávok elektriny a plynu v rôznych krajinách v rámci EHP a Spojeného kráľovstva,
- LEB pôsobí v oblasti ťažby a dodávok lignitu v Nemecku,
- LEK pôsobí v oblasti výroby a dodávok elektriny v Nemecku,

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 koncentracii 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.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK

⁽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 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.11261 – ARDIAN / ATTERO)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 317/07)

1. Komisii bolo 30. augusta 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Ardian France S.A. („Ardian“, Francúzsko) pod kontrolou hlavnej materskej spoločnosti skupiny Ardian Group, Ardian Holding S.A.S. (Francúzsko),
- Sabaton Ventures Holdco B.V. („Holandsko“), hlavná materská spoločnosť skupiny Attero Group („Attero“, Holandsko).

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

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Ardian je súkromný kapitálový investor a správca aktív,
- Attero je podnik zaoberajúci sa nakladaním s odpadom a spracovaním odpadu. Medzi jeho činnosti patrí výroba energie z odpadu, recyklácia plastov, spracúvanie organického odpadu, zhodnocovanie inertného minerálneho odpadu, sanácia pôdy a recyklácia odpadu.

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.11261 – ARDIAN / ATTERO

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.

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 317/08)

1. Komisii bolo 29. augusta 2023 podľa článku 4 a na základe postúpenia podľa článku 4 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Jacquet Metals S.A. („Jacquet Metals“, Francúzsko) patriaci do holdingu Jacquet Metals S.A.,
- Swiss Steel s. r. o (Česká republika), Swiss Steel Baltic OÜ (Estónsko), Swiss Steel Magyarorszag Kft (Maďarsko), Swiss Steel Baltic SIA (Lotyšsko), Swiss Steel Baltic, UAB (Litva), Swiss Steel Polska Sp.z.o.o. (Poľsko) a Swiss Steel Slovakia s. r. o (Slovensko) (ďalej len „**cieľové podniky**“) patriace do skupiny Swiss Steel Group.

Podnik Jacquet Metals získa v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celými cieľovými podnikmi.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Jacquet Metals pôsobí v oblasti distribúcie výrobkov zo špeciálnej a nehrdzavejúcej ocele. Konkrétne, jeho divízia IMS Group pôsobí v oblasti distribúcie výrobkov z konštrukčnej ocele, divízia Jacquet v oblasti distribúcie kvarto plechov z nehrdzavejúcej ocele a zo zliatiny niklu a divízia Stappert v oblasti distribúcie dlhých výrobkov z nehrdzavejúcej ocele. Všetky pôsobia v rôznych členských štátoch EÚ,
- Swiss Steel Group je vlastníkom cieľových podnikov, ktoré všetky pôsobia v oblasti distribúcie výrobkov z ocele, najmä uhlíkovej ocele a výrobkov z nehrdzavejúcej ocele a v menšom rozsahu zo špeciálnej ocele. Cieľové podniky pôsobia najmä v krajinách, v ktorých boli založené, a v menšej miere aj v ďalších členských štátoch EÚ.

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.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES

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

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

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

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii
(M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 317/09)

1. Komisii bolo 28. augusta 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- PORR Bau GmbH, (PORR, Rakúsko),
- IGO Technologies GmbH („IGO“, Rakúsko), pod kontrolou skupiny IGO Industries Group,
- Sanitär-Elementbau Gesellschaft m.b.H („Sanitär-Elementbau“, Rakúsko), pod kontrolou podniku IGO.

Podniky PORR a IGO získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Sanitär-Elementbau.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- PORR je súčasťou skupiny PORR Group, ktorá poskytuje komplexné služby v stavebníctve a realizuje stavebné projekty v Európe aj mimo nej.
- IGO: je súčasťou skupiny IGO Industries Group, vysoko špecializovaného združenia technologických spoločností pôsobiaceho na medzinárodnej scéne v oblasti technického stavebného vybavenia a výstavby priemyselných závodov.
- Sanitär-Elementbau: pôsobí vo výrobe a predaji montovaných systémov sanitárnych inštalčných zariadení (sanitárnych priečok a montovaných kúpeľní) v Rakúsku.

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 koncentracii 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.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU

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

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 317/10)

1. Komisii bolo 30. augusta 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Global Dromen, S.L. (Španielsko) v konečnom dôsledku a pod nepriamou kontrolou podniku Bridgepoint Group plc („Bridgepoint“, Spojené kráľovstvo),
- Windar Renovables, S.A.2 a jej dcérske spoločnosti („Windar“, Španielsko).

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

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- BRIDGEPOINT pôsobí v oblasti rastu súkromných aktív a investuje do súkromného kapitálu a súkromného dlhu, pričom sa zameriava na stredne veľké podniky v týchto štyroch vertikálnych priemyselných odvetviach: i) pokročilé priemyselné odvetvia, ii) podnikateľské a finančné služby, iii) spotrebiteľia a iv) zdravotná starostlivosť, a horizontálne sa zaoberá aj technológiami,
- WINDAR sídli v Španielsku a vyrába stožiare pre veterné turbíny a základy veterných turbín na mori.

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 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 túto referenčnú značku:

M.11179 – BRIDGEPOINT / WINDAR

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

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 317/11)

1. Komisii bolo 31. augusta 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- SWOCTEM GmbH („SWOCTEM“, Nemecko) pod kontrolou pána Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelma Loha,
- Klöckner & Co SE („Klöckner“, Nemecko).

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

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- SWOCTEM je holdingová spoločnosť vo výlučnom vlastníctve a pod kontrolou pána Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelma Loha, ktorý takisto vlastní a kontroluje skupinu Friedhelm Loh Group. Skupina Friedhelm Loh Group pozostáva z portfólia spoločností pôsobiacich v rôznych odvetviach, medzi ktoré okrem iného patrí podnik Stahlo, ktorý je prevádzkovateľom oceľarských servisných centier v Nemecku,
- Klöckner pôsobí predovšetkým v oblasti distribúcie skladovanej ocele (vrátane nehrdzavejúcej ocele), hliníka, plastov a iných priemyselných výrobkov a prevádzkuje oceľarske servisné centrá a centrá na rezanie kyslíkom.

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.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER

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

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.11245 – GTCR / WORLDPAY)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 317/12)

1. Komisii bolo 31. augusta 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- fondy spravované podnikom GTCR, LLC („GTCR“, USA),
- New Boost Holdco, LLC („Worldpay“, USA).

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

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- GTCR je súkromná kapitálová spoločnosť, ktorá sa zameriava na investície do rastových spoločností v oblasti finančných služieb a technológií, zdravotnej starostlivosti, technológií, médií a telekomunikácií, ako aj do odvetví podnikateľských služieb,
- Worldpay je globálna platobná technologická spoločnosť, ktorá poskytuje služby v oblasti prijímania platobných transakcií a súvisiace technologické služby obchodníkom.

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.11245 – GTCR / WORLDPAY

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 zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2023/C 317/13)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Safranbolu Safrani“

ES č.: PDO-TR-02860 – 10. 8. 2022

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Safranbolu Safrani“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecká republika

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Safranbolu Safrani“ je cibuľovitá kultúrna rastlina, šafran siaty (*Crocus sativus* L.), odrody Karaarslan z čeľade kosatcovité (*Iridaceae*) s jednou nadzemnou časťou a trvácou podzemnou časťou, kvitnúca na jeseň. Šafran „Safranbolu Safrani“ je aromatická rastlina rastúca v regióne mesta Safranbolu s dĺžkou najmenej 2 cm v čerstvom stave a 1 cm po usušení. Vyznačuje sa silným jodoformovým pachom a arómou a jej časti majú jasnú karmínovočervenú farbu, ktorá svojou intenzitou prevyšuje aj normy prvotriedneho šafranu. Šafran sa nedrví ani nemelie na prášok, iba sa usuší vo svojej pôvodnej podobe, pričom si zachováva karmínovočervenú farbu.

Kvety tejto rastliny majú šesť okvetných lístkov a fialovú farbu. Na kvete sa nachádzajú tri tyčinky. Hlavnú hospodársku hodnotu predstavuje blizna, čo je červená a zaoblená špička samičej časti kvetu (semenníka). Hoci trhová hodnota žltých samčích častí (tyčiniek) je nízka, aj tak sú pre výrobcov zdrojom vedľajšieho príjmu. Keďže tyčinky sú bohatým zdrojom peľu, možno šafran považovať za peľodajnú rastlinu. Má iba jeden semenník, ktorý sa skladá z čnelky, vajíčka a blizny. Blizna dospeljej rastliny je rozdelená na tri časti, nazývané aj nitky, ktoré majú podobu vlákna a dĺžku od 2,5 cm do 3 cm. Blizna má jasnú karmínovočervenú farbu. Je to práve táto trojitá blizna semenníka, ktorá sa využíva ako šafranové korenie. Z blizny semenníka sa získava šafranové korenie, pričom

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

aktívnymi zložkami sú zlúčeniny ako esenciálne oleje, karotény a pikrokrocín. Spomedzi týchto zlúčenín karotény (hlavne krocín) dodávajú šafranu farbiace vlastnosti a pikrokrocín a safranal mu dodávajú horkosť a arómu. Najdôležitejšou zložkou, ktorá zvyšuje obchodnú hodnotu šafranu, je prírodná zlúčenina nazývaná krocín, ktorá mu dodáva zlatožltú/červenkastú, takmer oranžovú farbu.

Pokiaľ ide o arómu, farbu a farbiace vlastnosti, šafran „Safranbolu Safrani“ je kvalitnejší ako iné šafranové korenie vyrábané vo svete a vyznačuje sa vlastnosťami umožňujúcimi zafarbiť nažltu objem vody s hmotnosťou 100 000-násobku svojej vlastnej hmotnosti.

Chemické vlastnosti sušiny nitiek šafranu „Safranbolu Safrani“:

	maximálne
— vlhkosť a obsah prchavých látok	9,6 %
— popol	4,9 %
— popol nerozpustný v kyseline	0,1 %
— množstvo sušiny rozpustenej v studenej vode	62,0 %
— celkový obsah dusíka	2,77 %
— surová celulóza	4,0 %
— horkosť, pikrokrocín	83,0 %
— safranal	29,0 %
— intenzita farby, krocín	231,0 %

Ako rozpoznávacie vlastnosti šafranu „Safranbolu Safrani“ by hodnoty pikrokrocínu (horkosť) (v sušine) mali byť najmenej 70 %, safranal (v sušine) medzi 20 % a 50 %, krocínu (intenzita farby) (v sušine) najmenej 190 %.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

–

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Všetky činnosti týkajúce sa sadenia stonkových hlúz, hnojenia, zberu a sušenia sa musia vykonávať v zemepisnej oblasti špecifikovanej v článku 4.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Výrobky s hmotnosťou od 1 g do 5 kg sa môžu plniť do obalov určených na potravinárske účely.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Okrem povinných informácií, ktoré sa musia uvádzať v súvislosti s prezentáciou a označovaním potravín, by mali byť na etikete uvedené aj tieto informácie:

- obchodné meno a adresa, skrátené meno a adresa alebo registrovaná ochranná známka spoločnosti,
- číslo dávky,

- názov výrobku – „Safranbolu Safranı“,
- toto logo:



- úradný hologram potvrdzujúci autentickosť.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Šafran „Safranbolu Safranı“ sa vyrába, pestuje, hnojí, zbiera a suší na území mesta Safranbolu v okrese Karabuk.

- a) V týchto častiach mesta Safranbolu: 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalçaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla a Yenimahalle.

Do danej produkčnej oblasti patria všetky dediny patriace k týmto mestám.

- b) V dedinách patriacim k mestu Safranbolu: Ağačkese, Akkişla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağziğaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahli, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpınar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadıbükü, Karacatepe, Karapınar, Karıt, Kehler, Kırklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakakösel, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovakösel, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sariahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Topraccuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik a Yukarıdana.

Mesto Safranbolu sa nachádza na 41° 16' severnej zemepisnej šírky a na 32° 41' východnej zemepisnej dĺžky.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Prírodné faktory

Podnebné vlastnosti a podmienky pestovania sú najdôležitejšími faktormi ovplyvňujúcimi šafran „Safranbolu Safranı“. Majú vplyv na množstvo pikrokrocínu (horkosť), podiel safranal (organická zlúčenina) a krocínu (intenzita farby) v šafrane, ako aj veľkosť a počet stonkových hlúč a kvetov. Vzhľadom na podnebné vlastnosti oblasti Safranbolu, pokiaľ ide o teplotu a zrážky, sú stonkové hlúzy väčšie a kvety dlhšie ako pri príbuzných hlúzach vysadených v okolitých mestách alebo v iných mestách v Turecku, ktoré sú menšie, majú menej dcérskych hlúč a neskoršie obdobie kvitnutia. Okrem toho je koncentrácia zložiek esenciálnych olejov (safranal, pikrokrocín a krocín) nižšia a vôňa šafranu slabšia ako pri šafrane získanom v Safranbolu.

Podnebie

Pestovanie šafranu v Safranbolu je úzko späté s podnebnými vlastnosťami regiónu. Keďže Safranbolu sa nachádza na rozhraní medzi čiernomorským podnebiem a podnebiem strednej Anatólie, vzhľadom na jeho geografickú polohu tu pozorujeme mikroklimatické podmienky. Priemerná ročná teplota v Safranbolu je 12,3 °C. Podľa meteorologických údajov sú teploty v apríli veľmi blízke ročnému priemeru a teploty až do novembra sú vyššie ako priemerné ročné hodnoty.

Safranbolu sa vyznačuje polosuchým podnebiem s nízkou vlhkosťou. Vďaka týmto vlastnostiam má táto oblasť podmienky potrebné pre šafran, ktorý je citlivý na nadmerný chlad v zime a ktorý vyžaduje chladné počasie v zime a sucho v lete.

Hodnoty teplôt v Safranbolu sú optimálne pre rastliny šafranu. To isté platí aj pre zrážky. Keďže táto rastlina vyžaduje počas obdobia kvitnutia vlhké a chladné počasie, hodnoty zrážok v tomto regióne sú pre ňu fakticky optimálne. Teplota podnebia v tomto regióne zvyšuje kvitnutie a výnos, ako aj obsah prchavých a bioaktívnych zlúčenín.

70 % zložiek esenciálnych olejov šafranu tvorí safranal (organická zlúčenina), čo má vplyv na vôňu šafranu. Vzniká hydrolýzou pikrokrocinu (horkosť) vplyvom teploty počas skladovania po zbere šafranu.

Vlhkosť

Priemerná ročná relatívna vlhkosť v Safranbolu je 61 %. V priebehu roka je relatívna vlhkosť vysoká v zime a nízka v lete. Šafran „Safranbolu Safrani“ si počas vegetačného obdobia vyžaduje vlhkosť 50 až 60 %, pričom prekročenie tejto hodnoty poškodzuje kvety. Relatívna vlhkosť v Safranbolu počas vegetačného obdobia šafranu je vhodná na jeho pestovanie. Vďaka vhodnej vlhkosti je odolný voči chorobám a škodcom.

Pôda

Hodnota pH pôdy pri pestovaní šafranu by mala byť približne 6,0 až 8,0, čo je v súlade s hodnotou pH pôdy v regióne Safranbolu, ktorá sa uvádza od 5,5 do 8,5 a predstavuje vhodné rozpätie na pestovanie šafranu. Vhodné vlastnosti pôdy zvyšujú počet kvetov a tak prispievajú k väčšiemu výnosu.

Ludské faktory

Ludský faktor je dôležitý, keďže sadenie, okopávanie a hlavne zber šafranu „Safranbolu Safrani“ sa musí vykonávať ručne a opatrne. Po prvej výsadbe sa stonkové hľuzy pod zemou naďalej rozmnožujú aj v druhom a treťom roku a po zbere na konci tretieho roku sa ručne odstránia s cieľom zúžiť vzdialenosť medzi rastlinami v riadkoch a zvýšiť tak výnos produktu. Keďže semená šafranu sú neplodné, pri rozmnožovaní tejto rastliny nehrajú žiadnu úlohu. Na rozmnožovanie kvetu šafranu sa používa jeho cibulnatý koreň, ktorý ostáva pod zemou. Stonková hľuza prežije iba jednu sezónu a nakoniec sa z nej vytvoria nové rastlinky nazývané „dcérske hľuzy“. Na konci tretieho roka sa ručne vybraté hľuzy opäť zasadia. Rozmnožovanie šafranu „Safranbolu Safrani“ teda závisí od ľudského faktoru.

Okopávanie poľa, kde sa bude pestovať šafran, by sa malo vykonávať ručne a opatrne, aby sa zabezpečilo obmedzenie rastu buriny a rozvoj stonkových hľúz a takisto aby sa hľuzy nepoškodili.

Aby sa získal vysokokvalitný šafran, musia ho zbierať rýchli a skúsení pracovníci v krátkom čase pred východom slnka. Šafran začína strácať svoju kvalitu po východe slnka vplyvom slnečného žiarenia. Čas medzi dozrievaním a zberom šafranu je takmer dva dni. Okrem toho po zbere má pre kvalitu šafranu veľký význam odoberanie blizien a podmienky uchovávania.

Ručné zbieranie šafranu po jednom a oddeľovanie bielych častí na spodnom konci si vyžaduje osobitnú odbornosť, pretože aróma, horkosť a farbiace vlastnosti šafranu, ktoré mu dodávajú hodnotu, sú dôležité. Neopatrné vykonávanie týchto krokov vedie k tomu, že šafran príde o celú svoju obchodnú hodnotu, čo značne znižuje jeho celkovú hodnotu.

Zber

Zber šafranového kvetu sa vykonáva ručne skoro ráno, keď má podobu puku. Dôvodom, prečo sa zberá vo forme pukov v skorých hodinách, je zachovanie esenciálnych olejov, pričom tie sú súčasťou aktívnych zložiek rastliny šafranu, ktoré sa nachádzajú v blizne semenníka, a takisto to ovplyvňuje množstvo safranalu.

Kvety šafranu „Safranbolu Safrani“ sa zbierajú ručne skoro ráno, keď je obsah prchavých zlúčenín v kvetoch vysoký. Potom sa zväzok s trojitými nitkami (samičia časť) s čnelkou a žltou časťou čnelky (konj) opatrne ručne odoberie z kvetu, kým kvety neuschnú a nezavrú okvetné lístky. Najdôležitejším postupom v rámci výroby šafranu je ručné vytiahnutie zväzku zo stonky vcelku. Skúsení pracovníci, ktorí zväzok odoberajú, sú špecialistami na to, akým spôsobom ho vytiahnuť bez porušenia nitiek a akou silou ho odstránia vcelku. Čnelka a žltá časť čnelky (konj)

z blizny sa vyznačuje výraznou farbou prechádzajúcou zo šafranovej karmínovočervenej farby do žltej a druhým dôležitým krokom je odrezať stonku jemného zväzku presne tam, kde sa jeho karmínovočervená farba mení na žltú, čím sa získa červená časť blizny (pushal). Okrem farby sa aj všetky aromatické a bioaktívne zlúčeniny šafranu „Safranbolu Safran“ koncentrujú v červenej časti blizny (pushal), a preto sa práve ona odoberá na usušenie a ďalšie použitie.

Červená časť blizny (pushal) so zachovaným pôvodným tvarom sa suší v uzavretom prostredí pri prirodzenom svetle, pri izbovej teplote (20 – 22 °C) na čistej gáze jeden až dva týždne. Počas sušenia sa nepoužívajú žiadne chemikálie ani prúd vzduchu, takisto ani priame slnečné svetlo. Úplne usušená červená časť blizny (pushal) sa uchováva vo vzduchotesných sklenených nádobách alebo v drevených debnách v polotieni, aby sa zabránilo pôsobeniu vlhkosti a priameho slnečného žiarenia, ktoré spôsobujú zmenu farby, nežiaduce zmeny chuti a stratu vône a arómy.

Šafran sa nedrví ani nemelie na prášok, iba sa usuší vo svojej pôvodnej podobe, pričom si zachováva karmínovočervenú farbu. Usušený výrobok sa používa ako šafranové korenie.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

—

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(2023/C 317/14)

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.

„Terre Abruzzesi“/„Terre d’Abruzzo“

PGI-IT-02874

Dátum žiadosti: 10. 11. 2022

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov (názvy)

Terre Abruzzesi/Terre d’Abruzzo

2. Druh zemepisného označenia

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

8. Perlivé víno

15. Víno zo zhrozenkovateného hrozna

4. Opis vína (vín)

1. *Bianco* [biele] s označením alebo bez označenia bielej muštovej odrody – Kategória: Víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma: prevažne ovocné a kvetinové arómy rôznej intenzity v závislosti od odrody, s nádychmi ovocia s bielou dužinou a tropického ovocia

Chuť: suchá až polosuchá, s dochuťou ovocia s prevažne bielou a žltou dužinou, niekedy bielych a žltých kvetov, s dobrou perzistenciou a telom

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

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

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *Bianco Frizzante* [biele perlivé] – Kategória: Perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pena: jemná a prchavá

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma: príjemne ovocná, s nádychmi jablka a tropického ovocia

Chuť: suchá až polosuchá, minerálna, s dochuťou ovocia s bielou dužinou a tropického ovocia, s dobrou perzistenciou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. *Rosso* [červené] s označením alebo bez označenia modrej muštovej odrody – Kategória: Víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínová rôznej intenzity

Aróma: prevažne ovocné arómy rôznej intenzity v závislosti od odrody, s nádychmi čerešňovej odrody Amarena a zrelého malého červeného ovocia, niekedy s rastlinnými tónmi

Chuť: suchá až polosuchá, jemne tanínová, s dochuťou prevažne zrelého červeného ovocia, s dobrým telom a dobrou perzistenciou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. *Rosso Frizzante* [červené perlivé] – Kategória: Perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pena: jemná a prchavá

Farba: rubínová rôznej intenzity

Aróma: ovocná, s nádychmi čerešni odrody Amarena a zrelého malého červeného ovocia

Chuť: suchá až polosuchá, s dochuťou červeného ovocia a dobrým telom

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. *Rosato* [ružové] s označením alebo bez označenia odrôd Merlot, Sangiovese, Pinot Nero a Pinot Grigio – Kategória: Víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: ružová rôznej intenzity

Aróma: prevažne ovocné arómy rôznej intenzity v závislosti od odrody, príjemne korenistá, s jemnými tónmi rastlín a tropického ovocia

Chuť: suchá až polosuchá, s dochuťou ovocia a korenín, jemná, s dobrým telom a dobrou perzistenciou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. *Rosato Frizzante* [ružové perlivé] – Kategória: Perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pena: jemná a prchavá

Farba: ružová rôznej intenzity

Aróma: prevažne ovocné arómy rôznej intenzity v závislosti od odrody, príjemne korenistá, s jemnými tónmi rastlín a tropického ovocia

Chuť: suchá až polosuchá, s dochuťou ovocia a korenín, jemná, s dobrou perzistenciou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. *Bianco Passito* [biele zhrozenkovatené] – Kategória: Víno zo zhrozenkovateného hrozna

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: žltá, zrením prechádza do jantárovej

Aróma: sušené sladké ovocie, céder, marhuľa a med

Chuť: suchá až sladká, s tónmi sušeného ovocia

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16,00 % z toho skutočný obsah alkoholu najmenej 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

8. *Rosso Passito* [červené zhrozenkovatené] – Kategória: Víno zo zhrozenkovateného hrozna

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: červená rôznej intenzity, zrením prechádza do granátovej

Aróma: zrelé červené ovocie, čerešne odrody Amarena, slivky a džem

Chuť: suchá až sladká, s dobrou štruktúrou a s tónmi sušeného ovocia, perzistentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16,00 % z toho skutočný obsah alkoholu najmenej 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

9. *Novello* [mladé] – Kategória: Víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínová, niekedy s nádychmi fialovej

Aróma: ovocná, s nádychmi čerešní, černíc a čučoriedok

Chuť: čerstvá, príchuť červeného ovocia, jemné a hodvábné taníny

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %,

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

1. „Terre Abruzzesi“/„Terre d'Abruzzo“ *Passito Bianco* a *Passito Rosso*

Osobitný enologický postup

Hrozno, ktoré sa používa na výrobu vín s chráneným zemepisným označením „Terre Abruzzesi“/„Terre d'Abruzzo“ *Passito*, sa môže ponechať vyschnúť na kre, alebo sa môže nechať uschnúť po zbere s použitím jednej z metód povolených právnymi predpismi. Na konci sušenia musí mať hrozno prirodzený obsah alkoholu najmenej 16 obj. %.

5.2. Maximálne výnosy

1. „Terre Abruzzesi“/„Terre d'Abruzzo“ *Bianco*, *Bianco Frizzante* a *Passito Bianco*
26 000 kilogramov hrozna na hektár
2. „Terre Abruzzesi“/„Terre d'Abruzzo“ *Rosso*, *Rosato*, *Rosso Frizzante*, *Rosso Novello* a *Passito Rosso*
24 000 kilogramov hrozna na hektár
3. „Terre Abruzzesi“/„Terre d'Abruzzo“ s uvedením bielej alebo modrej muštovej odrody
22 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Vína, ktoré môžu niesť chránené zemepisné označenie „Terre Abruzzesi“/„Terre d'Abruzzo“, sa vyrábajú z hrozna vypestovaného v oblasti výroby, ktorá zahŕňa celé administratívne územie regiónu Abruzzo.

7. Muštové odrody

Aglianico N.

Barbera N.

Barbera Bianca B.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Volos N.

Cabernet Franc N. – Cabernet
Cabernet Sauvignon N. – Cabernet
Calabrese N.
Canaiolo Nero N. – Canaiolo
Cannonau N.
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Cococciola B.
Dolcetto N.
Dorona B.
Falanghina B.
Fiano B.
Gaglioppo N.
Garganega B.
Grechetto B.
Greco B.
Incrocio Manzoni 2-3 B.
Kerner B.
Maiolica N.
Malbech N.
Malvasia Istriana B. – Malvasia
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie
Malvasia del Lazio B. – Malvasia
Marzemino N.
Merlot Kanthus N.
Merlot N.
Montepulciano N.
Montonico Bianco B. – Montonico
Moscato Bianco B. – Moscato
Mostosa B.
Nebbiolo N.
Palava B.
Passerina B.
Pecorino B.
Petit Manseng B.
Petit Verdot N.
Pinot Bianco B. – Pinot
Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot
Primitivo N.
Refosco Nostrano N. – Refosco
Riesling Italico B. – Riesling
Riesling Italico B. – Welschriesling
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Sauvignon Kretos B.
Semillon B.
Sorèli B.
Sylvaner Verde B. – Silvaner
Syrah N.
Tannat N.
Terrano N.
Tocai Friulano B. – Friulano
Traminer Aromatico Rs
Trebiano Abruzzese B. – Trebbiano
Trebiano Toscano B. – Trebbiano
Veltliner B.
Verdicchio Bianco B. – Verdicchio
Vermentino B.
Viogner B.

8. Opis súvislostí

8.1. „Terre Abruzzesi“/„Terre d’Abruzzo“, všetky kategórie vína (víno, perlivé víno, víno zo zhrozenkovateného hrozna)

Podrobné údaje o zemepisnej oblasti.

— Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť:

CHZO zahŕňa územie regiónu Abruzzo.

Provincia Chieti

Provinciu Chieti tvorí široká pobrežná pahorkatina, ktorá sa tiahne od rieky Foro po rieku Trigno, za ktorou nasledujú vnútrozemské kopce a napokon podhorie, ktoré sa tiahne až po začiatok masívu Maiella a pohoria Frentani na severozápade. Nachádza sa tu aj vnútrozemská oblasť, ktorá hraničí s provinciou L’Aquila na severe a regiónom Molise na juhu, a ktorú možno považovať za hornatú. Ílovité kopce lemujú niektoré piesčité a ílovité údolné nivy vyhlbené riekami Foro, Sangro, Sinello a Trigno a vytvárajú zvlnenú krajinu so širokými, takmer plochými pahorkami a miernymi a zaoblenými svahmi, ktoré sú však často prudko prerušované strmými až zvislými svahmi, ktoré vytvorila extrémna erózia (úžľabiny). Poľnohospodárske pôdy majú takmer vždy rovnomerné rozloženie materiálu a vytvárajú pôdy s piesčito-ílovitou štruktúrou; sú zvyčajne sypké a ich hĺbka sa mení v závislosti od sklonu a orientácie. Zadržovanie vody je stredné až nízke s nízkou až strednou úrovňou živín a humusu. Na pôde so sklonom menším ako 25 % a s dobrou orientáciou sa tieto pôdy využívajú na pestovanie viniča a olív, čo sú bežné spôsoby využívania pôdy, ktoré ju zároveň chránia pred zrýchlenou eróziou. Priemerné ročné zrážky sa pohybujú od 650 mm/rok na pobrežných svahoch do viac ako 800 mm/rok na vnútrozemských kopcoch. Obdobie s najväčším

počtom zrážok trvá od októbra do decembra (približne 80 mm/mesiac), zatiaľ čo mesiacom s absolútnym minimom zrážok je júl (30 až 40 mm). Podnebie je mierne, v letných mesiacoch má tendenciu k miernemu teplému podnebiu. Priemerné teploty sa pohybujú od 13 °C v apríli do 15 °C v októbri s maximom 25 °C v mesiacoch júl a august. Vyskytujú sa tu výrazné rozdiely medzi dennou a nočnou teplotou, čo je čiastočne spôsobené blízkosťou masívu Maiella, čo vytvára optimálne podmienky na hromadenie aromatických látok v hrozne a vedie ku vzniku vín s intenzívnou a výraznou arómou. Winklerov teplotný index, t. j. priemerná aktívna teplota v období od apríla do októbra, sa pohybuje od 1 700 dennostupňov (vnútrozemské oblasti) do 2 300 dennostupňov (pobrežné kopce), čo vytvára podmienky, ktoré zabezpečujú optimálne dozrievanie skorých odrôd ako Chardonnay, Pinot a Moscato, stredne skorých odrôd ako Pecorino, Trebbiano a Malvasia a neskorších odrôd ako Cocciola, Falanghina, Montepulciano a Montonico.

Provincia L'Aquila

Provincia L'Aquila má typickú morfológiu horskej oblasti s pomerne členitou a nerovnomernou krajinou, najmä v najvnútrozemskejšej časti v blízkosti Apeninského hrebeňa, kde sa nachádzajú dávnové aj nedávno vytvorené fluvialne/aluviálne terasy a korytá riek. Pohorie Abruzzo, ktoré charakterizuje provinciu L'Aquila, je súčasťou centrálneho a južného apeninského pásma a tvorí jeho časť, v ktorej Apeniny dosahujú svoju maximálnu šírku, nadmorskú výšku a hustotu. O hustotu a majestátnosť týchto pohorí sa stará predovšetkým široký výskyt a hrúbka vápenca (predovšetkým hutného vápenca a aj dolomitického vápenca) s častými krasovými útvarmi, najmä povrchovou hydrografiou, kde dochádza k prerušeniam alebo zmiznutiam vodných tokov. Vinič sa pestuje len v niekoľkých oblastiach, najmä vo vnútrozemských aluviálnych údoliach medzi pohoriami (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto) na dobre odvodnených pôdach s dobrou orientáciou a dostatočným obsahom živín. Podnebie je všeobecne mierne s pomerne chladnými a dlhými zimami. Priemerné ročné teploty sa pohybujú od 10 °C do 12 °C s maximálnymi teplotami 23 – 25 °C v júli. Ročný úhrn zrážok dosahuje približne 800 mm ročne a je rovnomerne rozložený počas celého roka (od 40 mm v júli a auguste do 70 mm v novembri a decembri). Winklerov teplotný index, t. j. priemerná aktívna teplota v období od apríla do októbra, sa pohybuje od 1 600 do 2 000 dennostupňov, čo vytvára podmienky, ktoré zabezpečujú optimálne dozrievanie miestnych odrôd (skorých alebo stredne neskorých odrôd).

8.2. „Terre Abruzzesi“/„Terre d'Abruzzo“, všetky kategórie vína (víno, perlivé víno, víno zo zhrozenkovateného hrozna)

Podrobné údaje o zemepisnej oblasti.

— Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť:

Provincia Pescara

Provinciu Pescara možno považovať za hornatú, s výnimkou úzkeho pásu, ktorý hraničí s ďalšími tromi provinciami regiónu. Zahŕňa širokú a rozsiahlu pobrežnú pahorkatinu, za ktorou nasledujú vnútrozemské kopce a napokon podhorie, ktoré sa tiahne až po úpätie masívov Gran Sasso a Maiella. Pôdy sú väčšinou hnedé pôdy, hnedé vápencové pôdy (regosoly a vertisoly) a stredomorské hnedé pôdy. Na južne orientovaných svahoch so sklonom menším ako 25 % sa tieto pôdy využívajú na pestovanie viniča a olív, čo sú bežné spôsoby využívania pôdy, ktoré ju zároveň chránia pred zrýchlenou eróziou. Priemerné ročné zrážky sa pohybujú od 600 mm/rok na pobrežných svahoch do viac ako 800 mm/rok na vnútrozemských kopcoch. Obdobie s najväčším počtom zrážok trvá od októbra do decembra (približne 80 mm/mesiac), zatiaľ čo mesiacom s absolútnym minimom zrážok je júl (30 až 40 mm). Podnebie je mierne s priemernými teplotami od 13 °C v apríli do 15 °C v októbri a s maximálnou teplotou 25 °C v mesiacoch júl a august. Vyskytujú sa tu výrazné rozdiely medzi dennou a nočnou teplotou, čo je čiastočne spôsobené blízkosťou masívov Gran Sasso a Maiella, a je tu dobré prúdenie vzduchu, ktoré vytvára optimálne podmienky pre zdravie hrozna a akumuláciu aromatických látok v ňom, čo vedie k výrobe vín s intenzívnou a výraznou arómou. Winklerov teplotný index, t. j. priemerná aktívna teplota v období od apríla do októbra, sa pohybuje od 1 700 dennostupňov (vnútrozemské oblasti) do 2 300 dennostupňov (pobrežné kopce), čo vytvára podmienky, ktoré zabezpečujú optimálne dozrievanie skorých odrôd ako Chardonnay, Sauvignon, Moscato a Introcio Manzoni, stredne neskorých odrôd ako Pecorino, Malvasia a Trebbiano a neskorých odrôd ako Montepulciano.

Provincia Teramo

Provincia Teramo zahŕňa širokú a rozsiahlu pobrežnú pahorkatinu, na ktorú nadväzujú vnútrozemské kopce a podhorie, ktoré sa tiahne až po úpätie masívu Gran Sasso v strednej a južnej časti a pohoria Monti della Laga v severnej časti. Oblasť má prachovito-ílovité pôdy so sypkými vrstvami v pobrežných oblastiach a všeobecne pomerne mierne svahy s dobrou orientáciou. Využíva sa na pestovanie viniča a olív, čo sú bežné spôsoby využívania pôdy, ktoré ju zároveň chránia pred zrýchlenou eróziou. Priemerné ročné zrážky sa pohybujú od 600 mm/rok na pobrežných svahoch do viac ako 800 mm/rok na vnútrozemských kopcoch. Zrážky sú dobre rozložené počas celého roka s najdaždivejším obdobím od októbra do decembra (približne 70 mm za mesiac), keď mesiacom s najmenším množstvom zrážok je júl (približne 40 mm). Podnebie je teplé a mierne s priemernými teplotami od 13 °C v apríli do 15 °C v októbri a s maximálnymi teplotami 24 – 25 °C v júli a auguste. Vyskytujú sa tu výrazné rozdiely medzi dennou a nočnou teplotou, čo je čiastočne spôsobené blízkosťou masívu Gran Sasso a pohoria Monti della Laga, a je tu dobré prúdenie vzduchu, ktoré vytvára optimálne podmienky pre zdravie hrozna a hromadenie aromatických látok v ňom, čo vedie k výrobe vín s intenzívnou a výraznou arómou. Winklerov teplotný index, t. j. priemerná aktívna teplota v období od apríla do októbra, sa pohybuje od 1 800 dennostupňov (vnútrozemské oblasti) do 2 200 dennostupňov (pobrežné kopce), čo zabezpečuje úplné a riadne dozrievanie všetkých muštových odrôd pestovaných v oblasti, od skorých odrôd ako Chardonnay a Sauvignon, cez stredne skoré odrody ako Trebbiano, Pecorino a Passerina, až po neskoré odrody ako Montonico a Montepulciano.

8.3. „Terre Abruzzesi“/„Terre d'Abruzzo“ Kategória: Víno

- Informácie o osobitných vlastnostiach výrobku, ktoré možno pripísať zemepisnému pôvodu a príčinnej súvislosti so zemepisnou oblasťou:

Červené a ružové vína majú typické arómy červeného ovocia rôznej zrelosti, ako sú čerešne a černice, niekedy aj s rastlinnými a korenistými tónmi. Ide o pomerne komplexné vína s dobrou kyslosťou a chuťou od suchej po polosuchú. Majú dobrú štruktúru spojenú s veľkou eleganciou a jemnosťou. Biele vína sú svieže a voňavé, s arómami ovocia s bielu dužinou, tropického ovocia a kvetov. Z čuchového hľadiska ide o pomerne komplexné vína s dobrou perzistenciou a chuťou, ktorá môže byť od suchej po polosuchú, niekedy s pikantnými a minerálnymi tónmi. Majú dobrú kyslosť, veľkú eleganciu a jemnosť.

Osobitné vlastnosti týchto vín vyplývajú z danej topografie oblasti, ktorú charakterizujú rozsiahle slnečné kopce kombinované s prítomnosťou Jadranského mora na východe a masívov Gran Sasso a Maiella na severozápade a juhozápade, ktoré podporujú tvorbu rozsiahlych vzdušných prúdení (bríz). Tieto podmienky sú optimálne pre zdravie hrozna a jeho dozrievanie, ako aj pre hromadenie aromatických látok v hrozne, čo vedie k vzniku vín s intenzívnou a výraznou arómou.

- Príčinný vzťah medzi prvkami zemepisnej oblasti a kvalitou a vlastnosťami vín, ktoré v podstatnej miere súvisia so zemepisným prostredím:

Kvalitatívne vlastnosti týchto vín sú určené hlavne osobitnými pôdnymi a klimatickými podmienkami v oblasti výroby. Mierne podnebie, dobre odvodnené pôdy s dobrou dostupnosťou vody a výrazné rozdiely medzi nočnými a dennými teplotami počas dozrievania hrozna zabezpečujú optimálne dozrievanie hroznových strapcov, čo vedie k hroznu s dobrým obsahom cukru a kyselín. Spolu s osobitnými vlastnosťami pestovaných odrôd, tieto parametre umožňujú získavať vysokokvalitné vína s pomerne komplexnými organoleptickými profilmi a veľmi výraznými vlastnosťami, ktoré sú úzko spojené s oblasťou výroby a muštovou odrodou, z ktorej sa vyrábajú.

8.4. „Terre Abruzzesi“/„Terre d'Abruzzo“ Kategória: Perlivé víno

- Informácie o osobitných vlastnostiach výrobku, ktoré možno pripísať zemepisnému pôvodu a príčinnej súvislosti so zemepisnou oblasťou:

Biele, červené a ružové perlivé vína majú jemnú a prchavú penu, pomerne perzistentné ovocné a kvetinové tóny a chuť od suchej po polosuchú s dobrou kyslou štruktúrou a komplexnosťou. Osobitné vlastnosti týchto vín vyplývajú z danej topografie oblasti, ktorú charakterizujú rozsiahle slnečné kopce kombinované s prítomnosťou

Jadranského mora na východe a masívov Gran Sasso a Maiella na severozápade a juhozápade, ktoré podporujú tvorbu rozsiahlych vzdušných prúdení (bríz). Tieto podmienky sú optimálne pre zdravie hrozna, ako aj pre hromadenie aromatických látok v hrozne, čo vedie k vzniku vín s intenzívnou a výraznou arómou.

- Príčinný vzťah medzi prvkami zemepisnej oblasti a kvalitou a vlastnosťami vín, ktoré v podstatnej miere súvisia so zemepisným prostredím:

Špecifické vlastnosti perlivých vín sú výsledkom pôdnych a klimatických podmienok v oblasti výroby v kombinácii s ľudskými faktormi, ktoré majú vplyv na enologický potenciál hrozna a na technológie spracovania. Preto existuje silná príčinná súvislosť medzi špecifickou kvalitou výrobkov a ich zemepisným pôvodom.

8.5. „Terre Abruzzesi“/„Terre d’Abruzzo“ Kategória: Víno zo zhrozenkovateného hrozna

- Informácie o osobitných vlastnostiach výrobku, ktoré možno pripísať zemepisnému pôvodu a príčinnej súvislosti so zemepisnou oblasťou:

Biele vína *Passito* sa vyrábajú hlavne z miestneho hrozna ako Trebbiano Abruzzese a aromatického hrozna zo skupín odrôd Moscato a Malvasia. Majú žltú až jantárovú farbu s intenzívnou arómou zrelého ovocia a medu. Chuť môže prechádzať od suchej po sladkú a je veľmi perzistentná. Červené vína *Passito* sa vyrábajú najmä z hrozna, ktoré sa necháva vyschnúť na kre (najmä odroda Montepulciano, samostatne alebo v kombinácii s medzinárodnými odrodami ako Merlot, Cabernet Sauvignon a Syrah). Majú rubínovú farbu, ktorá prechádza do granátovej. Vína dobre vyzrievajú; majú dobrú štruktúru a telo, ako aj vysoký obsah alkoholu. Tieto vína sa vyrábajú len v tých najslnečnejších a najsuchších oblastiach s najlepším prúdením vzduchu, ktoré poskytujú tie najlepšie podmienky na získanie zdravého, prezretého hrozna s vysokou cukornatosťou a predovšetkým vysokým obsahom aromatických látok, ktoré sa naplno prejavia vo výsledných vínach.

- Príčinný vzťah medzi prvkami zemepisnej oblasti a kvalitou a vlastnosťami vín, ktoré v podstatnej miere súvisia so zemepisným prostredím:

Popísané vína *Passito* vďaka svojej príjemnosti kvalite hrozna, pôdnym a klimatickým podmienkam a osobitnej topografii oblasti výroby. Získavanie týchto surovín závisí najmä od výrazných rozdielov medzi dennými a nočnými teplotami v priebehu dozrievania strapcov hrozna. Spolu s vynikajúcim prúdením vzduchu to zabezpečuje zber zdravého hrozna s vyváženým profilom kyselín a aromatických látok.

Aj v prípade týchto vín preto existuje silná príčinná súvislosť medzi osobitnou kvalitou výrobku a ich zemepisným pôvodom.

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

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK