

# Uradni list

## Evropske unije

# C 317



Slovenska izdaja

### Informacije in objave

Letnik 66

7. september 2023

Vsebina

#### II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

##### **Evropska komisija**

2023/C 317/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.11220 – MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 317/02	Umik priglasitve koncentracije (Zadeva M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

##### **Svet**

2023/C 317/03	Sklep Sveta z dne 5. septembra 2023 o sprejetju stališča sveta o predlogu splošnega proračuna Evropske unije za proračunsko leto 2024 .....	3
---------------	---	---

##### **Evropska komisija**

2023/C 317/04	Menjalni tečaji eura – 6. september 2023 .....	5
---------------	--	---

# SL

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

**Evropska komisija**

2023/C 317/05	Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protidampinških ukrepov .....	6
---------------	---	---

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

**Evropska komisija**

2023/C 317/06	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	8
2023/C 317/07	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.11261 – ARDIAN / ATTERO) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	10
2023/C 317/08	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES) <sup>(1)</sup> .....	11
2023/C 317/09	Predhodna prijava koncentracije (M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	13
2023/C 317/10	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	15
2023/C 317/11	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	17
2023/C 317/12	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.11245 – GTCR / WORLDPAY) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	19

DRUGI AKTI

**Evropska komisija**

2023/C 317/13	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	20
2023/C 317/14	Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 97(4) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju .....	25

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP.

## II

*(Sporočila)*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji****(Zadeva M.11220 – MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV)****(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 317/01)

Komisija se je 31. avgusta 2023 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32023M11220. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

---

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

**Umik priglasitve koncentracije**  
**(Zadeva M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX)**

**(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 317/02)

Evropska komisija je 21. avgust 2023 prejela priglasitev <sup>(1)</sup> predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> (uredba o združitvah).

Priglasitelja(-i) sta (so) 31. avgust 2023 Komisijo obvestila(-i) o umiku priglasitve.

---

<sup>(1)</sup> UL C 305, 29. avgust 2023, str. 7.

<sup>(2)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

## IV

*(Informacije)*INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## SVET

## SKLEP SVETA

z dne 5. septembra 2023

**o sprejetju stališča sveta o predlogu splošnega proračuna Evropske unije za proračunsko leto 2024**

(2023/C 317/03)

SVET EVROPSKE UNIJE JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije (PDEU) in zlasti člena 314(3) PDEU v povezavi s Pogodbo o ustanovitvi Evropske skupnosti za atomsko energijo (Euratom) in zlasti členom 106a Pogodbe Euratom,

ob upoštevanju naslednjega:

1. Komisija je 5. julija 2023 predložila predlog, ki vsebuje predlog splošnega proračuna Evropske unije za proračunsko leto 2024 <sup>(1)</sup>.
2. Svet je predlog Komisije preučil, da bi oblikoval stališče, ki bi bilo glede prihodkov skladno s Sklepom Sveta (EU, Euratom) 2020/2053 z dne 14. decembra 2020 o sistemu virov lastnih sredstev Evropske unije in razveljavitvi Sklepa 2014/335/EU, Euratom <sup>(2)</sup>, glede odhodkov pa z Uredbo Sveta (EU, Euratom) 2020/2093 z dne 17. decembra 2020 o določitvi večletnega finančnega okvira za obdobje 2021–2027 <sup>(3)</sup> –

SPREJEL NASLEDNJI SKLEP:

*Edini člen*

Svet je svoje stališče o predlogu splošnega proračuna Evropske unije za proračunsko leto 2024 sprejel 5. septembra 2023.

Celotno besedilo <sup>(4)</sup> je mogoče prebrati na spletišču Sveta <https://www.consilium.europa.eu/sl/documents-publications/public-register/public-register-search/> ali ga od tam prenesti.

<sup>(1)</sup> Dok. COM(2023) 300 final.

<sup>(2)</sup> UL L 424, 15.12.2020, str. 1.

<sup>(3)</sup> UL L 433 I, 22.12.2020, str. 11.

<sup>(4)</sup> Dok. 11565/23 + ADD 1 + ADD 2.

V Bruslju, 5. septembra 2023.

*Za Svet*  
*predsednik*  
P. NAVARRO RÍOS

---

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

6. september 2023

(2023/C 317/04)

## 1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0745	CAD	kanadski dolar	1,4659
JPY	japonski jen	158,18	HKD	hongkonški dolar	8,4261
DKK	danska krona	7,4563	NZD	novozelandski dolar	1,8224
GBP	funt šterling	0,85503	SGD	singapurski dolar	1,4624
SEK	švedska krona	11,9105	KRW	južnokorejski won	1 430,83
CHF	švicarski frank	0,9561	ZAR	južnoafriški rand	20,6702
ISK	islandska krona	143,90	CNY	kitajski juan	7,8476
NOK	norveška krona	11,4920	IDR	indonezijska rupija	16 431,79
BGN	bolgarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	5,0222
CZK	češka krona	24,217	PHP	filipinski peso	61,257
HUF	madžarski forint	389,15	RUB	ruski rubelj	
PLN	poljski zlot	4,5010	THB	tajski bat	38,166
RON	romunski lev	4,9603	BRL	brazilski real	5,3502
TRY	turška lira	28,7720	MXN	mehiški peso	18,8455
AUD	avstralski dolar	1,6801	INR	indijska rupija	89,3410

(<sup>1</sup>) Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

## V

(Objave)

## POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

## EVROPSKA KOMISIJA

## Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protidampinskih ukrepov

(2023/C 317/05)

1. V skladu s členom 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinskemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije <sup>(1)</sup>, Evropska komisija obvešča, da se bodo spodaj navedeni protidampinski ukrepi iztekli na datum iz razpredelnice, razen če bo uveden pregled v skladu z naslednjim postopkom.

**2. Postopek**

Proizvajalci Unije lahko vložijo pisni zahtevek za pregled. Ta zahtevek mora vsebovati zadostne dokaze, da bi se damping in škoda zaradi izteka ukrepov verjetno nadaljevala ali ponovila. Če se Komisija odloči za pregled zadevnih ukrepov, se uvoznikom, izvoznikom, predstavnikom države izvoznice in proizvajalcem Unije omogoči, da podrobneje razložijo, spodbijajo ali komentirajo zadeve, opisane v zahtevku za pregled.

**3. Rok**

Proizvajalci Unije lahko na podlagi navedenega kadar koli po objavi tega obvestila vložijo pisni zahtevek za pregled, ki ga mora Evropska komisija (naslov: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België, Belgija <sup>(2)</sup>) prejeti vsaj tri mesece pred datumom iz razpredelnice.

4. To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036.

Izdelek	Države porekla ali izvoza	Ukrepi	Sklic	Iztek veljavnosti <sup>(1)</sup>
Aluminijasta folija v zvitkih	Ljudska republika Kitajska	Protidampinška dajatev	IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/915 z dne 4. junija 2019 o uvedbi dokončne protidampinške dajatve na uvoz nekaterih aluminijastih folij v zvitkih s poreklom iz Ljudske republike Kitajske po pregledu zaradi	6. 6. 2024

<sup>(1)</sup> UL L 176, 30.6.2016, str. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu



			izteka ukrepov na podlagi člena 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 146, 5.6.2019, str. 63)	
--	--	--	--	--

(<sup>1</sup>) Ukrep se izteče ob polnoči (00:00) na dan, naveden v tem stolpcu.

## POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Predhodna priglasitev koncentracije****(Zadeva M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 317/06)

1. Komisija je 31. avgusta 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- EP Corporate Group, a.s. („EPCG“, Češka),
- Lausitz Energie Bergbau AG („LEB“, Nemčija), ki ga skupaj obvladujeta podjetji EPCG in PPF Investments Ltd. („PPF“, ZDA),
- Lausitz Energie Kraftwerke AG („LEK“, Nemčija), ki ga skupaj obvladujeta podjetji EPCG in PPF Investments Ltd..

Podjetje EPCG pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnima podjetjema LEB in LEK.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetje EPCG je dejavno na področju pridobivanja premoga, proizvodnje in distribucije električne energije in toplote ter oskrbe z električno energijo in plinom v različnih državah v EGP in Združenem kraljestvu,
- podjetje LEB je dejavno na področju pridobivanja in dobave lignita v Nemčiji,
- podjetje LEK je dejavno na področju proizvodnje in dobave električne energije v Nemčiji.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

poštni naslov:

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

---

**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(Zadeva M.11261 – ARDIAN / ATTERO)**  
**Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku**

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 317/07)

1. Komisija je 30. avgusta 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Ardian France S.A. („Ardian“, Francija), ki ga obvladuje končna matična družba skupine Ardian Group, ki je Ardian Holding S.A.S. (Francija),
- Sabaton Ventures Holdco B.V. („Nizozemska“), končna matična družba skupine Attero Group („Attero“, Nizozemska).

Podjetje Ardian pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Attero.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Ardian je vlagatelj zasebnega kapitala in upravljavec premoženja,
- Attero je podjetje za ravnanje z odpadki in njihovo obdelavo. Njegove dejavnosti vključujejo pridobivanje energije iz odpadkov, recikliranje plastike, predelavo organskih odpadkov, valorizacijo inertnih mineralnih odpadkov, sanacijo tal in recikliranje odpadkov.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.11261 – ARDIAN / ATTERO

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

poštni naslov:

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

---

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(Zadeva M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES)**

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 317/08)

1. Komisija je 29. avgusta 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 in po predložitvi v skladu s členom 4(5) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Jacquet Metals S.A. („Jacquet Metals“, Francija), ki pripada holdingu Jacquet Metals S.A.,
- Swiss Steel s.r.o (Češka), Swiss Steel Baltic OÜ (Estonija), Swiss Steel Magyarorszag Kft (Madžarska), Swiss Steel Baltic SIA (Latvija), Swiss Steel Baltic, UAB (Litva), Swiss Steel Polska Sp.z.o.o. (Poljska) in Swiss Steel Slovakia s.r.o (Slovaška) („ciljna podjetja“), ki pripadajo skupini Swiss Steel Group.

Podjetje Jacquet Metals pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnimi ciljnim podjetji.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Jacquet Metals je dejavno na področju distribucije specializiranih jeklenih izdelkov in izdelkov iz nerjavnega jekla. Zlasti je njegov oddelek IMS Group dejaven na področju distribucije izdelkov iz jekla za inženiring, oddelek Jacquet na področju distribucije plošč kvarto iz nerjavnega jekla in nikljeve zlitine ter oddelek Stappert na področju distribucije dolgih izdelkov iz nerjavnega jekla. Vsi so dejavni v različnih evropskih državah članicah,
- Swiss Steel Group je lastnica ciljnih podjetij, ki so v manjši meri vsa dejavna na področju distribucije jeklenih izdelkov, zlasti ogljikovega jekla, ter izdelkov iz nerjavnega jekla in posebnega jekla. Ciljna podjetja so dejavna predvsem v državah, v katerih so registrirana, v manjši meri pa tudi v drugih državah članicah EU.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

poštni naslov:

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

---

**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU)**  
**Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku**

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 317/09)

1. Komisija je 28. avgusta 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- PORR Bau GmbH, („PORR“, Avstrija),
- IGO Technologies GmbH („IGO“, Avstrija), ki ga obvladuje IGO Industries Group,
- Sanitär-Elementbau Gesellschaft m.b.H („Sanitär-Elementbau“, Avstrija), ki ga obvladuje podjetje IGO.

Podjetji PORR in IGO pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad Sanitär-Elementbau.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za PORR: del skupine PORR, ki je ponudnik celovitih storitev v gradbenem sektorju in izvaja gradbene projekte v Evropi in zunaj nje,
- za IGO: del IGO Industries Group, ki je mednarodno dejavno in visoko specializirano združenje tehnoloških podjetij, dejavnih na področju tehnične gradbene opreme in gradnje industrijskih obratov,
- za Sanitär-Elementbau: dejavno na področju proizvodnje in prodaje montažnih sanitarnih sistemov (sanitarne stene in montažne kopalnice) v Avstriji.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

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

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

poštni naslov:

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

---



**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(Zadeva M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR)**  
**Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku**

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 317/10)

1. Komisija je 30. avgusta 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Global Dromen, S.L. (Španija), subjekt, ki je pod končnim in posrednim nadzorom podjetja Bridgepoint Group plc („Bridgepoint“, Združeno kraljestvo)
- Windar Renovables, S.A.2 in njegova odvisna podjetja („Windar“, Španija).

Podjetje Bridgepoint pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Windar.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- BRIDGEPOINT je dejavno na področju rasti zasebnih sredstev in vlaga v zasebni kapital in zasebni dolg, pri čemer se osredotoča na srednje velika podjetja v štirih vertikalnih sektorjih: (i) napredne industrije, (ii) poslovne in finančne storitve, (iii) potrošniki in (iv) zdravstvo, na področju tehnologije pa je dejavno horizontalno,
- WINDAR ima sedež v Španiji ter proizvaja vetrne stolpe in temelje za vetrne turbine na morju.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.11179 – BRIDGEPOINT / WINDAR

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

poštni naslov:

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

---

**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(Zadeva M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER)**  
**Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku**

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 317/11)

1. Komisija je 31. avgusta 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

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

Podjetje SWOCTEM pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Klöckner.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetje SWOCTEM je holding, ki je v izključni lasti in pod izključnim nadzorom Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelma Loha, ki ima v lasti in pod nadzorom tudi skupino Friedhelm Loh Group. Omenjeno skupino sestavlja portfelj podjetij, ki so dejavna v različnih sektorjih, med drugim podjetje Stahlo, ki upravlja jeklarske storitvene centre v Nemčiji,
- podjetje Klöckner je dejavno predvsem na področju distribucije jekla (vključno z nerjavnim jeklom), aluminija, plastike in drugih industrijskih proizvodov iz skladišč ter upravlja jeklarske storitvene centre in centre za rezanje s kisikom.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

poštni naslov:

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

---

**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(Zadeva M.11245 – GTCR / WORLDPAY)**  
**Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku**

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 317/12)

1. Komisija je 31. avgusta 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- sklade, ki jih upravlja GTCR, LLC („GTCR“, ZDA),
- New Boost Holdco, LLC („Worldpay“, ZDA).

Podjetje GTCR pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Worldpay.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- GTCR je zasebno kapitalsko podjetje, ki se osredotoča na naložbe v rastoča podjetja na področjih finančnih storitev in tehnologije, zdravstva, tehnologije, medijev in telekomunikacij ter sektorju poslovnih storitev,
- Worldpay je svetovno podjetje za plačilno tehnologijo, ki trgovcem zagotavlja storitve pridobivanja trgovcev in s tem povezane tehnološke storitve.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.11245 – GTCR / WORLDPAY

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

poštni naslov:

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

---

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012  
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2023/C 317/13)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

## ENOTNI DOKUMENT

## „Safranbolu Safrani“

EU št.: PDO-TR-02860 – 10. avgust 2022

## ZGO ( ) ZOP (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Safranbolu Safrani“

2. **Država članica ali tretja država**

Republika Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1. *Vrsta proizvoda [V skladu s Prilogo XI]*

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Safranbolu Safrani“ je gomoljasta kulturna rastlina vrste žafrana *Crocus sativus* L. Karaarslan iz družine perunikovk (*Iridaceae*) z enim nadzemnim delom in trajnim podzemnim delom, ki cveti jeseni. „Safranbolu Safrani“ je aromatična rastlina iz regije Safranbolu, ki sveža v dolžino meri najmanj 2 cm, posušena pa najmanj 1 cm, ima močan vonj in aromo po jodoformu ter živo škrlatno barvo delcev, ki po intenzivnosti barve presega prvovrstne standarde za žafran. Žafran se ne drobi ali melje, temveč le posuši v svoji prvotni obliki, s čimer se ohrani njegova škrlatna barva.

Rastlina ima šest cvetnih listov vijolične barve. Cvet ima tri prašnike. Brazda, tj. rdeč in zaobljen vrh ženskega dela (plodnice) cveta, ima glavno gospodarsko vrednost. Čeprav je tržna vrednost rumenih moških delov (prašnikov) nizka, so za proizvajalce še vedno vir stranskega dohodka. Ker so prašniki bogat vir cvetnega prahu, bi se lahko žafran štel za pelodno rastlino. Ima le eno plodnico, sestavljeno iz vratu, jajčec in brazde. Pri zreli rastlini je brazda razdeljena na tri dele, imenovane tudi prašnikove niti, ki so na videz podobne nitim in dolge 2,5–3 cm. Brazda je žive škrlatne barve. Kot žafran se uporablja tridelna brazda plodnice. Za pridobivanje žafrana se uporablja brazda

(<sup>1</sup>) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

plodnice, aktivne sestavine pa so spojine, kot so eterično olje, karoteni in pikrokrocini. Od teh spojin žafranu njegove barvne lastnosti dajejo karoteni (zlasti krocini), pikrokrocini in safranali pa mu dajata grenkobo in aromo. Najpomembnejša sestavina, ki povečuje tržno vrednost žafrana, je naravna spojina, imenovana krocini, ki mu daje zlato rumeno/rdečkasto barvo, ki je že skoraj oranžna.

Žafran „Safranbolu Safrani“ je po aromi, barvi in barvnih lastnostih kakovostnejši od drugih žafranov, proizvedenih na svetu, ter lahko rumeno obarva vodo s 100 000-krat večjo težo od njegove.

Kemijske lastnosti žafrana „Safranbolu Safrani“ v suhi snovi prašnikovih niti:

	Najvišja vrednost
— Vsebnost vlage in hlapnih snovi	(%) 9,6
— Pepel	(%) 4,9
— V kislini netopen pepel	(%) 0,1
— Količina suhe snovi, raztopljene v mrzli vodi	(%) 62,0
— Skupni dušik	(%) 2,77
— Surova celuloza	(%) 4,0
— Grenkoba, pikrokrocini	(%) 83,0
— Safranali	(%) 29,0
— Intenzivnost barve, krocini	(%) 231,0

Razpoznavne značilnosti žafrana „Safranbolu Safrani“ so pikrokrocini (grenkoba) (v suhi snovi), ki ga mora biti najmanj 70 %, safranali (v suhi snovi), ki ga mora biti med 20 % in 50 %, ter krocini (intenzivnost barve) (v suhi snovi), ki ga mora biti najmanj 190 %.

### 3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

### 3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse dejavnosti sajenja, gnojenja, obiranja in sušenja stebelnih gomoljev morajo potekati na geografskem območju, določenem v členu 4.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Proizvodi s težo od 1 g do 5 kg se lahko pakirajo v embalažo, primerno za živila.

### 3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Etiketa mora poleg obveznih informacij, ki morajo biti navedene v zvezi s predstavitvijo in označevanjem živil, vsebovati tudi naslednje informacije:

- trgovsko ime in naslov, kratko ime in naslov ali registrirano blagovno znamko podjetja,
- številko serije,

- ime proizvoda – „Safranbolu Safrani“,
- naslednji logotip,



- uradni hologram, ki potrjuje pristnost.

#### 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Žafran „Safranbolu Safrani“ se proizvaja, goji, gnoji, obira in suši znotraj meja mesta Safranbolu v provinci Karabük:

- (a) v soseskah mesta Safranbolu: 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalçaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla in Yenimahalle

V območje proizvodnje so vključene vse vasi v teh soseskah;

- (b) v vaseh mesta Safranbolu: Ağačkese, Akkişla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağzığaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpınar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadibükü, Karacatepe, Karapınar, Karit, Kehler, Kırıklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköseler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköseler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarıahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik in Yukarıdana.

Mesto Safranbolu leži na območju 41° 16' severne zemljepisne širine in 32° 41' vzhodne zemljepisne dolžine.

#### 5. Povezava z geografskim območjem

##### *Naravni dejavniki*

Podnebne značilnosti in razmere za gojenje sta najpomembnejša dejavnika, ki vplivata na žafran „Safranbolu Safrani“. Ta dejavnika vplivata na vsebnost pikrokrocina (grenkoba) ter razmerje med safranalom (organska spojina) in krocinom (intenzivnost barve) v žafranu, pa tudi na velikost in število stebelnih gomoljev in cvetov. Zaradi podnebnih značilnosti v mestu Safranbolu v smislu temperatur in padavin so stebelni gomolji večji, cvetovi pa daljši od sorodnih stebelnih gomoljev, posajenih v sosednjih mestih ali drugih mestih v Turčiji, kjer so manjši, imajo manj gomoljčkov in pozneje cvetijo. Poleg tega je koncentracija sestavin eteričnih olj (safranal, pikrokrocina in krocina) nižja, vonj žafrana pa šibkejši od žafrana, pridobljenega v mestu Safranbolu.

##### *Podnebje*

Gojenje žafrana v mestu Safranbolu je tesno povezano s podnebnimi značilnostmi regije. Ker mesto leži na prehodu med podnebjem Črnega morja in podnebjem Osrednje Anatolije, je zaradi njegove geografske lokacije tam mogoče opaziti mikroklimatske podnebne razmere. Letna povprečna temperatura v mestu Safranbolu je 12,3 °C. Glede na meteorološke podatke se temperature v aprilu močno približajo letnemu povprečju, do novembra pa so nad letnimi povprečnimi vrednostmi.

Safranbolu ima polsuho podnebje z malo vlage. Ob upoštevanju teh lastnosti je mogoče ugotoviti, da ima območje lastnosti, potrebne za gojenje žafrana, ki je občutljiv na pretiran mraz pozimi ter potrebuje hladno vreme pozimi in sušo poleti.



Med temperaturnimi vrednostmi v mestu Safranbolu in temperaturnimi zahtevami žafrana obstaja vzporednost. Ta vzporednost se odraža tudi v značilnostih padavin. Glede na potrebo rastline po vlažnem in hladnem vremenu v obdobju cvetenja je količina padavin v regiji optimalna. Temperatura podnebja v regiji pospešuje cvetenje in povečuje donos ter vsebnost hlapnih in bioaktivnih spojin.

Sedemdeset odstotkov sestavin eteričnih olj v žafranu je safranal (organska spojina), ki vpliva na vonj žafrana. Nastane s hidrolizo pikrokrocina (grenkoba) zaradi temperaturnega vpliva med shranjevanjem po obiranju žafrana.

#### *Vlažnost*

Povprečna letna relativna vlažnost v mestu Safranbolu znaša približno 61 %. Relativna vlažnost čez leto je pozimi visoka, poleti pa nizka. Žafran „Safranbolu Safrani“ potrebuje 50–60 % vlage v obdobju rasti, vlažnost, ki presega to vrednost pa poškoduje cvet žafrana. Relativna vlažnost v mestu Safranbolu v obdobju rasti žafrana je ustrezna za gojenje žafrana. Zaradi ustrezne vlažnosti je rastlina odporna na bolezni in škodljive organizme.

#### *Tla*

Vrednost pH tal za gojenje žafrana mora biti približno 6,0–8,0, kar je v skladu z vrednostjo pH tal v mestu Safranbolu, ki je med 5,5 in 8,5, to pa je ustrezen razpon za gojenje žafrana. Zaradi tega je donos večji v smislu cvetenja, saj so lastnosti tal ustrezne.

#### *Človeški dejavniki*

Človeški dejavnik je pomemben, saj je treba sajenje, okopavanje in zlasti obiranje žafrana „Safranbolu Safrani“ opravljati ročno in skrbno. Po prvem sajenju se stebelni gomolji v drugem in tretjem letu še naprej razmnožujejo pod zemljo, po obiranju ob koncu tretjega leta pa se stebelni gomolji pod zemljo ročno odstranijo, da bi se povečal donos proizvoda, saj se prostor med vrstami rastlin zoži. Ker so semena žafrana sterilna, nimajo vloge pri razmnoževanju te rastline. Za razmnoževanje žafrana se uporablja njegova gomoljasta korenina, ki ostane pod zemljo. Stebelni gomolj preživi le eno sezono in sčasoma proizvede nove rastline, ki se imenujejo „gomoljčki“. Ob koncu tretjega leta se stebelni gomolji, ki so bili ročno odstranjeni, ponovno zasadijo. Zato je razmnoževanje žafrana „Safranbolu Safrani“ odvisno od človeškega dejavnika.

Okopavanje na polju, na katerem se bo gojil žafran, je treba opravljati ročno in skrbno, da se zagotovi zatiranje plevela in razvoj stebelnih gomoljev, pa tudi da se stebelni gomolji ne poškodujejo.

Za pridobitev visokokakovostnega žafrana ga mora obrati hitro in strokovno osebje v kratkem času, preden vzide sonce. Po sončnem vzhodu začne žafran zaradi sončnega sevanja izgubljati svojo kakovost. Čas med zorenjem in obiranjem žafrana je skoraj dva dni. Poleg tega sta po obiranju za kakovost žafrana zelo pomembna zbiranje brazd in razmere za hranjenje.

Za ročno nabiranje posameznih cvetov žafrana in ločevanje belih predelov v koreninah je potrebno posebno strokovno znanje, saj so aroma, grenkoba in zmožnost obarvanja žafrana pomembne značilnosti, ki mu dajejo vrednost. Če se ti koraki ne izvajajo skrbno, žafran izgubi vso svojo tržno vrednost, kar pomeni močan upad njegovih vrednosti.

#### *Obiranje*

Žafran se obira ročno zgodaj zjutraj, ko so cvetovi zaprti. Razlog za obiranje zaprtih cvetov v zgodnjih urah je zaščita eteričnih olj, tj. dela aktivnih sestavin žafrana, ki jih najdemo v brazdi plodnice in ki vplivajo na količino safranala.

Cvetovi žafrana „Safranbolu Safrani“ se obirajo ročno zgodaj zjutraj, ko je vsebnost hlapnih spojin v cvetovih visoka. Nato se s cveta previdno z rokami odstrani šop tridelnih prašnikovih niti (ženski del) z vratom in spodnjim delom brazde (*konj*), preden se cvetovi izsušijo in cvetni listi zaprejo. To je eden najpomembnejših postopkov pri proizvodnji žafrana – da se šop v enem kosu ročno izvleče iz peclja. Izkušeni ljudje, ki odstranjujejo šop, so usposobljeni za to,

kako šop izvleči, ne da bi se pri tem pretrgale prašnikove niti, in kolikšna sila je potrebna, da se odstrani v enem kosu. Vrat in spodnji del (*konj*) brazde imata posebno barvo, ki se iz žafranove škrlatne barve spremeni v rumeno, in drugi pomembni korak je, da se pecelj občutljivega šopa odreže točno na mestu, kjer se škrlatna barva spremeni v rumeno, s čimer se dobi brazda z vratom. V tem delu so zgoščene vsa aroma in bioaktivne spojine ter barva žafrana „Safranbolu Safrani“, zato se ta del odnese na sušenje za nadaljnjo uporabo.

Brazda z vratom se z ohranjenjo prvotno obliko en do dva tedna suši na čistem sirarskem prtju v zaprtem okolju z naravno svetlobo pri sobni temperaturi (20–22 °C). Med sušenjem se ne uporabljajo kemikalije, pretok zraka ali neposredna sončna svetloba. Popolnoma posušena brazda z vratom se hrani v nepredušnih steklenih vsebnikih ali lesenih škatlah na delno senčnih območjih, da se preprečijo razbarvanje, neželene spremembe v okusu ter izguba vonja in arome zaradi vlage in neposredne sončne svetlobe.

Žafran se ne drobi ali melje, temveč le posuši v svoji prvotni obliki, s čimer se ohrani njegova škrlatna barva. Ta posušen proizvod se uporablja kot žafran.

### **Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

—

—————

**Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 97(4) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju**

(2023/C 317/14)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v treh mesecih od datuma te objave.

**„Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“**

**PGI-IT-02874**

**Datum vloge: 10. november 2022**

ENOTNI DOKUMENT

**1. Ime**

Terre Abruzzesi / Terre d’Abruzzo

**2. Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščiten geografska označba

**3. Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

8. Biser vino

15. Vino iz sušenega grozdja

**4. Opis vin**

1. Belo vino z navedbo bele sorte vinske trte ali brez nje – kategorija vino

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti.

Vonj: pretežno saden in cvetličan vonj različne intenzivnosti, odvisno od sorte vinske trte, z notami belomesnatega in tropskega sadja.

Okus: suh do polsuh, s pookusom po pretežno belomesnatem in rumenomesnatem sadju, včasih po belem in rumenem cvetju, z dobro obstojnostjo in telesom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

<sup>(1)</sup> ULL 347, 20.12.2013, str. 671.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

## 2. Belo biser vino – kategorija biser vino

### KRATEK OPIS

Pena: drobna in neobstojna.

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti.

Vonj: prijetno saden z notami jabolka in tropskega sadja.

Okus: suh do polsuh, mineralen, s pookusom po belomesnatem in tropskem sadju ter z dobro obstojnostjo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

## 3. Rdeče vino z navedbo rdeče sorte vinske trte ali brez nje – kategorija vino

### KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: pretežno saden vonj različne intenzivnosti, odvisno od sorte vinske trte, z notami višenj amarena in zrelega drobnega rdečega jagodičja, včasih z rastlinskimi notami.

Okus: suh do polsuh, rahlo taničen, s pretežnim pookusom po zrelem rdečem jagodičju ter z dobrim telesom in obstojnostjo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

#### 4. Rdeče biser vino – kategorija biser vino

##### KRATEK OPIS

Pena: drobna in neobstojna.

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: saden, z notami višenj amarena in zrelega drobnega rdečega jagodičja.

Okus: suh do polsuh, s pookusom po rdečem jagodičju in dobrim telesom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

#### 5. Vino rosé z navedbo sort vinske trte merlot, sangiovese, pinot, nero in pinot grigio ali brez nje – kategorija vino

##### KRATEK OPIS

Barva: rožnata različne intenzivnosti.

Vonj: pretežno saden vonj različne intenzivnosti, odvisno od sorte vinske trte, prijetno začinjen, z rahlimi notami rastlin in tropskega sadja.

Okus: suh do polsuh, s pookusom po sadju in začimbah, mehak, z dobrim telesom in obstojnostjo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

#### 6. Biser vino rosé – kategorija biser vino

##### KRATEK OPIS

Pena: drobna in neobstojna.

Barva: rožnata različne intenzivnosti.

Vonj: pretežno saden vonj različne intenzivnosti, odvisno od sorte vinske trte, prijetno začinjen, z rahlimi notami rastlin in tropskega sadja.

Okus: suh do polsuh, s pookusom po sadju in začimbah, mehak, z dobro obstojnostjo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

#### 7. Belo vino „passito“ – kategorija vino iz sušenega grozdja

##### KRATEK OPIS

Barva: rumena, ki s staranjem prehaja v jantarno.

Vonj: po suhem sladkem sadju, citrini, marelicah in medu.

Okus: suh do sladek, z notami suhega sadja.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,00 %; od tega je delež dejanskega alkohola najmanj 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

#### 8. Rdeče vino „passito“ – kategorija vino iz sušenega grozdja

##### KRATEK OPIS

Barva: rdeča različne intenzivnosti, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj: po zrelem rdečem jagodičju, višnjah amarena, slivah in vkuhanem sadju.

Okus: suh do sladek, z dobro strukturo in notami suhega rdečega jagodičja, obstojen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,00 %; od tega je delež dejanskega alkohola najmanj 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

#### 9. Vino „novello“ (mlado vino) – kategorija vino

##### KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, včasih z vijoličnimi odsevi.

Vonj: saden, z notami češnje, robidnice in borovnice.

Okus: svež, z okusom rdečega jagodičja ter mehki in svilnatimi tanini.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

## 5. Enološki postopki

### 5.1. Posebni enološki postopki

1. Belo in rdeče vino „passito“ „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“

Posebni enološki postopek

Grozdje, ki se bo uporabilo za proizvodnjo vina „passito“ z zaščiteno geografsko označbo „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“, se lahko suši na trti ali po trgatvi, in sicer z uporabo ene od metod, dovoljenih z zakonodajo. Na koncu postopka sušenja volumenski delež naravnega alkohola v grozdju ne sme biti manjši od 16 %.

### 5.2. Največji donosi

1. Belo vino, belo biser vino in belo vino „passito“ „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“  
26 000 kilogramov grozdja na hektar
2. Rdeče vino, vino rosé, rdeče biser vino, rdeče mlado vino in rdeče vino „passito“ „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“  
24 000 kilogramov grozdja na hektar
3. Vino „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ z navedbo bele ali rdeče sorte vinske trte  
22 000 kilogramov grozdja na hektar

## 6. Razmejeno geografsko območje

Vina, za katera se lahko uporablja zaščitena geografska označba „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“, so proizvedena iz grozdja, pridelanega na območju proizvodnje, ki zajema celotno upravno ozemlje dežele Abruci.

## 7. Sorte vinske trte

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 povezave

### 8.1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“, vse kategorije vina (vino, biser vino, vino iz sušenega grozdja)

Podatki o geografskem območju

— Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje ZGO zajema ozemlje dežele Abruci.

Pokrajina Chieti

Pokrajina Chieti je sestavljena iz širokega obalnega gričevnatega območja, ki se razteza od reke Foro do reke Trigno, čemur sledijo zaledni griči in na koncu še predgorje, ki se razteza vse do vznožja masiva Maiella in gorovja Frentani na severozahodu. Ima tudi območje bolj v notranjosti, ki meji na pokrajino L’Aquila na severu in deželo Molize na jugu in ki se lahko šteje za gorato. Glinasti griči obdajajo nekatere peščene in glinaste poplavne ravnice, ki so jih oblikovale reke Foro, Sangro, Sinello in Trigno, ter ustvarjajo valovito pokrajino s širokimi, skoraj ploskimi vzpetinami in pobočji, ki so položna in zaobljena, vendar pogosto nenadno prekinjena s strmimi, celo navpičnimi pobočji, ki jih povzroča močna erozija (erozijsko območje). Material v kmetijskih tleh je skoraj vedno enakomerno porazdeljen in tvori tla s peščeno-glinasto strukturo; tla so običajno rahla, njihova globina pa se razlikuje glede na naklon in izpostavljenost. Imajo majhno do srednje veliko zmogljivost zadrževanja vode in nizko do zmerno vsebnost hranil in humusa. Na zemljiščih z manj kot 25-odstotnim naklonom in dobro izpostavljenostjo se ta tla uporabljajo za vinogradništvo in oljkarstvo, ki sta pogosta načina izkoriščanja tal, s tem pa se tla tudi zaščitijo pred

pospešeno erozijo. Povprečna letna količina padavin se giblje med 650 mm/leto na obalnih pobočjih in več kot 800 mm/leto na gričih v notranjosti. Najbolj deževno obdobje je med oktobrom in decembrom (približno 80 mm/mesec), mesec z absolutno najmanjšo količino padavin pa je julij (med 30 mm in 40 mm). Podnebje je zmerno, v poletnih mesecih pa se nagiba k zmerno toplemu. Povprečne temperature so od 13 °C v aprilu do 15 °C v oktobru, najvišje pa dosežejo 25 °C v juliju in avgustu. Temperature se podnevi in ponoči precej razlikujejo, kar je deloma posledica bližine masiva Maiella, to pa ustvarja optimalne razmere za kopičenje aromatičnih snovi v grozdju, zaradi česar imajo vina intenziven in značilen vonj. Winklerjev toplotni indeks, tj. povprečna aktivna temperatura v obdobju od aprila do oktobra, je od 1 700 (območja bolj v notranjosti) do 2 300 stopinjskih dni (obalni griči), kar ustreza optimalnim razmeram za zorenje zgodnjih sort, kot so chardonnay, pinot in moscato, srednjih sort, kot so pecorino, trebbiano in malvasia, ter poznejših sort, kot so cococciola, falanghina, montepulciano in montonico.

#### Pokrajina L'Aquila

Pokrajina L'Aquila ima značilno morfologijo goratega območja s precej razgibano in neravno pokrajino, zlasti v najbolj notranjem delu ob Apeninih, kjer so starodavne in nedavne rečne/aluvialne terase in rečne struge. Gorovje Abruci, ki je značilno za pokrajino L'Aquila, je del Srednjih in Južnih Apeninov ter tvori predel, na katerem so Apenini najširši, najvišji in najgostejši. Gostota in veličastnost tega gorovja je posledica splošne razširjenosti in debeline apnenca (zlasti gostega apnenca, pa tudi dolomitnega apnenca) ter pogostih kraških pojavov, predvsem površinske hidrografije, pri kateri so vodni tokovi občasni ali jih sploh ni. Vinsko trto gojijo le na nekaterih območjih, zlasti v medgorskih in aluvialnih kotlinah v notranjosti (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), in sicer na dobro odcednih tleh z dobro izpostavljenostjo in zadostno vsebnostjo hranil. Podnebje je na splošno zmerno s precej mrzlimi in dolgimi zimami. Povprečne letne temperature se gibljejo od 10 °C do 12 °C, najvišje pa dosežejo 23–25 °C v juliju. Letna količina padavin znaša približno 800 mm na leto in je enakomerno porazdeljena čez celo leto (od 40 mm v juliju in avgustu do 70 mm v novembru in decembru). Winklerjev toplotni indeks, tj. povprečna aktivna temperatura od aprila do oktobra, je od 1 600 do 2 000 stopinjskih dni, kar ustreza optimalnim razmeram za zorenje lokalno gojenih sort (zgodnjih in tudi srednje poznih sort).

#### 8.2. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“, vse kategorije vina (vino, biser vino, vino iz sušenega grozdja)

##### Podatki o geografskem območju

— Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

#### Pokrajina Pescara

Pokrajina Pescara se lahko razen ozkega pasu, ki meji na druge tri pokrajine v regiji, šteje za gorato. Sestavljena je iz širokega in obsežnega obalnega gričevnatega območja, ki mu sledijo zaledni griči in na koncu še predgorje, ki se razteza vse do vznožja masivov Gran Sasso in Maiella. Tla so večinoma rjava tla, rjava apnenčasta tla (regosoli in vertisoli) in sredozemska rjava tla. Na zemljiščih, obrnjenih proti jugu in z manj kot 25-odstotnim naklonom, se ta tla uporabljajo za vinogradništvo in oljkarstvo, ki sta pogosta načina izkoriščanja tal, s tem pa se tla tudi zaščitijo pred pospešeno erozijo. Povprečna letna količina padavin se giblje med 600 mm/leto na obalnih pobočjih in več kot 800 mm/leto na gričih v notranjosti. Najbolj deževno obdobje je med oktobrom in decembrom (približno 80 mm/mesec), mesec z absolutno najmanjšo količino padavin pa je julij (med 30 mm in 40 mm). Podnebje je zmerno, s povprečnimi temperaturami od 13 °C v aprilu do 15 °C v oktobru, najvišje pa dosežejo 25 °C v juliju in avgustu. Temperature se podnevi in ponoči precej razlikujejo, kar je deloma posledica bližine masivov Gran Sasso in Maiella ter dobre zračnosti, to pa ustvarja optimalne razmere za zdravo grozdje in kopičenje aromatičnih snovi v njih, zaradi česar imajo vina intenziven in značilen vonj. Winklerjev toplotni indeks, tj. povprečna aktivna temperatura v obdobju od aprila do oktobra, je od 1 700 (območja bolj v notranjosti) do 2 300 stopinjskih dni (obalni griči), kar ustreza optimalnim razmeram za zorenje zgodnjih sort, kot so chardonnay, sauvignon, moscato in incrocio manzoni, srednje poznih sort, kot so pecorino, malvasia in trebbiano, ter poznih sort, kot je montepulciano.

### Pokrajina Teramo

Pokrajina Teramo je sestavljena iz širokega in obsežnega obalnega gričevnatega območja, ki mu sledijo zaledni griči in predgorje, ki se razteza vse do vznožja masiva Gran Sasso v osrednjem in južnem delu ter gorovja Monti della Laga na severu. Območje ima meljasto-glinasta tla z rahlejšimi plastmi na obalnih območjih in na splošno precej položna pobočja z dobro izpostavljenostjo. Uporablja se za vinogradništvo in oljkarstvo, ki sta pogosta načina izkoriščanja tal, s tem pa se tla tudi zaščitijo pred pospešeno erozijo. Povprečna letna količina padavin se giblje med 600 mm/leto na obalnih pobočjih in več kot 800 mm/leto na gričih v notranjosti. Padavine so dobro razporejene skozi vse leto, bolj deževno obdobje je med oktobrom in decembrom (približno 70 mm na mesec), mesec z najmanj padavinami pa je julij (približno 40 mm). Podnebje je toplo in zmerno, s povprečnimi temperaturami od 13 °C v aprilu do 15 °C v oktobru, najvišje pa dosežejo 24–25 °C v juliju in avgustu. Temperature se podnevi in ponoči precej razlikujejo, kar je deloma posledica bližine masiva Gran Sasso in gorovja Monti della Laga ter dobre zračnosti, to pa ustvarja optimalne razmere za zdravo grozdje in kopičenje aromatičnih snovi v njih, zaradi česar imajo vina intenziven in značilen vonj. Winklerjev toplotni indeks, tj. povprečna aktivna temperatura v obdobju od aprila do oktobra, je od 1 800 (območja bolj v notranjosti) do 2 200 stopinjskih dni (obalni griči), zaradi česar vse sorte vinske trte na območju popolnoma in ustrezno dozoriijo, od zgodnjih sort, kot sta chardonnay in sauvignon, do srednjih sort, kot so trebbiano, pecorino in passerina, ter poznih sort, kot sta montonico in montepulciano.

#### 8.3. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“, kategorija vino

- Informacije o posebnih lastnostih proizvoda, ki jih je mogoče pripisati geografskemu poreklu, in vzročna povezava z geografskim območjem

Rdeča vina in vina rosé imajo značilni vonj po rdečem jagodičju različne zrelosti, kot sta češnja in robida, z občasnimi rastlinskimi in začimbnimi notami. So precej kompleksna vina z dobro vsebnostjo kislin in okusom, ki sega od suhega do polsuhega. Imajo dobro strukturo v kombinaciji z izjemno eleganco in subtilnostjo. Bela vina so sveža in dišeča, z vonjem po belomesnatem in tropskem sadju ter cvetju. Po vonju so precej kompleksna, imajo dobro obstojnost in okus, ki lahko sega od suhega do polsuhega, z občasnimi slanimi in mineralnimi notami. Imajo dobro vsebnost kislin ter so izjemno elegantna in prefinjena.

Posebne lastnosti teh vin izhajajo iz posebne topografije območja, za katero so značilni obširni sončni griči v povezavi z bližino Jadranskega morja na vzhodu ter masivov Gran Sasso in Maiella na severozahodu oziroma jugozahodu, kar pospešuje nastanek znatnih zračnih tokov (šibkih vetrov). Te razmere so optimalne za zdravje in zorenje grozdja ter za kopičenje aromatičnih snovi v njem, zaradi česar imajo vina intenziven in značilen vonj.

- Vzročna povezava med elementi geografskega območja ter kakovostjo in lastnostmi proizvoda, ki jih je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju

Kakovostne lastnosti teh vin so odvisne predvsem od posebnih talnih in podnebnih razmer na območju proizvodnje. Zmerno podnebje, dobro odcedna tla z dobro razpoložljivostjo vode in izrazite razlike med nočnimi in dnevnimi temperaturami v času zorenja grozdja omogočajo optimalno zorenje grozdov, zato ima grozdje dobro vsebnost sladkorja in kislin. Ti parametri skupaj s posebnimi lastnostmi uporabljenih sort omogočajo pridobivanje visokokakovostnih vin s precej kompleksnimi organoleptičnimi profili in zelo značilnimi lastnostmi, ki so močno povezane z območjem proizvodnje in sorto vinske trte, iz katere so proizvedena.

#### 8.4. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“, kategorija biser vino

- Informacije o posebnih lastnostih proizvoda, ki jih je mogoče pripisati geografskemu poreklu, in vzročna povezava z geografskim območjem

Bela, rdeča in rosé biser vina imajo drobno in neobstojno peno, precej obstojne sadne in cvetlične note ter okus, ki sega od suhega do polsuhega, z dobro kislinsko strukturo in kompleksnostjo. Posebne lastnosti teh vin izhajajo iz posebne topografije območja, za katero so značilni obširni sončni griči v povezavi z bližino Jadranskega morja na

vzhodu ter masivov Gran Sasso in Maiella na severozahodu oziroma jugozahodu, kar pospešuje nastanek znatnih zračnih tokov (šibkih vetrov). Te razmere so optimalne za zdrave grozdja in kopičenje aromatičnih snovi v njem, zaradi česar imajo vina intenziven in značilen vonj.

- Vzročna povezava med elementi geografskega območja ter kakovostjo in lastnostmi proizvoda, ki jih je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju

Posebne lastnosti biser vin so rezultat talnih in podnebnih razmer na območju proizvodnje ter človeških dejavnikov, ki so vplivali na enološki potencial grozdja in tehnologije predelave. Zato obstaja močna vzročna povezava med posebno kakovostjo proizvodov in njihovim geografskim poreklom.

#### 8.5. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“, kategorija vino iz sušenega grozdja

- Informacije o posebnih lastnostih proizvoda, ki jih je mogoče pripisati geografskemu poreklu, in vzročna povezava z geografskim območjem

Bela vina „passito“ so proizvedena predvsem iz lokalnih sort vinske trte, kot je trebbiano abruzzese, in aromatičnih sort vinske trte iz družin muškato in malvazij. So rumene barve, ki prehaja v jantarno, ter imajo intenziven vonj po zrelem sadju in medu. Okus lahko sega od suhega do sladkega in je zelo obstojen. Rdeča vina „passito“ se večinoma proizvajajo tako, da se grozdje suši na trti (predvsem sorta montepulciano, samostojno ali v povezavi z mednarodnimi sortami, kot so merlot, cabernet sauvignon in syrah). So rubinasto rdeče barve, ki prehaja v granatno. Vina se dobro starajo, imajo dobro strukturo in telo ter velik delež alkohola. Ta vina se proizvajajo le na najbolj sončnih, zračnih in suhih območjih, kar ustvarja najboljše razmere za pridobivanje zdravega, prezrelega grozdja, ki je bogato s sladkorjem, predvsem pa tudi z aromatičnimi snovmi, ki v celoti pridejo do izraza v proizvedenih vinih.

- Vzročna povezava med elementi geografskega območja ter kakovostjo in lastnostmi proizvoda, ki jih je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju

Opisana vina „passito“ so prijetna zaradi kakovosti grozdja, talnih in podnebnih razmer ter posebne topografije območja proizvodnje. Pridobivanje takih surovin je zlasti odvisno od izrazitih razlik med dnevnimi in nočnimi temperaturami med zorenjem grozdov. To poleg izvrstne zračnosti omogoča, da je potrgano grozdje zdravo ter da ima uravnotežen kislinski in aromatični profil.

Zato tudi za ta vina obstaja močna vzročna povezava med posebno kakovostjo proizvodov in njihovim geografskim poreklom.

#### 9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

—

#### Povezava na specifikacijo proizvoda

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

---



ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije  
Evropske unije  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

SL