

Europeiska unionens officiella tidning

C 379



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextioandra årgången

8 november 2019

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2019/C 379/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9543 – Diamond Transmission Corporation/Infrared Capital Partners/Chubu/Walney JV) ⁽¹⁾	1
2019/C 379/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9481 — CCS/DSG/CES) ⁽¹⁾	2
2019/C 379/03	Återkallelse av en anmälan av en koncentration (Ärende M.9499 — AXA/Cardif/SECAR) ⁽¹⁾	3

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2019/C 379/04	Eurons växelkurs — 7 november 2019	4
---------------	--	---

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2019/C 379/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9512 – EQT/Colony Capital/Zayo) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	5
2019/C 379/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9540 – Permira/Cambrex) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	7

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2019/C 379/07	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33	8
2019/C 379/08	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33	13

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.9543 – Diamond Transmission Corporation/Infrared Capital Partners/Chubu/Walney JV)****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 379/01)

Kommissionen beslutade den 31 oktober 2019 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32019M9543. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.9481 — CCS/DSG/CES)****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 379/02)

Kommissionen beslutade den 28 oktober 2019 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på tyska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under dokumentnummer 32019M9481. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Återkallelse av en anmälan av en koncentration**(Ärende M.9499 — AXA/Cardif/SECAR)****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 379/03)

Rådets förordning (EG) nr 139/2004

Europeiska kommissionen mottog den 16 oktober 2019 en anmälan ⁽¹⁾ av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ("koncentrationsförordningen").

Den 29 oktober 2019 meddelade de anmälade parterna kommissionen att de återkallade sin anmälan.

⁽¹⁾ Offentliggjord i Europeiska unionens officiella tidning, C 360, 24.10.2019, s. 32.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

7 november 2019

(2019/C 379/04)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,1077	CAD	kanadensisk dollar	1,4585
JPY	japansk yen	120,90	HKD	Hongkongdollar	8,6689
DKK	dansk krona	7,4720	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7383
GBP	pund sterling	0,86442	SGD	singaporiensk dollar	1,5035
SEK	svensk krona	10,6253	KRW	sydkoreansk won	1 279,27
CHF	schweizisk franc	1,0998	ZAR	sydafrikansk rand	16,3233
ISK	isländsk krona	137,70	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,7271
NOK	norsk krona	10,0715	HRK	kroatisk kuna	7,4295
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 501,71
CZK	tjeckisk koruna	25,534	MYR	malaysisk ringgit	4,5682
HUF	ungersk forint	332,73	PHP	filippinsk peso	55,917
PLN	polsk zloty	4,2653	RUB	rysk rubel	70,5790
RON	rumänsk leu	4,7602	THB	thailändsk baht	33,624
TRY	turkisk lira	6,3613	BRL	brasiliansk real	4,5238
AUD	australisk dollar	1,6059	MXN	mexikansk peso	21,1970
			INR	indisk rupie	78,5490

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9512 – EQT/Colony Capital/Zayo)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2019/C 379/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 30 oktober 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- EQT Fund Management S.à r.l. (EQT, Luxemburg).
- Digital Colony GP, LLC (*Digital Colony*, Förenta staterna), kontrollerat av Colony Capital, Inc. (*Colony Capital*, Förenta staterna).
- Zayo Group Holding, Inc. (*Zayo*, Förenta staterna).

EQT och Digital Colony förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över hela Zayo.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- EQT: investeringsfond med investeringar i infrastruktur och infrastrukturrelaterade tillgångar, verksamt främst i Europa och Nordamerika.
- Digital Colony: Investmentbolag kontrollerat av den globala fastighetsförvaltnings- och portföljförvaltningsbolaget Colony Capital. Digital Colony investerar i företag verksamma inom digital infrastruktur.
- Zayo: tillhandahåller tjänster för kommunikationsinfrastruktur i Europa och Nordamerika, inklusive svartfiber för leasing, privata datanät, våglängdsanslutning, Ethernet, IP-anlutbarhet, molnerbjudanden, samlokaliseringstjänster och andra erbjudanden angående hög bandbredd.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9512 – EQT/Colony Capital/Zayo

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax+32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9540 – Permira/Cambrex)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2019/C 379/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 4 november 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 och till följd av ett hänskjutande i enlighet med artikel 4.5 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Permira Holdings Limited (Förenade kungariket).
- Cambrex Corporation (Förenta staterna).

Permira Holdings Limited förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, ensam kontroll över hela Cambrex Corporation.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Permira Holdings Limited: långsiktiga riskkapitalinvesteringar i företag som är verksamma inom många olika sektorer, bland annat inom sektorn för farmaceutisk utveckling och tillverkning där Permira kontrollerar två företag, Lyophilization Services of New England (LSNE) och Quotient Sciences.
- Cambrex Corporation: farmaceutisk utveckling och tillverkning och tillhandahållande av läkemedelssubstanser, läkemedel och analystjänster.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9540 – Permira/Cambrex

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2019/C 379/07)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/3 (¹).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Monterrei”**EU-nr: PDO-ES-A1114-AM02****Datum för meddelande: 8.8.2019****BESKRIVNING AV OCH SKÄL TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS****1. Ändring av avkastning vid utvinning**

Beskrivning och skäl

Avkastningen vid utvinning ska höjas till 74 liter vin per 100 kg vindruvor.

Skäl:

Motiveringen till denna ändring är att moderna vinframställningsmetoder gör det möjligt att erhålla högre avkastningar vid utvinning än de som för närvarande tillåts, utan att kvaliteten försämras.

2. Ändring av beskrivningar av organoleptiska egenskaper

Beskrivning och skäl

Nya definitioner har fastställts för att beskriva vinerna.

Skäl: Den organoleptiska beskrivningen ska vara så objektiv som möjligt. Förskönande och därmed subjektiva begrepp bör undvikas eftersom de försvårar certifieringsprovningen för de viner som omfattas av ursprungsbeteckningen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Monterrei

(¹) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

VIN – vitt vin

Utseende: klart och lysande. Färg: från blekgul till gyllene.

Doft: fruktiga toner från frukter från fruktodlingar eller tropiska frukter.

Smak: fruktiga aromer från frukter från fruktodlingar eller tropiska frukter. Balanserat förhållande mellan alkohol- och syrahalt. Medellång till lång eftersmak.

Sockerhalten får inte överstiga 4 gram per liter, eller 9 gram per liter förutsatt att den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte är mer än 2 gram lägre än restsockerhalten.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	12,5
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	160

VIN – rött vin

Utseende: klart och lysande med medelhög till hög färgintensitet. Färg: från rödviolett till kastanjeröd.

Doft: fruktiga toner från röda eller svarta bär.

Smak: fruktiga aromer från röda eller svarta bär. Balanserat förhållande mellan alkohol- och syrahalt. Medellång till lång eftersmak.

Sockerhalten får inte överstiga 4 gram per liter, eller 9 gram per liter förutsatt att den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte är mer än 2 gram lägre än restsockerhalten.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

VIN – vita viner av typerna *Barrica*, *Crianza*, *Reserva* och *Gran Reserva*

Utseende: klart och lysande. Färg: från blekgul till gyllene.

Doft: fruktiga toner från frukter från fruktodlingar eller tropiska frukter samt kryddiga eller rostade toner.

Smak: fruktiga aromer från frukter från fruktodlingar eller tropiska frukter samt kryddiga eller rostade aromer. Balanserat förhållande mellan alkohol- och syrahalt. Medellång till lång eftersmak.

Socketthalten får inte överstiga 4 gram per liter, eller 9 gram per liter förutsatt att den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte är mer än 2 gram lägre än restsockethalten.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	160

VIN – röda viner av typerna *Barrica*, *Crianza*, *Reserva* och *Gran Reserva*

Utseende: klart och lysande med medelhög till hög färgintensitet. Färg: från rödviolett till kastanjeröd.

Doft: fruktiga toner från röda eller svarta bär samt kryddiga eller rostade toner.

Smak: fruktiga aromer från röda eller svarta bär samt kryddiga eller rostade aromer. Balanserat förhållande mellan alkohol- och syrahalt. Medellång till lång eftersmak.

Socketthalten får inte överstiga 4 gram per liter, eller 9 gram per liter förutsatt att den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte är mer än 2 gram lägre än restsockethalten.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

Åtminstone 60 % av de druvor som används vid framställningen ska utgöras av druvsorterna *dona branca*, *godello* och *treixadura* för de vita vinerna och av druvsorterna *mencía* och *merenzao* för de röda vinerna.

Avkastningen vid utvinning får inte överstiga 65 liter must per 100 kg för gröna druvor respektive 70 liter must per 100 kg för blå druvor.

Det är inte tillåtet att använda kontinuerliga pressar.

Det är inte tillåtet att använda centrifugkrossar med hög hastighet.

Det är inte tillåtet att använda metoder som innebär att druvorna förvärms eller att musten eller vinet värms upp tillsammans med druvpressmassan.

Det är inte tillåtet att använda bitar av ek vid framställningen eller i efterföljande processer.

Odlingsmetoder

Planttätheten får inte vara lägre än 3 000 vinrankor per hektar och inte högre än 5 000 vinrankor per hektar.

b. *Högsta avkastning*

GODKÄNDA GRÖNA OCH BLÅ DRUVSORTER

12 000 kg druvor per hektar

FÖREDRAGNA GRÖNA DRUVSORTER

11 000 kg druvor per hektar

FÖREDRAGNA BLÅ DRUVSORTER

10 000 kg druvor per hektar

VITT VIN

84,36 hektoliter per hektar

RÖTT VIN

79,92 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området är indelat i två underområden, nämligen

— Valle de Monterrei, som omfattar delar av kommunerna Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra och Verín, och

— Ladera de Monterrei, som utgörs av kommunen Vilardevós och delar av kommunerna Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín och Riós.

Hela det avgränsade området är beläget i provinsen Ourense i den autonoma regionen Galicien.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

MENCÍA

MERENZAO

TREIXADURA

GODELLO

DOÑA BLANCA – DONA BRANCA

8. **Beskrivning av samband**

Klimatet kännetecknas av låg nederbörd och höga temperaturer under sommaren samt stora temperaturskillnader mellan dag och natt medan druvorna mognar. Det är optimalt för att odla de druvsorter som används, som till största delen är inhemska druvsorter som har valts ut under årens lopp.

Även valet av den bästa marken och de odlingsmetoder som har anpassats efter druvsorterna och området, i synnerhet de uppbidnings- och beskärningsmetoder som används för att säkerställa att vinproduktionskapaciteten kontrolleras ordentligt, påverkar vinernas egenskaper vad gäller de blommiga och fruktiga aromerna och den balanserade smaken.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Förpackningen måste ske i det avgränsade geografiska området.

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Ursprungsbeteckningen ska anges på etiketten i bokstäver som är minst 4 mm höga.

De förpackningar som används för produkter avsedda för konsumtion ska ha en numrerad etikett eller märkning från tillsynsmyndigheten. Etiketten ska förses med den geografiska beteckningens logotyp, som finns i bilaga II till produktspecifikationen.

LÄNK TILL PRODUKTSPECIFIKATIONEN

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/Pliego_de_condiciones_DOP_MONTERREI_agosto_2018_CCC.pdf

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2019/C 379/08)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Condado de Huelva”

Referensnummer: PDO-ES-A1485-AM02

Datum för inlämning: 30.8.2019

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Tillägg av de traditionella uttrycken ”Fino” och ”Oloroso” i produktspecifikationen

Beskrivning och motivering

Beskrivning

Den begärda ändringen innefattar ett tillägg i produktspecifikationen av de traditionella uttrycken ”Fino” och ”Oloroso”, vilka beskriver vissa viner som har genomgått biologiska (under ett jästtäckte *flor*) och oxidativa (i kontakt med syre) lagringsprocesser med hjälp av systemet *criaderas y soleras*, som är traditionella i området Condado de Huelva.

Den nuvarande produktspecifikationen omfattar dessa typer av viner med andra uttryck (”Pálido” och ”Viejo”), men uttrycken ”Fino” och ”Oloroso” återfinns i flera olika typer av marknadsföringsmaterial såsom prislistor, etiketter, reklam, vinregister, följesedlar och fakturor som härrör från sent 1800-tal fram till 1960-talet. Detta innebär att användningen av dessa uttryck måste anses vara traditionell. Uttrycken är fortfarande allmänt förekommande och används alljämt trots att de inte finns med i produktspecifikationen.

Motivering

Condado de Huelva är ett område som är berömt för att framställa viner av exceptionellt hög kvalitet. Vinerna beviljades den skyddade ursprungsbeteckningen ”Huelva” 1933 genom lagen om föreskrifter för vinodling och vin, tillsammans med andra ansedda andalusiska ursprungsbeteckningar som ”Jerez”, ”Xerez” eller ”Sherry”, ”Málaga”, ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, ”Montilla” och ”Moriles”. Kontrollorganet bildades 1962 och den första förordningen om ursprungsbeteckningen godkändes genom ett ministerdekret av den 27 december 1963. I artikel 3 i denna förordning förtecknas de viner som omfattas av ursprungsbeteckningen, däribland viner av typen ”Fino” och ”Oloroso”.

Vinframställningen i Condado de Huelva har emellertid mycket äldre anor än så, och vinproduktionen har sitt kulturella ursprung i förromersk tid. Man har även hittat amforor som användes för att transportera och lagra viner i de feniciska kolonierna i Spanien.

Kommunala arkiv från Villalba del Alcor och Manzanilla visar att man redan på 1700-talet fraktade vinfat från regionen på kärror till floden Río Tinto, där de sedan lastades på stora pråmar och transporterades till hamnen i Moguer. Därifrån transporterades de sedan till bl.a. kommuner i Huelvas systerprovins Cádiz, eftersom det finns flera likheter mellan de olika typer av traditionella viner som framställs i södra Spanien.

Produktionen av den här typen av viner var utbredd bland vintillverkarna i Condado de Huelva under 1800- och 1900-talet. Som nämnts ovan framgår detta av historisk dokumentation, däribland prislistor, följesedlar, fakturor, vinregister och till och med vinetiketter, som det finns tiotals exempel på.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Användningen av dessa traditionella uttryck upphörde till följd av en talan som väcktes av olika organ mot jordbruksministeriets beslut av den 27 december 1963, utökad den 30 april 1964, om antagande av förordningen om ursprungsbeteckningen "Huelva" och dess kontrollorgan. Kontrollorganet deltog inte i förfarandet på grund av bristande medel.

Talan i fråga väcktes på grundval av den då gällande lagstiftningen. Mot bakgrund av gällande EU-lagstiftning anser kontrollorganet för ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva" att en ansökan om rätten att använda dessa traditionella uttryck nu kan lämnas in i enlighet med artikel 27 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 av den 17 oktober 2018 om komplettering av förordning (EU) nr 1308/2013.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Condado de Huelva

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

3. Likörvin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Vitt vin

De vita vinerna klassificeras som "Joven", "Tradicional" eller "Condado de Huelva" beroende på produktionsprocessen, sockerhalten och lagringen. Färgen varierar från klart halmgul med grönaktiga nyanser till mer intensivt gul, med aromer av färsk frukt och vilda örter, och de har en lätt fyllig och intensiv smak.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Rött vin

Rödvinerna klassificeras som "Joven", "Roble" eller "Crianza" beroende på hur länge de lagras och lagringsmetoden.

De har en körsbärsröd färg med toner av karmosinrött och uppvisar en stor och elegant aromatisk komplexitet. Vinerna är smakrika och ger en koncentrerad smakupplevelse.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Rött vin "Reserva" och "Gran Reserva"

Rödvinerna klassificeras som något av följande beroende på hur länge de lagras och lagringsmetoden:

"Reserva": Körsbärsröd färg. Kraftig och kryddig arom. Smakrikt och ger en intensiv smakupplevelse.

"Gran Reserva": Mörk körsbärsröd färg. Mineralisk, komplex och elegant arom. Smakrikt och ger en fyllig och intensiv smakupplevelse.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Likörvin

Likörvinerna kännetecknas av lagringssystemet – som antingen kan vara dynamiskt (*criaderas y soleras*) eller statiskt (*añadas* eller enskilda årgångar) – lagringsperioden och sockerhalten. De klassificeras som "Generoso", "Generoso de Licor" och "De Licor Dulce" (inklusive mistellaviner). Viner av typen "Generoso" är torra, lagras genom biologiska (under ett jästtäck *flor*) eller oxidativa lagringsprocesser, färgen varierar från blekgul till mörk mahogny, de har en skarp och saltmättad arom med kraftigt nötiga toner och en lång eftersmak. Viner av typen "Generoso de Licor" varierar från torra till söta, lätta till mycket kraftiga, och färgen kan variera från blekgul till mahogny. De har en arom av frukt och rostad karamell som varierar från torr till söt och fyllig. Mistellaviner är mörka till färgen, med aromer av macererad frukt, och runda i smaken.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Likörvin "Condado Viejo" eller "Oloroso"

Likörviner av gröna druvsorter, färgen varierar från bärnsten till mahogny. Kraftig arom med toner av rostad mandel. En bitter, koncentrerad och mycket intensiv smakupplevelse.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	17
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

Produktionsområdet omfattar det geografiska område där de registrerade vinodlingarna med jordmånstyperna Albariza, Arenas och Barros är belägna. Efter jäsning kan vinerna lagras genom biologiska eller oxidativa processer, med hjälp av antingen ett dynamiskt system kallat *criaderas y soleras* eller ett statiskt system med *añadas* (enskilda årgångar).

Vid biologisk lagring, under ett lager av *flor*, bildas ett flytande lager eller en hinna av jäst som lägger sig på vinets exponerade yta. Vid oxidativ lagring får vinerna utvecklas i kontakt med syre. En annan metod som används är *cabeceo* (blandning), som innebär att olika viner blandas eller kombineras, eller till och med att viner blandas med ytterligare produkter.

Relevanta restriktioner för vinframställning

Trycket som anbringas för att utvinna druvmusten får resultera i att högst 70 liter druvmust erhålls från varje 100 kg vindruvor som skördas. Vid framställningen av Pedro Ximénez och Moscatel får koncentrerad druvmust och torrt vin av sorterna zalema, palomino fino, listán och garrido fino användas, förutsatt att de inte tillsammans utgör mer än 30 % av den sammanlagda slutprodukten, och att andelen torrt vin av dessa sorter inte utgör mer än 15 % av den sammanlagda produkten. Lagringen sker i fat och/eller tunnor med en högsta kapacitet på 650 liter för vitviner och 330 liter för rödviner.

Odlingsmetoder

Odlingsmetoderna måste alltid respektera miljön och ska i synnerhet förhindra förorening av vatten och mark. Planttätheten ska vara mellan 1 950 och 4 000 vinstockar per hektar. Beskrivningen får utföras med hjälp av "fria" metoder, buskbeskrivning (*Gobelet*), och/eller med uppbindning såsom Guyot, Quarante eller Cordon. Om man vill registrera blandade odlingar hos kontrollorganet, de olika druvsorterna skördas separat.

b. Högsta avkastning

12 000 kg druvor per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet omfattar kommunerna Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibrleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor och Villarrasa, som samtliga är belägna i provinsen Huelva.

Lagringsområdet omfattar kommunerna Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibrleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto och Villalba del Alcor.

7. Huvudsakliga druvsorter

CABERNET SAUVIGNON

LISTAN DEL CONDADO

ZALEMA

TEMPRANILLO

SYRAH

SAUVIGNON BLANC

PEDRO XIMENEZ

PALOMINO FINO

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MERLOT

GARRIDO FINO

COLOMBARD

8. Beskrivning av samband

Samband

Den skyddade ursprungsbeteckningen omfattar låglandet kring Guadalquivir, och området sträcker sig över platt eller lätt kuperad terräng. Det råder ett Medelhavsklimat, samtidigt som exponeringen mot Atlanten, som främjas av terrängen, gör att området även påverkas av ett havsklimat. Detta har betydelse för de typer av viner som framställs i området, tillsammans med närheten till nationalparken Doñana och det traditionella kunnandet i området. Likörviner, däribland viner av typen "Generoso", lagras med hjälp av det traditionella systemet *criaderas y soleras* och ett statiskt system där hanteringen av ekfaten och/eller ektunnorna är av central betydelse för vinernas kvalitet. Vinkällarnas utformning och förvaltning skapar ett optimalt mikroklimat för lagring.

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen måste tydligt ange namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen, "Condado de Huelva". Etiketterna ska kontrolleras av kontrollorganet innan de tas i bruk för att säkerställa att de uppfyller produktspecifikationen. Oavsett vilken typ av lagligt godkänd förpackning som används när vinerna levereras för konsumtion måste den vara försedd med garantibevis, etikett eller kontrolletikett som utfärdats av kontrollorganet. Alternativt kan märkningen även inbegripa en uppgift om det större omkringliggande området "Andalucía" (Andalusien).

Länk till produktspecifikationen

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Condado_modificado.pdf

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV