



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

60. gadagājums

2017. gada 7. septembris

Saturs

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2017/C 296/01	Euro maiņas kurss	1
2017/C 296/02	Komisijas Īstenošanas lēmums (2017. gada 28. augusts) par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē (<i>Mergelland</i> (ACVN))	2
2017/C 296/03	Kopsavilkums par Eiropas Komisijas lēmumiem, kuri attiecas uz licencēm, kas nepieciešamas, lai laistu tirgū un/vai lietotu vielas, kuras minētas XIV pielikumā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 1907/2006, kas attiecas uz ķīmikāliju reģistrēšanu, vērtēšanu, licencēšanu un ierobežošanu (REACH) (<i>Publicēts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1907/2006 64. panta 9. punktu</i>) ⁽¹⁾	15

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2017/C 296/04	Paziņojums par 2017. gada 1. jūnija spriedumu lietā T-442/12 saistībā ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) Nr. 626/2012, ar kuru groza Īstenošanas regulu (ES) Nr. 349/2012, ar ko nosaka galīgo antidempinga maksājumu Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes vīnskābes importam	16
---------------	--	----

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2017/C 296/05	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ...	20
2017/C 296/06	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89	23

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2017. gada 6. septembris

(2017/C 296/01)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1931	CAD	Kanādas dolārs	1,4787
JPY	Japānas jena	129,92	HKD	Hongkongas dolārs	9,3362
DKK	Dānijas krona	7,4393	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6528
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,91428	SGD	Singapūras dolārs	1,6133
SEK	Zviedrijas krona	9,5010	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 353,94
CHF	Šveices franks	1,1399	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	15,3965
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7850
NOK	Norvēģijas krona	9,2765	HRK	Horvātijas kuna	7,4277
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 902,83
CZK	Čehijas krona	26,112	MYR	Malaizijas ringits	5,0570
HUF	Ungārijas forints	306,17	PHP	Filipīnu peso	60,908
PLN	Polijas zlots	4,2415	RUB	Krievijas rublis	68,4889
RON	Rumānijas leja	4,5986	THB	Taizemes bāts	39,563
TRY	Turcijas lira	4,1045	BRL	Brazīlijas reāls	3,7145
AUD	Austrālijas dolārs	1,4961	MXN	Meksikas peso	21,2936
			INR	Indijas rūpija	76,4925

⁽¹⁾ Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2017. gada 28. augusts)

par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē

(Mergelland (ACVN))

(2017/C 296/02)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Nīderlande saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 II daļas II sadaļas I nodaļas 2. iedaļu ir iesniegusi pieteikumu par nosaukuma *Mergelland* aizsardzību.
- (2) Komisija minēto pieteikumu ir izskatījusi saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 2. punktu un ir secinājusi, ka minētās regulas 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā norādītie nosacījumi ir izpildīti.
- (3) Lai dotu iespēju iesniegt iebildumu paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* būtu jāpublicē tās pašas regulas 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un atsauce uz iepriekšējās valsts procedūras gaitā publicēto produkta specifikāciju, kura tikusi iesniegta, lai izskatītu pieteikumu par nosaukuma *Mergelland* aizsardzību,

IR NOĻĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Vienotais dokuments, kas sagatavots saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktu, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu *Mergelland* (ACVN) ir sniegti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* dod tiesības divu mēnešu laikā pēc publicēšanas izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā norādītā nosaukuma aizsardzību.

Briselē, 2017. gada 28. augustā

*Komisijas vārdā –**Komisijas loceklis*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

MERGELLAND**PDO-NL-02114**

Piemērošanas diena: 26.1.2016.

1. Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi*Mergelland***2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: White Auxerrois

Vīnogu šķirne: 'Auxerrois'

Ienākas agri, zems skābuma saturs, mazs misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina ienākušos dzeltenos ābolus, bumbierus, mēreni skāba, viegla, augļaina

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: White Chardonnay

Vīnogu šķirne: 'Chardonnay'

Ienākas vēlu, augsts skābuma saturs, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no koši citrondzeltenas līdz zeltaini dzeltenai

Garša: atgādina citronu, sviestu, grauzdētu maizi, vaniļu, vidēji liels garšas pilnīgums

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. *vīnkopības produktu kategorija* – Vīns: Red Dornfelder

Vīnogu šķirne: 'Dornfelder'

Vidēji ilgš ienākšanās laiks, zems skābuma saturs, vidēji liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no košas rubīnsarkanas līdz purpura krāsai

Garša: atgādina ķiršus, kazeses, melnā plūškoka ogas

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. *vīnkopības produktu kategorija* – Vīns: White Gewürztraminer

Vīnogu šķirne: 'Gewürztraminer'

Vidēji ilgš ienākšanās laiks, zems skābuma saturs, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina svežzemju augļus (piem., ličiju), ziedus, citrusaugļus, garšvielas

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. *vīnkopības produktu kategorija* – Vīns: White Rivaner/Müller-Thurgau

Vīnogu šķirne: 'Rivaner/Müller-Thurgau'

Ienākas ļoti agri, zems skābuma saturs, mazs misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina ābolus, kauleņaugļus, muskatriekstus

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: White Pinot Blanc

Vīnogu šķirne: 'Pinot Blanc'

Ienākas vidēji vēlu vai vēlu, vidēji izteikts skābums, liels misas blīvums, vidējs ražas iznākums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina dzeltenos augļus, bumbierus, meloni, liepziedus

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: White Pinot Gris

Vīnogu šķirne: 'Pinot Gris'

Ienākas vidēji vēlu vai vēlu, vidēji izteikts skābums, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no koši citrondzeltenas līdz zeltaini dzeltenai

Garša: atgādina bumbierus, medu, riekstus

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: Red Pinot Noir

Vīnogu šķirne: 'Pinot Noir'

Ienākas vidēji vēlu vai vēlu, vidēji izteikts skābums, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no samērā viegli izteiktas granātsarkanās līdz rubīnsarkanai

Garša: atgādina sarkanās ogas, avenes, zemenes, vaniļu un citas, aromātiskai koksnei raksturīgas notis, "gaiša"

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: Rosé Pinot Noir

Vīnogu šķirne: 'Pinot Noir'

Ienākas vidēji vēlu vai vēlu, vidēji izteikts skābums, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: lašsārta

Garša: atgādina avenes, zemenes, reizumis ienākušos tomātus, "gaiša"

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: White Pinot Noir

Vīnogu šķirne: 'Pinot Noir'

Ienākas vidēji vēlu vai vēlu, vidēji izteikts skābums, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no koši citrondzeltenas līdz zeltaini dzeltenai

Garša: atgādina bumbierus, dzeltenos augļus, reizumis ar viegli izteiktām aveņu un zemeņu niansēm

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: White Riesling

Vīnogu šķirne: 'Riesling'

Ienākas vēlu, augsts skābuma saturs, mazs līdz vidēji liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina balta mīkstuma kauleņaugļus (persikus), ābolus, bumbierus

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

1.vīnkopības produktu kategorija – Vīns: Rosé Dornfelder

Vīnogu šķirne: 'Dornfelder'

Vidēji ilgš ienākšanās laiks, zems skābuma saturs, vidēji liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši sārta

Garša: atgādina ķiršus, kazenes, avenes

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: White Auxerrois

Vīnogu šķirne: 'Auxerrois'

Ienākas agri, zems skābuma saturs, mazs misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina ienākušos dzeltenos ābolus, bumbierus, mēreni skāba, viegla, augļaina

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: White Chardonnay

Vīnogu šķirne: 'Chardonnay'

Ienākas vēlu, augsts skābuma saturs, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no koši citrondzeltenas līdz zeltaini dzeltenai

Garša: atgādina citronu, sviestu, grauzdētu maizi, vaniļu, vidēji liels garšas pilnīgums

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: White Gewürztraminer

Vīnogu šķirne: 'Gewürztraminer'

Vidēji ilgš ienākšanās laiks, zems skābuma saturs, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina svežzemju augļus (piem., ličiju), ziedus, citrusaugļus, garšvielas

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

- Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)
- Maksimālais gaistošais skābums
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs
- Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: White Rivaner/Müller-Thurgau

Vīnogu šķirne: 'Rivaner/Müller-Thurgau'

Ienākas ļoti agri, zems skābuma saturs, mazs misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina ābolus, kauleņaugļus, muskatriekstus

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

- Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)
- Maksimālais gaistošais skābums
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs
- Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: White Pinot Blanc

Vīnogu šķirne: 'Pinot Blanc'

Ienākas vidēji vēlu vai vēlā, vidēji izteikts skābums, liels misas blīvums, vidējs ražas iznākums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina dzeltenos augļus, bumbierus, meloni, liepziedus

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

- Maksimālais kopējais spirta saturs
- Maksimālais gaistošais skābums
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs
- Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: White Pinot Gris

Vīnogu šķirne: 'Pinot Gris'

Ienākas vidēji vēlu vai vēlu, vidēji izteikts skābums, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no koši citrondzeltenas līdz zeltaini dzeltenai

Garša: atgādina bumbierus, medu, riekstus

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

- Maksimālais kopējais spirta saturs
- Maksimālais gaistošais skābums
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs
- Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: Rosé Pinot Noir

Vīnogu šķirne: 'Pinot Noir'

Ienākas vidēji vēlu vai vēlu, vidēji izteikts skābums, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: lašsārta

Garša: atgādina avenes, zemenes, reizumis ienākušos tomātus, "gaiša"

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

- Maksimālais kopējais spirta saturs
- Maksimālais gaistošais skābums
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs
- Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: White Pinot Noir

Vīnogu šķirne: 'Pinot Noir'

Ienākas vidēji vēlu vai vēlu, vidēji izteikts skābums, liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no koši citrondzeltenas līdz zeltaini dzeltenai

Garša: atgādina bumbierus, dzeltenos augļus, reizumis ar viegli izteiktām aveņu un zemeņu niansēm

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

- Maksimālais kopējais spirta saturs
- Maksimālais gaistošais skābums
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs
- Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: White Riesling

Vīnogu šķirne: 'Riesling'

Ienākas vēlu, augsts skābuma saturs, mazs līdz vidēji liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši citrondzeltena

Garša: atgādina balta mīkstumā kauļaugļus (persikus), ābolus, bumbierus

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: Rosé Dornfelder

Vīnogu šķirne: 'Dornfelder'

Ienākas vidēji vēlu, zems skābuma saturs, vidēji liels misas blīvums

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: koši sārta

Garša: atgādina ķiršus, kazenēs, avenes

Analītiskās īpašības: turpmāk norādītās īpašības ir aprakstītas, izmantojot spēkā esošās definīcijas ES tiesību aktos / Nīderlandes valdības rīkojumos

— Maksimālais kopējais spirta saturs

— Maksimālais gaistošais skābums

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs

— Maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana

Minimālais misas blīvums ir 1 070 g/l (70° Oechsle); tas nozīmē, ka kopējais dabiskā spirta saturs ir 9 tilp. %.

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

White Auxerrois

Īpašā vīndarības prakse

Aromātu buķete iegūta tērauda tvertnēs aukstās fermentācijas procesā

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

White Chardonnay

Īpašā vīndarības prakse

Sekundārie aromāti bieži vien izveidojas malolaktiskās fermentācijas un izturēšanas procesos koka mucās

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

Red Dornfelder

Īpašā vīndarības prakse

Reizēm izturēts koka mucās

White Gewürztraminer

Īpašā vīndarības prakse

Aromātu buķete iegūta tērauda tvertnēs aukstās fermentācijas procesā

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

White Rivaner/Müller-Thurgau

Īpašā vīndarības prakse

Aromātu buķete iegūta tērauda tvertnēs aukstās fermentācijas procesā

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

White Pinot Blanc

Īpašā vīndarības prakse

Aromātu buķete iegūta tērauda tvertnēs aukstās fermentācijas procesā

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

White Pinot Gris

Īpašā vīndarības prakse

Aromātu buķete iegūta tērauda tvertnēs aukstās fermentācijas procesā; reizēm izturēts koka mucās

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

Red Pinot Noir

Īpašā vīndarības prakse

Lai saglabātu augļainumu, fermentācija nenoris pārāk augstā temperatūrā, un tā bieži vien turpinās koka mucās

Rosé Pinot Noir

Īpašā vīndarības prakse

Aromātu buķete iegūta tērauda tvertnēs aukstās fermentācijas procesā

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

White Pinot Noir

Īpašā vīndarības prakse

Aromātu buķete iegūta tērauda tvertnēs aukstās fermentācijas procesā

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

White Riesling

Īpašā vīndarības prakse

Aromātu buķete iegūta tērauda tvertnēs aukstās fermentācijas procesā

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

Rosé Dornfelder

Īpašā vīndarības prakse

Aromātu buķete iegūta tērauda tvertnēs aukstās fermentācijas procesā

Augstas kvalitātes dzirkstošajam vīnam:

sekundārā fermentācija un nogatavināšana saskaņā ar noteikumiem par augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanu pēc tradicionālas metodes

b) **Maksimālās ražas**

White Auxerrois

80 hl no hektāra

White Chardonnay

80 hl no hektāra

Red Dornfelder

85 hl no hektāra

White Gewürztraminer

80 hl no hektāra

White Rivaner/Müller-Thurgau

85 hl no hektāra

White Pinot Blanc

80 hl no hektāra

White Pinot Gris

80 hl no hektāra

Red Pinot Noir

60 hl no hektāra

Rosé Pinot Noir

75 hl no hektāra

White Pinot Noir

75 hl no hektāra

White Riesling

80 hl no hektāra

Rosé Dornfelder

85 hl no hektāra

6. Noteiktais apgabals

To veido šādu Nīderlandes pašvaldību teritorija: *Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittern, Eijsden-Margraten un Valkenburg aan de Geul*.

Apgabala kopējā platība, izņemot māla augšņu aizņemtos zemesgabalus, ir aptuveni 250 km².

Prasībām atbilstošā apstādītā platība ir 70 ha.

Noteiktajā apgabalā ietilpst vienīgi vīnadārzi, kas atrodas lesa augšņu aizņemtā aramzemē.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'Riesling B'

'Pinot noir N'

'Pinot gris G'

'Pinot blanc B'

'Müller-Thurgau B'

'Gewürztraminer Rs'

'Dornfelder N'

'Chardonnay B'

'Auxerrois B'

8. Saiknes apraksts

Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Augsnes sastāvs, Nīderlandē unikāls ģeogrāfiskais stāvoklis un klimats, dara Mergellandi (*Mergelland*) par sevišķi piemērotu vīnkopībai. Vīnogulājus šajā apgabalā plašā mērogā audzēja jau agrajos viduslaikos. Pirmās liecības par vīnkopību Mergellandē datējamas ar mūsu ēras 968. gadu. Labvēlīgo apstākļu dēļ vīnogulājus šeit turpināja audzēt pat "Mazajā ledus laikmetā" (15.–19. gadsimtā). Franču kundzības gados Napoleona laikā vīnogu audzēšana politisku iemeslu dēļ tika pārtraukta. Taču vīnogu audzēšanu komerciālos apjomos reģionā atsāka 1970. gadā, un Mergellandi uzskata par mūsdienu Nīderlandes vīnkopības šūpuli. Reģionam tipiska parādība, kas to atšķir no pārējās Nīderlandes, ir klasisko Ziemeļfrancijas vīnogu šķirņu ('Pinot Noir', 'Pinot Gris' un 'Pinot Blanc', 'Chardonnay' un 'Auxerrois') un Vācijas vīnogu šķirņu ('Riesling', 'Rivaner/Müller-Thurgau', 'Gewürztraminer' un 'Dornfelder') pārsvars.

Augsnes sastāvs

Augsnes virskārtu veido lesa augsnes aramkārtā uz mergēļa apakškārtas (Māstrihtas (*Maastricht*) un Gulpenas (*Gulpen*) formācijas) ar vietietām sastopamām pleistocēna un terciāra formācijām, kā, piemēram, sena *Maas* grants un *Rupel, Tongeren, Holset* un *Hoogcruts* formācijas.

Vīna analītisko un organoleptisko īpašību veidošanā noteicošā vieta ir lesam, bet mazākā mērā – mergelim un grantij. Lesa augsnes pieder pie vieglām augsnēm; pēc mehāniskā sastāva tajās parasti ir 50–60 % smilšmāla, 20–30 % smilts, bet mazāk par 20 % – māla. Lesa augsnēm piemīt laba aerācija, un tādēļ tās strauji iesilst, taču arī strauji atdziest. Tas pastiprina diennakts temperatūras svārstības, kas Mergellandē jau tā ir lielākas, jo apgabals atrodas iekšzemē. Tas veicina augļainās garšas veidošanos vīnā.

Saikne

Less ir bagāts galvenokārt ar krītu, bet zem tā esošā mergēļa apakškārtā noteiktajā apgabalā ir gandrīz pilnībā no tīra krīta. Krīta augsnes nosaka svaiga skābuma saglabāšanos vīnos un bieži vien piešķir tiem arī viegli izteiktu mirgošanos. Pētījumi liecina, ka tādas "augļa" īpašības veidošanā kā augļainums no pārbaudītajiem deviņiem augšņu veidiem nenoliedzami vislielākā nozīme ir lesa un krīta apvienojumam.

Lesam un zem tā esošajai mergēļa apakškārtai ir laba ūdensietilpība un laba izturība pret sausumu, tādēļ vīna augļainuma un skābuma mazināšanās sausuma rezultātā ir reta parādība.

Zemesgabala slīpums un grants nodrošina pietiekami labu drenāžu. Apvienojumā ar nokrišņu daudzuma potenciālu sarukumu, kas veģetācijas periodā vidēji var būt 100 mm, šāda augsnes uzbūve rada nelielu ūdens trūkumu kopumā. No dažādu pētījumu rezultātiem izriet, ka šādi apstākļi vīna kvalitātei ir optimāli.

Klimats un reljefs

Neraugoties uz Mergellandes atrašanos ziemeļos, tajā valda pietiekami silts laiks, lai vīnogas labi ienāktos, pateicoties zemesgabalu ģeogrāfiskajai atrašanās vietai un augsnes īpašībām. Salīdzinoši vēsajam klimatam drīzāk ir labvēlīga ietekme. Mergellandes vīnogas pilnu fizioloģisko gatavību var sasniegt bez pārāk straujas cukuru satura palielināšanās, citādi raža būtu novācama pārāk agri. Pārmērīgi augsta spirta satura veidošanās, kas skar šīs kultūras audzēšanu dienvidu vīnkopības reģionos, šeit nav vērojama. Ilgais ienākšanās periods (no augļu nobriešanas līdz izaugušās ražas novākšanai) sniedz vīnogām pietiekami daudz laika, lai tām attīstītos aromāts un lai tajās uzkrātos minerālvielas un ekstraktvielas.

Lai vīnogas ienāktos piemērotajā laikā, tām dienā vajag pietiekami daudz siltuma un saulesgaismas, bet vēsās naktis ir ļoti svarīgas vīna garšas profilam. Ja naktis ir siltas, vielmaiņa noris strauji. Ja trūkst saulesgaismas, vīnogas par enerģijas avotu izmanto ābolskābi. Ja naktis ir vēsas, ābolskābe tiek patērēta lēnāk, un tāpēc vīnā pēc nogatavināšanās būs pietiekami daudz skābuma. Skābums piešķir vīnam svaigumu, un skābumam ir galvenā nozīme aromātisko savienojumu (esteru) veidošanā fermentācijas laikā.

Īsumā, Mergellandes vīni ir raksturīgi ar tipisku augļainuma, svaigas elegances un mineralitātes apvienojumu. Tā pamatā ir Nīderlandei unikāla mijiedarbība starp izraudzītajām vīnogu šķirnēm, augsni, ģeogrāfisko stāvokli un klimatu.

9. Būtiski papildu nosacījumi

—

Saite uz produkta specifikāciju

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

—

Kopsavilkums par Eiropas Komisijas lēmumiem, kuri attiecas uz licencēm, kas nepieciešamas, lai laistu tirgū un/vai lietotu vielas, kuras minētas XIV pielikumā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 1907/2006, kas attiecas uz ķīmikāliju reģistrēšanu, vērtēšanu, licencēšanu un ierobežošanu (REACH)

(Publicēts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾ 64. panta 9. punktu)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2017/C 296/03)

Lēmumi, ar ko piešķir licenci

Atsauce uz lēmumu ⁽¹⁾	Lēmuma datums	Vielas nosaukums	Licences turētājs	Licences numurs	Licencētais lietošanas veids	Pārskatīšanas perioda beigu datums	Lēmuma pamatojums
C(2017) 5880	2017. gada 31. augusts	Hroma trioksīds EK Nr. 215-607-8, CAS Nr. 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Germany	REACH/17/20/0	Hroma trioksīda maisījuma pārklājuma rūpnieciska uzklāšana uz skarbai videi pakļautiem metāla priekšmetiem, izmantojot smidzināšanu vai otu, lai nodrošinātu izturību pret koroziju un oksidāciju augstā temperatūrā, kā arī padarītu virsmu noturīgu pret nosēdumiem, vai elļotspēju augstas temperatūras apstākļos; izmanto automobiļu, aviācijas, elektroenerģijas ražošanas iekārtu, naftas un gāzes un jūrniecības jomā	2024. gada 21. septembris	Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1907/2006 60. panta 4. punktu sociālekonomiskie ieguvumi no šīs vielas lietošanas ir lielāki par tās radīto risku cilvēka veselībai un videi un pieteikuma iesniedzējam nav piemērotu alternatīvu vielu vai tehnoloģiju, ņemot vērā to tehniskās un ekonomiskās īstenošanas iespējas.
				REACH/17/20/1	Hroma trioksīda maisījuma pārklājuma rūpnieciska uzklāšana uz skarbai videi pakļautiem metāla priekšmetiem, lai nodrošinātu vai nu zemā temperatūrā apstrādātu pārklājumu aizsardzībai pret koroziju, vai izturību pret koroziju un oksidāciju augstā temperatūrā, samazinot virsmas nelīdzenumu vai lipīgumu augstas temperatūras apstākļos; izmanto aviācijas, elektroenerģijas ražošanas iekārtu, naftas un gāzes un jūrniecības jomā	2029. gada 21. septembris	

⁽¹⁾ Lēmums pieejams Eiropas Komisijas vietnē: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm.

⁽¹⁾ OV L 396, 30.12.2006., 1. lpp.

V

(Atzīnumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPEJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS
ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Paziņojums par 2017. gada 1. jūnija spriedumu lietā T-442/12 saistībā ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) Nr. 626/2012, ar kuru groza Īstenošanas regulu (ES) Nr. 349/2012, ar ko nosaka galīgo antidempinga maksājumu Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes vīnskābes importam

(2017/C 296/04)

Spriedums

Eiropas Savienības Vispārējā tiesa ("Vispārējā tiesa") 2017. gada 1. jūnija spriedumā lietā T-442/12 *Changmao Biochemical Engineering*/Padome⁽¹⁾ ("spriedums") atcēla Padomes 2012. gada 26. jūnija Īstenošanas regulu (ES) Nr. 626/2012, ar kuru groza Īstenošanas regulu (ES) Nr. 349/2012, ar ko nosaka galīgo antidempinga maksājumu Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes vīnskābes importam⁽²⁾ ("īstenošanas regula"), ciktāl tā attiecas uz Ķīnas ražotāju eksportētāju *Changmao Biochemical Engineering Co Ltd* ("attiecīgais ražotājs eksportētājs").

Vispārējā tiesa nolēma, ka attiecīgā ražotāja eksportētāja tiesības uz aizstāvību tikušas pārkāptas, noraidot tā lūgumu izpaust informāciju, kas attiecas uz DL vīnskābes un L+ vīnskābes cenas starpību normālās vērtības aprēķināšanas kontekstā, laikus nesniedzot derīgu pamatojumu. Vispārējā tiesa uzskatīja, ka nevar izslēgt to, ka minētā lūguma apstiprināšanas gadījumā izmeklēšanas iznākums varētu būt citāds.

Sekas

Saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienības darbību 266. pantu Savienības iestādēm ir jāveic vajadzīgie pasākumi, lai pildītu spriedumu.

Veicot vajadzīgos pasākumus, lai ievērotu spriedumu, ar kuru tiek atcelts tiesību akts, un to pilnībā izpildītu, šāda pasākuma pamatā esošo procedūru drīkst atsākt tajā posmā, kurā notikusi nelikumība⁽³⁾.

Tāpēc Komisija, pildot Vispārējās tiesas 2017. gada 1. jūnija spriedumu, var labot procedūras aspektus, kuru dēļ regula tika atcelta, un atstāt negrozītas tās daļas, uz kurām spriedums neattiecas⁽⁴⁾.

Īstenošanas regulas atcelšana ir saistīta ar tiesību uz aizstāvību neievērošanu vienā administratīvās procedūras posmā, kas ir īstenošanas regulas pamatā, proti, zināmas informācijas izpaušanu šim ražotājam eksportētājam normālās vērtības aprēķināšanas kontekstā.

Nemot vērā konkrētos lietas apstākļus, būtu jāpārskata ražotāja eksportētāja lūgums izpaust informāciju, kas attiecas uz DL vīnskābes un L+ vīnskābes cenas starpību normālās vērtības aprēķināšanas kontekstā.

Īstenošanas regulā gūtie konstatējumi, kurus neapstrīdēja vai kurus apstrīdēja, bet ar Vispārējās tiesas spriedumu nenoraidīja, vai kurus Vispārējā tiesa neizskatīja un kuri tādējādi neizraisīja īstenošanas regulas atcelšanu, paliek spēkā.

⁽¹⁾ Vispārējās tiesas 2017. gada 1. jūnija spriedums lietā T-442/12 *Changmao Biochemical Engineering*/Padome, ECLI:EU:T:2017:372.

⁽²⁾ OV L 182, 13.7.2012., 1. lpp.

⁽³⁾ Tiesas 2000. gada 3. oktobra spriedums lietā C-458/98 P *Industrie des poudres sphériques*/Padome, EU:C:2000:531, 80.–85. punkts, un Tiesas 2016. gada 28. janvāra spriedumi lietās C-283/14 un C-284/14 CM *Eurologistik*, EU:C:2016:57, 48.–55. punkts.

⁽⁴⁾ Vispārējās tiesas 2016. gada 14. jūnija spriedums lietā C-361/14 P Komisija/McBride, EU:C:2016:434, 56. punkts; dempinga jomā sk. arī Tiesas 2000. gada 3. oktobra spriedumu lietā C-458/98 P *Industrie des Poudres Sphériques*/Padome, EU:C:2000:531, 84. punktu.

Procedūras atsākšana

Nemot vērā iepriekš minēto, Komisija ir nolēmusi atsākt tādu antidempinga izmeklēšanu attiecībā uz Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes vīnskābes importu, kuras rezultātā tika pieņemta Īstenošanas regula (ES) Nr. 626/2012, ciktāl tā attiecas uz attiecīgo ražotāju eksportētāju, un atsāk to tajā posmā, kurā izdarīts pārkāpums.

Atsākšana attiecas uz Vispārējās tiesas sprieduma izpildi attiecībā uz *Changmao Biochemical Engineering Co Ltd*. Atsākšana neattiecas uz citām izmeklēšanām. Tādējādi Padomes 2012. gada 16. aprīļa Īstenošanas regula (ES) Nr. 349/2012, ar ko pēc termiņbeigu pārskatīšanas atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 1225/2009 11. panta 2. punktam nosaka galīgo antidempinga maksājumu Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes vīnskābes importam⁽¹⁾, joprojām ir piemērojama attiecībā uz attiecīgo ražotāju eksportētāju.

Ieinteresētās personas tiek informētas par šo pārskatīšanu ar šā paziņojuma publikāciju *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Rakstiski iesniegtie dokumenti

Visas ieinteresētās personas un jo īpaši attiecīgais ražotājs eksportētājs un Savienības ražošanas nozare ir aicināti darīt zināmu savu viedokli, iesniegt informāciju un sniegt apstiprinošus pierādījumus par jautājumiem, kas saistīti ar izmeklēšanas atsākšanu. Ja vien nav norādīts citādi, minētajai informācijai un pierādījumiem, kas to pamato, jānonāk Komisijā 20 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Uzklausīšanas iespēja, ko nodrošina Komisijas izmeklēšanas dienesti

Attiecīgais ražotājs eksportētājs un Savienības ražošanas nozare var pieprasīt, lai tos uzklausītu Komisijas izmeklēšanas dienesti. Uzklausīšanas pieprasījums jāiesniedz rakstiski un tajā jānorāda pieprasījuma iemesli. Pieprasījums uzklausīt par jautājumiem, kas skar izmeklēšanas atsākšanu, jāiesniedz 15 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*. Vēlāk uzklaušīšanas pieprasījums jāiesniedz konkrētā termiņā, ko Komisija norādījusi, sazinoties ar minētajām personām.

Norādes rakstisku dokumentu iesniegšanai un sarakstes nosūtīšanai

Uz informāciju, kas tirdzniecības aizsardzības izmeklēšanu vajadzībām iesniegta Komisijai, neattiecas autortiesības. Ieinteresētajām personām, pirms tās iesniedz Komisijai informāciju un/vai datus, uz kuriem attiecas trešās personas autortiesības, no autortiesību īpašnieka ir jāprasa īpaša atļauja, kas nepārprotami ļauj a) Komisijai šīs tirdzniecības aizsardzības procedūras vajadzībām izmantot informāciju un datus un b) sniegt informāciju un/vai datus šīs izmeklēšanas ieinteresētajām personām tādā veidā, kas tām ļauj izmantot tiesības uz aizstāvību.

Visi rakstiski iesniegtie dokumenti un sarakste, kurai lūgts saglabāt konfidencialitāti, ir ar norādi *Limited* ⁽²⁾.

Ieinteresētajām personām, kuras sniedz informāciju ar norādi *Limited*, saskaņā ar 19. panta 2. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 8. jūnija Regulā (ES) 2016/1036 par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis ⁽³⁾ ("pamatregula"), pieprasa sniegt tās nekonfidenciālu kopsavilkumu ar norādi *For inspection by interested parties*. Šiem kopsavilkumiem jābūt tik detalizētiem, lai no tiem varētu pienācīgi saprast konfidenciali iesniegtās informācijas būtību.

Ja ieinteresētā persona, kas iesniedz konfidenciālu informāciju, nesagatavo tās nekonfidenciālu kopsavilkumu un neiesniedz to noteiktajā formā un kvalitātē, šādu informāciju var neņemt vērā.

Ieinteresētās personas tiek aicinātas visu informāciju un pieteikumus, tostarp skenētās pilnvaras un izziņas, iesniegt pa e-pastu. Ja ieinteresētās personas atbild pa e-pastu, tās piekrīt noteikumiem, kas piemērojami dokumentu elektroniskai iesniegšanai saskaņā ar noteikumiem dokumentā "SARAKSTE AR EIROPAS KOMISIJU TIRDZniecības AIZSARDZības LIETĀS", kas publicēts Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf.

⁽¹⁾ OV L 110, 24.4.2012., 3. lpp.

⁽²⁾ Dokumentu ar norādi *Limited* uzskata par konfidenciālu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 8. jūnija Regulu (ES) 2016/1036 par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis, (OV L 176, 30.6.2016., 21. lpp.) un 6. pantu PTO Nolikumā par 1994. gada GATT VI panta īstenošanu (Antidempinga nolīgums). Tas ir aizsargāts arī atbilstoši 4. pantam Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1049/2001 (OV L 145, 31.5.2001., 43. lpp.).

⁽³⁾ OV L 176, 30.6.2016., 21. lpp.

Ieinteresētajām personām ir jānorāda savs nosaukums/vārds, uzvārds, adrese, tālruna numurs un derīga e-pasta adrese un ir jānodrošina, ka norādītā e-pasta adrese ir funkcionējoša, oficiāla darba e-pasta adrese un ka e-pasts ik dienu tiek pārbaudīts.

Kad būs iesniegta kontaktinformācija, Komisija sazināsies ar ieinteresētajām personām tikai pa e-pastu, ja vien tās nebūs nepārprotami paidušas prasību visus dokumentus no Komisijas saņemt ar citiem saziņas līdzekļiem vai ja nosūtāmā dokumenta veida dēļ tas jāsaņem ar ierakstītu vēstuli.

Iepriekšminētajās instrukcijās par saziņu ar ieinteresētajām personām ieinteresētās personas var iepazīties ar papildu noteikumiem un informāciju par saraksti ar Komisiju, tostarp principiem, kas piemērojami pa e-pastu sūtāmai informācijai.

Komisijas adrese sarakstei

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-pasts: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Nesadarbošanās

Ja ieinteresētā persona liedz piekļuvi nepieciešamajai informācijai vai nesniedz to noteiktajā termiņā, vai ievērojami kavē izmeklēšanu, tad saskaņā ar pamatregulas 18. pantu apstiprinošus vai noraidošus konstatējumus var sagatavot, pamatojoties uz pieejamajiem faktiem.

Ja tiek konstatēts, ka ieinteresētā persona ir sniegusi nepatiesu vai maldinošu informāciju, šo informāciju var ņemt vērā un izmantot pieejamos faktus.

Ja ieinteresētā persona nesadarbojas vai sadarbojas tikai daļēji un tāpēc konstatējumi saskaņā ar pamatregulas 18. pantu ir pamatoti ar pieejamajiem faktiem, rezultāts šai personai var būt mazāk labvēlīgs nekā tad, ja tā būtu sadarbojusies.

Ja atbilde netiek sniegta elektroniskā veidā, to neuzskata par nesadarbošanos, ja ieinteresētā persona pierāda, ka atbildes sniegšana prasītajā veidā sagādātu nesamērīgu papildu apgrūtinājumu vai nesamērīgus papildu izdevumus. Ieinteresētajai personai nekavējoties jāsazinās ar Komisiju.

Uzklausīšanas amatpersona

Attiecīgais ražotājs eksportētājs un Savienības ražošanas nozare var lūgt tirdzniecības procedūru uzklausīšanas amatpersonas iesaistīšanos. Uzklausīšanas amatpersona darbojas kā vidutājs starp ieinteresētajām personām un Komisijas izmeklēšanas dienestiem. Uzklausīšanas amatpersona izskata pieprasījumus par piekļuvi lietai, strīdus par dokumentu konfidencialitāti, pieprasījumus pagarināt termiņu un trešo personu uzklausīšanas pieprasījumus. Uzklausīšanas amatpersona var rīkot uzklausīšanu atsevišķai ieinteresētajai personai un darboties kā vidutājs, lai pilnībā tiktu īstenotas ieinteresētās personas tiesības uz aizstāvību.

Uzklausīšanas pieprasījums jāiesniedz rakstiski un tajā jānorāda pieprasījuma iemesli. Pieprasījums uzklaut par jautājumiem, kas skar izmeklēšanas sākumposmu, jāiesniedz 15 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī. Vēlāk uzklausīšanas pieprasījums jāiesniedz konkrētā termiņā, ko Komisija norādījusi, sazinoties ar ieinteresētajām personām.

Lai tiktu pārstāvēti dažādi viedokļi un piedāvāti atspēkojoši argumenti par jautājumiem, kas cita starpā attiecas uz sprieduma izpildi, uzklausīšanas amatpersona nodrošinās arī iespēju piedalīties uzklausīšanā, kurā iesaistītas attiecīgās personas.

Papildu informācija un kontaktinformācija pieejama uzklausīšanas amatpersonas tīmekļa lapās Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

Personas datu apstrāde

Šajā izmeklēšanā iegūtos personas datus apstrādās saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 18. decembra Regulu (EK) Nr. 45/2001 par fizisku personu aizsardzību attiecībā uz personas datu apstrādi Kopienas iestādēs un struktūrās un par šādu datu brīvu apriti⁽¹⁾.

⁽¹⁾ OV L 8, 12.1.2001., 1. lpp.

Informācija muitas dienestiem

Antidempinga maksājumi, kas saskaņā ar Īstenošanas regulu (ES) Nr. 626/2012 samaksāti par Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes vīnskābes importu, kuru pašlaik klasificē ar KN kodu ex 2918 12 00 (*Taric* kods 2918 12 00 90) un kuru ražojis *Changmao Biochemical Engineering Co Ltd* (*Taric* papildu kods A688), ja tie pārsniedz antidempinga maksājumus, kuri ar Īstenošanas regulu (ES) Nr. 349/2012 noteikti tam pašam importam, būtu jāatmaksā vai jāpiešķir atbrīvojums no to samaksas. Pieprasījumu veikt atmaksu vai piešķirt atbrīvojumu no minētajiem maksājumiem iesniedz valsts muitas dienestiem saskaņā ar piemērojamajiem muitas tiesību aktiem.

Informācijas izpaušana

Attiecīgais ražotājs eksportētājs un Savienības ražošanas nozare pēc tam tiks informēti par būtiskajiem faktiem un apsvērumiem, uz kuru pamata ir paredzēts izpildīt spriedumu, un tiem būs iespēja sniegt piezīmes.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2017/C 296/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN

ES Nr.: PGI-SI-02112 – 4.11.2015.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums(-i)

Jajca izpod Kamniških planin

2. Dalībvalsts

Slovēnija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti (olas, medus, dažādi piena produkti, izņemot sviestu utt.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Produktam *Jajca izpod Kamniških planin* ir gluda čaumala vienmērīgā biezumā un ar pievilcīgu matētu spīdumu, kas rada ilgstoša svaiguma iespaidu. Olu čaumala ir stingra. Vidējais spēks, kāds jāpieliek šo olu čaumalas salaušanai, ir vismaz 32 N. Dzeltenums ir vienmērīgā raksturīgi dzeltenā krāsā, un tā pigmentācijas pakāpe pēc DSM-Roche skalas ir vismaz 11. Lai šīs olas piedāvātu tirdzniecībā, tās var vai nu šķirot atkarībā no dažādā svara un lieluma, iepakojot pēc olu minimālā neto svara, vai šķirot pēc svara, attiecīgi iedalot tās S, M, L vai XL kategorijā. Produkts *Jajca izpod Kamniških planin* izceļas ar lielāku polinepiesātināto taukskābju saturu, jo īpaši ar alfa-linolēnskābi. Minimālais kopējo omega-3 taukskābju saturs pēc masas tajās ir 2,5 %, bet omega-6 un omega-3 taukskābju satura attiecība nepārsniedz 8:1. Uzturvērtības ziņā šādai attiecībai ir ļoti labvēlīga ietekme uz veselību, un tā atbilst Pasaules Veselības organizācijas (PVO) ieteikumiem.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Dējējvistu barību papildina ar *Stahovica pri Kamniku* raktuvēs iegūta kalcija karbonāta minerālbarību. Dējējvistu dzirdīšanai izmanto vienīgi ūdeni, ko piegādā no sūkņu stacijas *Kamniška Bistrica* un *Savinja* upes augštecē. Ω-3 taukskābju avots ir linsēklas, kas sagatavotas pēc pienācīgas apstrādes.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Vaislas cāļu un dējējvistu atražošanai un olu ražošanai ir jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

—

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals plešas ap *Kamnik-Savinja* Alpiem, un to norobežo iedomāta līnija, kas iet pa transporta ceļiem un Slovēnijas Republikas un Austrijas Republikas robežu:

- ātrgaitas autoceļu, kas savieno *Šentrupert* un *Domžal*,
- vietējas nozīmes ceļiem, kas savieno *Domžal* un *Zaboršt pri Dolu*,
- galvenajiem ceļiem, kas savieno *Zaboršt pri Dolu* un *Brod*,
- ātrgaitas autoceļu, kas savieno *Brod* un *Kranj* austrumdaļu,
- reģionālas nozīmes ceļu, kas iet no *Kranj-Zgornje Jezersko*,
- robežu ar Austriju,
- reģionālas nozīmes ceļu, kas savieno *Pavličevo sedlo* un *Šentrupert*.

Visas apdzīvotās vietas, ko savieno iepriekš minētie ceļi, atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produkta *Jajca izpod Kamniških planin* reputācija aizsākās 19. gadsimta beigās, kad daudzas Kamnikas (*Kamnik*) zemnieces sāka šo vērtīgo produktu piegādāt klientiem Ļubļanas virtuvēs un tirgus laukumos. Jau tajā laikā Kamnikas apgabalā olu ražošanā izmantoja ļoti labvēlīgo ģeogrāfisko atrašanās vietu Kamnikas Alpu kalnos, kur ir lielisks ūdens, jo apgabals lielākoties ir neapdzīvots, un tajā atrodas galvenokārt neskartas dabas apvidi, kas ir garantija tam, ka dzeramajam ūdenim ir visaugstākā kvalitāte. Līdzīgā kārtā arī *Stahovica* kaļķakmens atradnēm Kamnikas ziemeļos izsenis bijusi labvēlīgi ietekme uz olu ražošanu (kaļķakmens ieži šeit radās vairāk kā pirms 200 miljoniem gadu, un termiskās metamorfozes dēļ tie ir ķīmiski ārkārtīgi tīri nogulumieži). Pagātnē olu ražošanas attīstību ģeogrāfiskajā apgabalā ietekmēja arī raksturīgais Priekšalpu mikroklimats ar mērenām temperatūrām.

Šādi dabas apstākļi ir lielisks pamats olu ražošanas attīstībai daudzās saimniecībās. Linkopības uzplaukums ģeogrāfiskajā apgabalā audeklu ražošanai no linsķiedrām ir ļāvis reģionā izveidoties *Mengeš* tekstilrūpniecībai. Linu audzēšanā šķiedras ieguvei sēklas ir blakusprodukts, un tās savukārt izmanto dzīvnieku barībā, ko izēdina galvenokārt mājputniem. Par linu audzēšanu *Jajca izpod Kamniških planin* ražošanas apgabalā atrodams plašs literatūras klāsts. Pirmā norāde par linu audzēšanu datējama jau ar 1493. gadu, kad tā minēta starp feodālajām kļaušām, kas ierakstītas kņaza *Jablje* administrācijas sagatavotajā zemes reģistrā, savukārt 1953. gadā publicēts apraksts, kurā izklāstīta *Induplati Jarše* linu pārstrādes rūpnīcas attīstība.

Tā kā linsēklas satur aptuveni 40 % tauku, no kuriem pusi veido omega-3 taukskābes (alfa-linolēnskābe), šīm olām ir ļoti laba kvalitāte un tās ir sevišķi labvēlīgas patērētāju veselībai. Tāpēc produkta *Jajca izpod Kamniških planin* ražošanā turpina ievērot tradīciju un izēdināt dējējvistām linsēklas. Ar to *Jajca izpod Kamniških planin* atšķiras no produktiem, ko piedāvā daudzi citi ražotāji, kuri olu bagātināšanai ar omega-3 taukskābēm izmanto mazāk tradicionālas izejvielas, piemēram, denaturētu zivju eļļu un aļģes.

Salīdzinājumā ar citām olām *Jajca izpod Kamniških planin* satur vismaz divreiz vairāk omega-3 taukskābju, un salīdzinājumā ar olām, kas bagātinātas omega-3, šīm olām ir augstāks alfa-linolēnskābes saturs.

Kamnikas un iekšzemes lauksaimnieku sievas turpināja apgādāt Ļubļanas pilsētu ar pārtikas olām līdz Otrā pasaules kara sākumam, kad okupācijas vara ierīkoja robežu un apjoza pilsētu ar divkāršu dzeloņstiepli žogu, tā faktiski apturot plaukstošo tirdzniecību. Par šo olu ražošanu runā arī tautasdziesmā *Katarina Barbara*, ko 1895. gadā pierakstījis folkloras vācējs Dr. *Karel Štrekelj*, kas runā par nozagtu vistu, kura bijusi paredzēta Ļubļanas apgādei ar pārtiku. Pēc Otrā pasaules kara bija vajadzīgs laiks, lai Kamnikas alpinajos apvidos atjaunotu mājputnu audzēšanu. No tā laika tā ir arvien uzplaukusi un nostiprinājusies. Gadiem ilgi Kamnikas alpinajos apvidos ražoto olu reputācija uzskatīta par pašsaprotamu. Aktīvi reklamēt produktu ražotāji sāka tikai pagājušā gadsimta beigās. Mūsdienās produkta *Jajca izpod Kamniških planin* reputāciju apliecina dažādi raksti presē, gastronomijas jautājumiem veltītos izdevumos un tīmekļa vietnēs, televīzijas pārraidēs, tirdzniecības dokumentos un dažādās brošūrās. Tā, piemēram, autors *Boštjan Šaver* savā grāmatā *Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava* (2005) min *Jajca izpod Kamniških planin* kā piemēru nosaukumam, kas liecina par saikni starp iedzīvotājiem un Alpiem (un kalniem vispār), un attiecīgi Slovēniju. *Jajca izpod Kamniških planin* olām veltīta brošūra *Okusiti Slovenijo*, ko izdevusi Slovēnijas Tūrisma padome un kas paredzēta iepazīstināšanai ar Slovēnijas bagāto kulinārijas mantojumu. Produkts minēts arī vairākos citos literatūras avotos (laikrakstos, katalogos), piemēram, par *Gorenjskas* virtuvi (*Gorenjska hrana*) (2011), slovēņu kulināriju (*Slovenska kulinarika*), Slovēnijas patērētāju apvienības rakstos, kur līdzās citiem produktiem olas *Jajca izpod Kamniških planin* aprakstītas apvienības izdotajā brošūrā *Slovenska tradicionalna živila*, rakstā ar nosaukumu *To so dobra jajca* ("Tās ir labas olas") u. c.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89

(2017/C 296/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 110/2008 ⁽¹⁾ 17. panta 7. punktam.

GALVENIE TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS PARAMETRI

Vīna spirts ar ģeogrāfisko norādi

**КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ / ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ / KARNOBATSKA
GROZDOVA RAKYA / GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT**

EK Nr. PGI-BG-01865 – 7.1.2014.

1. Reģistrējamā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

Карнобатска гроздова ракия / Гроздова ракия от Карнобат / Karnobatska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Karnobat

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

Винена дестилатна спиртна напитка / Wine spirit / Vīna spirts

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts

Карнобатска гроздова ракия / Гроздова ракия от Карнобат / Karnobatska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Karnobat
ir vīna spirta dzēriens, kuram ir 40 % liels minimālais spirta saturs un kurš:

— ražots, vienreiz vai divreiz destilējot vīnogu vīnu, līdz spirta tilpumkoncentrācija sasniedz 65 %, turklāt vīna daudzums, kas iegūts no 100 kg vīnogu, nedrīkst pārsniegt 75 litrus,

— pēc sastāva un organoleptiskajām īpašībām atbilst vīna spirta dzēriena ražošanai piemērojamajām prasībām.

3.1. Fizikālās īpašības

Produkts ir dzidrs, spīdīgs šķidrums bez nosēdumiem un suspendētām daļiņām. Tas ir bāli dzeltenā krāsā, ko tas ieguvus ozolkoka mucās vai grauzdēta cukura pievienošanas rezultātā, un tam piemīt izmantotajām izejvielām raksturīgs aromāts, kas attīstīties produkta izturēšanas laikā.

3.2. Ķīmiskās īpašības

Šajā vīna spirta dzērienā spirta saturs ir vismaz 40 %, turklāt, ražojot vīnu, no 100 kg vīnogu nedrīkst iegūt vairāk kā 75 litrus vīna, kuru pēc tam destilē, līdz spirta tilpumkoncentrācija sasniedz 65 %.

Spirta tilpumkoncentrācija ir 40 %; maksimālais pieļaujamais metanola saturs uz vienu hektolitru 100 tilp. % spirta ir 11 g; gaistošo savienojumu saturs uz vienu hektolitru 100 tilp. % spirta ir 140–200 g.

Gaistošie savienojumi arī ir viena no galvenajām šā dzēriena īpašībām, kas ietekmē tā organoleptiskās īpašības. Šos savienojumus veido augstākie spirti, kopējais skābums, esteri un aldehīdi, turklāt esteru (14–30 g/hl 100 tilp. % spirta) un aldehīdu (7–9 g/hl 100 tilp. % spirta) saturs ir noteicošs aromātam, bet garšas īpašības atkarīgas no augstāko spirtu satura šajā dzērienā (120–150 g/hl 100 tilp. % spirta).

3.3. Organoleptiskās īpašības

Produktam *Карнобатска гроздова ракия / Гроздова ракия от Карнобат / Karnobatska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Karnobat* piemīt piesātināta, stipra un pilnestrīga nogatavojušos vīnogu garša ar zaļo ābolu un vīģu niansēm, līdzsvarota vaniļas pēcgarša un neuzbrūkošs koksnes aromāts.

⁽¹⁾ OV L 39, 13.2.2008., 16. lpp.

3.4. Sevišķās īpašības (salīdzinājumā ar citiem tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem)

Produktu *Карнобатска гроздова ракия* / *Гроздова ракия от Карнобат* / *Karnobatska grozdova rakya* / *Grozdova rakya ot Karnobat* iegūst, destilējot vīnu, kas 20 % apmērā iegūts no "Cherven misket" ("Червен Мискет") šķirnes vīnogām, bet atlikušo 80 % apmērā – no nejaušas izlases kārtā veidota maisījuma, kurā ietilpst šādu šķirņu vīnogas:

- baltās: "Chardonnay", "Muscat ottonel", "Muscat à petits grains", "Viognier", "Ugni blanc", "Traminer", "Rkatsiteli", "Cherven misket", "Riesling du Rhin", "Sauvignon blanc", "Victoria", "Chasselas",
- sarkanās: "Cabernet sauvignon", "Syrah", "Merlot", "Mavrud", "Primitivo", "Pamid", "Alicante Bouschet", "Gamay de Bouze", "Pinot noir", "Cabernet franc", "Muscat de Hambourg", "Rubin".

"Cherven misket" ir aromātisku vīnogu šķirne, kas dod šim vīna spirta dzērienam piemītošās bagātīgās zaļu ābolu un vīgu garšas nianšes.

Augļu fermentācija vēsumā un kontrolētā temperatūrā, kas nepārsniedz 22 °C, veicina augļu aromāta maksimālu saglabāšanu. Aromāta nianšu un garšas potenciāls produktā *Карнобатска гроздова ракия* / *Гроздова ракия от Карнобат* / *Karnobatska grozdova rakya* / *Grozdova rakya ot Karnobat* bagātinās un koncentrējas, pateicoties ražošanas tehnoloģijai, kuras pamatā ir tāda vīna nepārtraukta destilācija līdz 65 tilp. %, kurš iegūts no vīnogām, izmantojot nepārtrauktas darbības destilācijas aparātu.

Lai destilāti iegūtu līdzsvaru un harmoniju, tos iztur ozolkoka mucās, kur tie turpina attīstīt savu potenciālu. Tas rada raksturīgo zeltaino krāsu, piesātināto, stipro un pilnestīgo nogatavojušos vīnogu garšu un neuzbrūkošo kokšnes aromātu.

Šā stiprā alkoholiskā dzēriena kupažēšanu veic, sajaucot dažāda vecuma un dažādu organoleptisko īpašību destilātus un pievienojot mīkstinātu ūdeni daudzumā, kas vajadzīgs, lai sasniegtu 40 tilp. % spirta saturu. Vīna spirta dzērienu dzidrīna un stabilizē saskaņā ar atļautajām vīndarības metodēm. Ja vajadzīgs, krāsu koriģē ar grauzdētu cukuru.

4. Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals

Ražošanas apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorija:

- *Karnobat* apdzīvē – sešas zemes (mikrorajoni): *Venets*, *Devetak*, *Iskra*, *Ognen*, *Asparukhovo* un *Raklitsa* ciemats,
- *Sungurlare* apdzīvē – viena zeme (mikrorajons): *Terziysko* ciemats,
- *Aytos* apdzīvē – četras zemes (mikrorajoni): *Karageorgievo*, *Pirne*, *Topolitsa* un *Chernograd* ciemats,
- *Tsarevo* apdzīvē – viena zeme (mikrorajons): *Lozenets* ciemats,
- *Straldzha* apdzīvē – viena zeme (mikrorajons): *Straldzha* pilsēta.

Produkta pildīšanu pudelēs var veikt arī ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala.

5. Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode

Produktu *Карнобатска гроздова ракия* / *Гроздова ракия от Карнобат* / *Karnobatska grozdova rakya* / *Grozdova rakya ot Karnobat* ražo pēc klasiskās bulgāru tehnoloģijas. Kad dažādo šķirņu vīnogas ir sasniegušas tehniskās gatavības pakāpi, tās novāc atsevišķi pa šķirnēm, atbrīvo no kauliņiem un, ja vajadzīgs, iegūto vīnogu "biezputru" atdzesē. Galvenie aromātisko savienojumu veidotāji ir fermentācijas apstākļi un izmantotie raugi.

Augļu fermentēšana vēsumā garantē optimālu aromāta saglabāšanos. Pēc fermentācijas procesa pabeigšanas gatavo vīnu vajadzības gadījumā dzidrīna un nodod destilēšanai. Vīnu destilē, līdz iegūst degvīnu ar tieši 65 % lielu spirta tilpumkoncentrāciju, nepārtraukti kontrolējot to, lai uz 100 kg vīnogu nebūtu vairāk par 75 litriem vīna; tas garantē produktam *Карнобатска гроздова ракия* / *Гроздова ракия от Карнобат* / *Karnobatska grozdova rakya* / *Grozdova rakya ot Karnobat* pastāvīgi augstu kvalitāti un stipri ietekmē iegūtā destilāta aromātisko savienojumu sastāvu. Destilēšanas laikā rodas jauni savienojumi, kas ir termiskās apstrādes produkti, – esteri, aldehīdi, acetāli u. c. Lai iegūtais aromātu profils būtu maksimāli precīzs, šā alkoholiskā dzēriena ražošanā izmantojamo destilātu iegūšanai piemēro atšķirīgu pieeju. Izmanto dārgmetāla īpašības, lietojot speciālus sudraba filtrus. Tos ierīko uz dzēriena destilācijas tilpnēm.

Šādi iegūtos destilātus sadala partijās atkarībā no to fizikāli ķīmiskā un organoleptiskā novērtējuma rezultātiem un sešus mēnešus atstāj izturēt ozolkoka mucās, kuru ietilpība nepārsniedz 500 litrus.

Šā stiprā alkoholiskā dzēriena kupažēšanu veic, sajaucot dažāda vecuma un dažādu organoleptisko īpašību destilātus un pievienojot mīkstinātu ūdeni daudzumā, kas vajadzīgs, lai sasniegtu 40 tilp. % spirta saturu. Vīna spirta dzērienu dzidrīna un stabilizē saskaņā ar atļautajām vīndarības metodēm. Tas ir bāli dzeltenā krāsā, ko tas ieguvīs ozolkoka mucās vai grauzdētā cukura dēļ, kuru tam pievieno, lai tas iegūtu vēlamo krāsu.

6. Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi

6.1. Dati par ģeogrāfisko apgabalu vai izcelsmi, kuri ir saiknei būtiski

Karnobat obščinā valda pārejas tipa klimats no piejūras klimata uz kontinentālo klimatu, un, tā kā apgabals atrodas piekrastes zonā 20–30 km attālumā no krasta, to stipri ietekmē jūra. Vīnogulāju veģetācijas perioda ilgums šajā apgabalā ir 205 dienas. Bioloģisko procesu norisei vajadzīgo temperatūru vidējā summa ir 3 911 °C, bet ticamības intervāls ir no 3 713 °C līdz 4 109 °C. Šādas temperatūru summas raksturīgas apstākļiem, kādos nobriest attiecīgi agrīno, vidēji agrīno un vēlīno šķirņu vīnogas.

Vīnogulājiem aizņemtā platība ir 2 766,56 hektāri (divi tūkstoši septiņi simti sešdesmit seši hektāri un piecdesmit seši āri). Vīndārzi, kuros audzē vīnogas, ko izmanto par izejvielu vīna spirta dzēriena *Карнобатска гроздова ракия* / *Гроздова ракия от Карнобат* / *Karnobatska grozdova rakya* / *Grozдова rakya* ot Karnobat ražošanai, atrodas Subbal-kānu vīnkopības reģionā “Rozova dolina” (“Rožu ieleja”) (Karnobat obščinā un Sungurlare obščinā), Melnās jūras (Chernomorski) austrumu vīnkopības reģiona rietumdaļā (Aytos obščinā un Tsarevo obščinā) un Dienvidu vīnkopības reģionā “Trakiyska nizina” (“Traķijas zemienes”) (Straldzha obščinā). Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst Tundzha-Straldzha apakšreģions, un tas aizņem austrumu Stara planina atrodošās Karnobat-Aytos daļas dienvidu nogāzes un daļu no Bourgas zemienes.

Augstās pakalnu grēdas un zemienes līdzenās ielejas, kas raksturīgas arī Karnobat obščinas teritorijai, labvēlīgi ietekmē vīna vīnogu, tostarp “Cherven misket” šķirnes, kultūru. Tā ir sena Bulgārijas izcelsmes vīnogu šķirne. Šķirne ir vidēji ātraudzīga, ļoti auglīga un dod vidēji augstu ražu. Saldietības ziņā šī šķirne ierindojas pirmajā vietā starp vietējām šķirnēm un pārspēj daudzas aizrobežu vīnogulāju šķirnes. “Cherven misket” ir aromātisku vīnogu šķirne un piedod produktam *Карнобатска гроздова ракия* / *Гроздова ракия от Карнобат* / *Karnobatska grozdova rakya* / *Grozдова rakya* ot Karnobat bagātīgas zaļo ābolu un vīģu garšas nianšes.

6.2. Stiprā alkoholiskā dzēriena sevišķās īpašības, kas piedēvējamas ģeogrāfiskajam apgabalam

Labvēlīgie dabas un klimatiskie apstākļi, kas vajadzīgi, lai ienāktos augstas kvalitātes un labi nobriedušas vīnogas, apvienojumā ar ražas novākšanu naktī, lai saglabātu aromātu, kā arī ar raudzēšanu zemā temperatūrā un destilēšanu nepārtrauktas darbības destilācijas iekārtā veicina vīnogu izsmalcinātā aromāta koncentrāciju, bet destilāta izturēšana ozolkoka tvertnēs veicina degvīna aromāta un garšas potenciāla attīstību. Tas rada raksturīgo zeltaino krāsu, piesātināto, stipro un pilnstīgo nogatavojušos vīnogu garšu un neuzbrūkošo koksnes aromātu.

Produktam *Карнобатска гроздова ракия* / *Гроздова ракия от Карнобат* / *Karnobatska grozdova rakya* / *Grozдова rakya* ot Karnobat piemīt piesātināta, stipra un pilnstīga nogatavojušos vīnogu garša ar zaļo ābolu un vīģu niansēm, līdzsvarota vaniļas pēcgarša un neuzbrūkošs koksnes aromāts, kas dara šo produktu atpazīstamu, augstu vērtētu un pieprasītu patērētāju vidū. Šis dzēriens ieņem stabili vietu tirgū un apvieno sevī tradīciju un inovāciju.

Ar šo dzērienu saistītā dokumentācija glabājas Bulgārijas Republikas Ekonomikas ministrijas direkcijā “Reģistrēšana, licencēšana un kontrole”.

7. Eiropas Savienības vai valsts/reģiona normas

Bulgārijā apstiprināšanas procedūra, ko piemēro ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētiem stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem, ir noteikta 2012. gada 15. jūnijā valdības oficiālā izdevuma 45. numurā publicētā un no 2012. gada 16. septembra spēkā esošā Vīna un stipro alkoholisko dzērienu likuma VII iedaļā “Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētu stipro alkoholisko dzērienu ražošana” devītajā nodaļā “Stiprie alkoholiskie dzērieni”.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde *Карнобатска гроздова ракия* / *Гроздова ракия от Карнобат* / *Karnobatska grozdova rakya* / *Grozдова rakya* ot Karnobat ir apstiprināta ar Ekonomikas un enerģētikas ministrijas 2013. gada 27. novembra Rīkojumu Nr. T-ПД-27-21. Minētais rīkojums ir publicēts Ekonomikas ministrijas tīmekļa vietnē šādā adresē: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarj-davane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozдова-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>.

8. Pieteikuma iesniedzējs

— Dalībvalsts

Bulgārijas Republika

— Pilna adrese (iela, mājas numurs, pilsēta, pasta indekss, valsts)

ul. Slavjanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria.

— Juridiskās personas nosaukums vai fiziskās personas vārds un uzvārds

Ekonomikas ministrija / Ministry of Economy.

9. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājums**

Nav.

10. **Īpaši noteikumi marķēšanai**

Produktam *Карнобатска гроздова ракия* / *Гроздова ракия от Карнобат* / *Karnobatska grozdova rakya* / *Grozdova rakya* *ot Karnobat* nav paredzēti saistoši marķēšanas noteikumi (izņemot horizontālos noteikumus).

