



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

62 metai

2019 m. liepos 26 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2019/C 251/01	Euro kursas	1
---------------	-------------------	---

V Nuomonės

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

Europos Komisija

2019/C 251/02	2019 m. kvietimas teikti paraiškas Altiero Spinelli premijai už informavimo veiklą laimėti	2
2019/C 251/03	Kvietimo teikti paraiškas rezultatai: EIB instituto EIBURS finansinė parama	3

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2019/C 251/04	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9367 – Mirova / Predica / Indigo) ⁽¹⁾	4
2019/C 251/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9330 – Denso/Hirose) ⁽¹⁾	6

KITI AKTAI

Europos Komisija

2019/C 251/06	Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas	7
---------------	---	---

Klaidų ištaisymas

2019/C 251/07	Nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą klaidų ištaisymas (OL C 132, 2018 4 13)	14
---------------	---	----

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2019 m. liepos 25 d.

(2019/C 251/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1115	CAD	Kanados doleris	1,4591
JPY	Japonijos jena	120,15	HKD	Honkongo doleris	8,6851
DKK	Danijos krona	7,4648	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6596
GBP	Svaras sterlingas	0,88963	SGD	Singapūro doleris	1,5179
SEK	Švedijos krona	10,4947	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 312,16
CHF	Šveicarijos frankas	1,0989	ZAR	Pietų Afrikos randas	15,4679
ISK	Islandijos krona	135,90	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,6393
NOK	Norvegijos krona	9,6058	HRK	Kroatijos kuna	7,3839
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 535,99
CZK	Čekijos krona	25,519	MYR	Malaizijos ringitas	4,5733
HUF	Vengrijos forintas	325,21	PHP	Filipinų pesas	56,797
PLN	Lenkijos zlotas	4,2472	RUB	Rusijos rublis	70,1249
RON	Rumunijos lėja	4,7228	THB	Tailando batas	34,306
TRY	Turkijos lira	6,3011	BRL	Brazilijos realas	4,1771
AUD	Australijos doleris	1,5943	MXN	Meksikos pesas	21,1145
			INR	Indijos rupija	76,6750

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

V

(Nuomonės)

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

EUROPOS KOMISIJA

2019 m. kvietimas teikti paraiškas**Altiero Spinelli premijai už informavimo veiklą laimėti**

(2019/C 251/02)

Europos Komisijos Švietimo, jaunimo, sporto ir kultūros generalinis direktoratas trečius metus iš eilės kviečia teikti paraiškas Europos Sąjungos Altiero Spinelli premijai už informavimo veiklą laimėti.

Kvietimo teikti paraiškas tikslas – apdovanoti už išskirtinę veiklą, kuria gilinamos piliečių žinios apie ES ir stiprinama parama Europos projektui. 2019 m. teikiant premiją daugiausia dėmesio bus skiriama su jaunimu susijusiai veiklai.

Iš viso bus skirta iki šešiolikos 25 000 EUR dydžio premijų.

Pagal šį kvietimą paraiškas gali teikti:

- ES pilietybę turintys asmenys (fiziniai asmenys),
- ES valstybėje narėje įsteigti ir įsikūrę nevyriausybiniai juridiniai asmenys.

Valdžios institucijos paraiškų teikti negali.

Paraiškų pateikimo terminas – **2019 m. spalio 29 d. 17.00 val. Vidurio Europos laiku.**

Visą susijusią informaciją ir paraiškos formas rasite adresu

<https://ec.europa.eu/education/resources-and-tools/funding-opportunities/altiero-spinelli-prize-for-outreach-call-for-applications-2019>

Kvietimo teikti paraiškas rezultatai: EIB instituto EIBURS finansinė parama

(2019/C 251/03)

EIB universitetų mokslinių tyrimų rėmimo programa (EIBURS) yra EIB instituto programos „Žinios“, per kurią EIB palaiko ryšius su universitetais ir mokslinių tyrimų centrais, dalis. EIBURS teikia dotacijas iki 100 000 eurų per metus trejus metus iš eilės universitetams ir mokslinių tyrimų centrams, nagrinėjantiems EIB instituto atrinktas temas EIB grupę labiausiai dominančiose srityse. Dotacijos konkurso būdu skiriamos suinteresuotiesiems subjektams – pripažintiems EIB grupę tiesiogiai dominančių sričių kompetencijos centrams ES valstybėse narėse, šalyse kandidatėse ar potencialiose šalyse kandidatėse. Dotacija skiriama siekiant padėti pasirinktiems universitetams ar mokslinių tyrimų centrams plėsti veiklą šiose srityse.

2019–2021 metų laikotarpiu pagal EIBURS programą pasirinktos dvi naujos mokslinių tyrimų temos:

- „Kuriame įtraukiojo finansavimo ateitį: „Fintech“ įmonių ir skaitmeninimo vaidmuo“. Kvietimas teikti paraiškas buvo paskelbtas OL C 50 2019 m. vasario 8 d. EIB institutas gavo 8 paraiškas iš 7 šalių;
- „Aplinkosauginių, socialinių ir valdymo (ASV) kriterijų įtraukimas į kredito analizę ir reitingus“. Kvietimas teikti paraiškas buvo paskelbtas OL C 57 2019 m. vasario 13 d. EIB institutas gavo 10 paraiškų iš 7 šalių.

2019 m. birželio 26 d. EIB instituto vidinė iniciatyvinė grupė nutarė:

- EIBURS dotaciją pagal temą „Kuriame įtraukiojo finansavimo ateitį: „Fintech“ įmonių ir skaitmeninimo vaidmuo“ skirti Tventės universitetui (Nyderlandai);
- EIBURS dotaciją pagal temą „Aplinkosauginių, socialinių ir valdymo (ASV) kriterijų įtraukimas į kredito analizę ir reitingus“ skirti Venecijos Ca' Foscari universitetui (Italija).

Visiems pagal abi temas EIBURS dotacijų konkurse dalyvavusiems pareiškėjams apie rezultatus pranešta tiesiogiai.

Išsami informacija apie EIBURS ir kitas programos „Žinios“ iniciatyvas pateikta EIB instituto svetainės programos „Žinios“ puslapyje.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**(Byla M.9367 – Mirova / Predica / Indigo)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 251/04)

1. Pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnio 5 dalį perdavus bylą, 2019 m. liepos 19 d. Komisija gavo pagal to reglamento 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Mirova S.A.“ (toliau – „Mirova“, Prancūzija),
- „Prévoyance Dialogue du Crédit Agricole S.A.“ (toliau – „Predica“, Prancūzija),
- „Indigo Group“ (toliau – „Indigo“, Prancūzija).

„Mirova“ ir „Predica“, įsigydamos „Infra Foch Topco“, kuri yra „Indigo“ grupės kontroliuojančioji bendrovė, įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 3 straipsnio 4 dalyje, bendrą įmonės „Indigo“ kontrolę.

Ši koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Mirova“: turto valdymo bendrovė, kurios galutinę kontrolę vykdo „Banque Populaire and Caisse d’Epargne (“BPCE”) Groupe“. BPCE yra įsikūrusi Paryžiuje (Prancūzija) ir užsiima įvairia bankininkystės ir draudimo veikla.
- „Predica“: gyvybės ir sveikatos draudimo bendrovė, priklausanti „Crédit Agricole Assurances“, kuri yra įsikūrusi Paryžiuje (Prancūzija).
- „Indigo“: įsikūrusi Paryžiuje (Prancūzija); ji teikia transporto priemonių stovėjimo aikštelių paslaugas, taip pat skaitmeninių parkavimo aikštelių ir individualaus judumo paslaugas daugiausiai Prancūzijoje, Belgijoje, Ispanijoje ir Liuksemburge.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.9367 – Mirova / Predica / Indigo

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**(Byla M.9330 – Denso/Hirose)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2019/C 251/05)

1. 2019 m. liepos 22 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Denso Corporation“ (toliau – „Denso“, Japonija),
- „Hirose Plant“ (Japonija), priklausančia bendrovei „Toyota Motor Corporation“.

„Denso“ igyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę visos „Hirose Plant“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant turtą.

2. Įmonių verslo veikla:

„Denso“ – automobilių gamintojams skirtų pažangiųjų automobilių dalių ir komponentų, ne automobilių pramonės vartotojams skirtų produktų ir pramoninių produktų gamintoja ir tiekėja Japonijoje;

„Hirose Plant“ – gamybos įmonė, užsiimanti puslaidininkių ir elektroninių komponentų, skirtų naudoti automobiliuose, gamyba.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.9330 – Denso/Hirose

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 24, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas

(2019/C 251/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR“**PDO-HU-A1341-AM02****Paraiškos pateikimo data – 2016 10 15****1. Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. Pakeitimo aprašymas ir priežastys**2.1. Putojančio vyno produkto kategorijos įtraukimas**

Aprašymas ir pagrindimas

Produkto specifikacijos II, III, V, VI, VII ir VIII skyrių ir bendrojo dokumento skyrių „2.3. Vynuogių produktų kategorija“, „Vynų apibūdinimas“, „Vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“ pakeitimas.

Didelė dalis iš 'Arany sárfehér' veislės vynuogių pagamintų vynų yra naudojami kaip baziniai vynai putojantiems vynams gaminti. Išako vietovės gamintojai, vykdydami produkto kūrimo veiklą, išrado būdą, kaip pagaminti putojantį vyną iš vyno, pagaminto iš 'Arany sárfehér' veislės vynuogių; jų siekis – teikti šį produktą į rinką kaip putojantį vyną su saugoma kilmės vietos nuoroda.

2.2. Su nustatyta vietove susijęs pakeitimas

Aprašymas ir pagrindimas

Produkto specifikacijos IV skyriaus ir bendrojo dokumento skyriaus „Nustatyta geografinė vietovė“ pakeitimas.

Nustatyta vietovė yra išplečiama įtraukiant Elvesijos ir Balosego vietoves, kurios vynmedžių registre klasifikuojamos kaip I ir II klasės vynuogynai. Į vynuogynų registrą įtrauktas šių dviejų gyvenviečių plotas, užimantis 2 828 ha, iš kurių 578 ha naudojami vynuogėms auginti. Šios gyvenvietės yra greta Išako, Agašedhazos ir Orgovanio. Remiantis per šimtmečius nusistovėjusiomis vynuogių auginimo tradicijomis ir gamybos struktūra, jos priklauso nustatytai vietovei, todėl esamos gamybos vietovės ribos buvo tinkamai pakoreguotos. Su nustatyta vietove susijęs pakeitimas gamybos vietovės ir produkto ryšiui poveikio neturi, nes tų vynuogynų dirvožemis ir klimatas sukuria tokias pat ekologines sąlygas; su ta vietove šie vynuogynai yra tiesiogiai susiję.

„Izsáki“ SKVN nustatyta vietovė apima toliau nurodytų gyvenviečių vietoves, kurios įtrauktos į vynuogynų registro I ir II klasės kategorijas: Agašedhaza, Balosegas, Fiulephaza, Fiulepsalašas, Elvesija, Išakas, Kunsentmiklošas, Orgovanis, Pahis ir Sabadsalašas.

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

2.3. *Tradicinio termino naudojimas*

Aprašymas ir pagrindimas

Produkto specifikacijos VIII skyriaus 2.2 dalies ir bendrojo dokumento 2.9 skyriaus dalių „Kitos pagrindinės sąlygos“ ir „tradiciniai terminai“ pakeitimas.

Vietoj termino „saugoma kilmės vietos nuoroda“ gali būti vartojamas tradicinis terminas „saugomos kilmės vynas“.

2.4. *Skyriuje „Specifiniai vynininkystės metodai“ esančios nuostatos dėl vynuogininkystės panaikinimas*

Aprašymas ir pagrindimas

Kai kurių dalių perkėlimas, jų nekeičiant, iš produkto specifikacijos VIII skyriaus į III skyrių.

Tai yra techninis pakeitimas; juo pašalinamas pirminiame apibūdinime buvęs prasminis susiskaidymas ir į tą patį skyrių įtraukiama logiškai susijusi informacija.

Šis pakeitimas bendrajam dokumentui netaikomas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Izsáki Arany Sárfehér

2. **Valstybė narė**

Vengrija

3. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

4. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Putojantis vinas

5. **Vyno (-ų) aprašymas**

Baltas vinas

Žalsvas arba lengvo šiaudų geltonumo neutralus baltas vidutinės alkoholio koncentracijos vinas, kuriame šiek tiek juntamas vaisių (svarainių ir laukinių kriaušių), taip pat laukinių gėlių aromatas (šis kvapas būdingas tai gamybos vietai, vynuogių veislei ir gamybos metodui), su jam būdingu rūgštumu. Priklausomai nuo cukraus kiekio gali būti sausas arba pusiau sausas.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) (*)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,87
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) (*)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

(*) didžiausia visuminė alkoholio koncentracija atsižvelgiant į atitinkamus galiojančius teisės aktus.

Baltas putojantis vynas

Žalsvas arba lengvo šiaudų gelsvumo švytintis, skaidrus, kvapnus putojantis vynas, aiškiai rūgščios struktūros ir naudotų vynuogių veislei būdingo lengvumo, specifinio vaisių skonio ir aromato, šviežias, su subtiliai pasiskirsčiu-siu anglies dioksidu ir ilgai putojantis. Priklausomai nuo cukraus kiekio gali būti ypač sausas arba sausas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) (*)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,87
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) (*)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	235

(*) didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias lakusis rūgštingumas atsižvelgiant į atitinkamus galiojančius teisės aktus.

6. Vyno gamybos metodai

a. Pagrindiniai vynuokystės metodai

Su vynu gamyba susiję reikalavimai

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

VYNAS

- vynuogės skinamos rankomis
- vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai buvo nuimtas jų derlius
- presuose spaudžiama gali būti tik viena partija
- misa yra valoma
- misos fermentacija kontroliuojamoje ne daugiau kaip 15 °C aplinkoje natūraliame arba specialiai įrengtame rūsyje.

PUTOJANTIS VYNAS

- fermentacija vykdoma buteliuose arba talpyklose ne trumpiau kaip tris mėnesius
- papildoma fermentacija vykdoma talpyklose ne trumpiau kaip šešis mėnesius
- fermentacija buteliuose vykdoma ne trumpiau kaip tris mėnesius.

Visi nurodyti PUTOJANČIO VYNO vynuokystės metodų etapai turi būti atliekami iš eilės pagal nustatytą tvarką.

Vynmedžių formavimo sistema, vynmedžių sodinimo atstumai ir leistinas pumpurų kiekis

Vynmedžių formavimo sistema

Taikytinos formavimo sistemos: viršūnių genėjimas, kordono rankovių formavimas žemai palei kamieną arba aukštai.

Vynmedžių tankumas: ne mažiau kaip 4 000 vynmedžių/ha; atstumas tarp vynmedžių – ne mažiau kaip 0,8 m.

Dauginimui su tikslu įveisti vynuogyną ar atsodinti mirusius vynmedžius gali būti naudojami tik įsišakniję auginiai.

Bendra atsodinamų mirusių vynmedžių ir kitų veislių vynmedžių dalis vynuogyne neturi viršyti 10 % visų vynuogyne esančių vynmedžių.

Derliaus nuėmimo datos nustatymas

- a) Derliaus nuėmimo pradžios datą nustato Ižako vynu bendrija, atsižvelgdama į kiekvieną savaitę nuo rugpjūčio 1 d. nuimamą bandomąjį derlių.
- b) Produktui, pagamintam iš vynuogių, nuskintų anksčiau vynu bendrijos nustatytos derliaus nuėmimo datos, negali būti suteikiamas SKVN 'Izsák' etiketėmis ženklinto vynu kilmės sertifikatas ir toks vynu negali būti parduodamas su SKVN 'Izsák' etikete.
- c) Vynuogynų bendrijos derliaus nuėmimo datą skelbia pranešime.

VYNAS

Mažiausias natūralus cukraus kiekis vynuogėse – 16,0 MM.

Mažiausia galima vynuogių alkoholio koncentracija – 9,87 tūrio %.

PUTOJANTIS VYNAS

Mažiausias natūralus cukraus kiekis vynuogėse – 14,0 MM.

Mažiausia galima vynuogių alkoholio koncentracija – 8,42 tūrio %.

Vynuogės skinamos rankomis.

b. *Didžiausia išėga*

Vynas

100 hektolitrai iš hektaro

Vynas

14 300 kg vynuogių iš hektaro

Putojantis vynu

100 hektolitrai iš hektaro

Putojantis vynu

14 300 kg vynuogių iš hektaro.

7. Nustatyta geografinė vietovė

Nustatytos vietovės apibūdinimas

Toliau nurodytų gyvenviečių vietovės, įtrauktos į vynuogynų registro I ir II klasės kategorijas: Agašedhaza, Balosegas, Fiulephaza, Fiulepsalašas, Elvesija, Ižakas, Kunsentmiklošas, Orgovanis, Pahis ir Sabadsalašas.

8. Pagrindinė (-s) vyninių vynuogių veislė (-ės)

'arany sárfehér' – 'huszár szőlő'

9. Ryšys (-iai) su geografine vietove

VYNAS

1. Nustatytos vietovės apibūdinimas:

a) gamtiniai ir kultūriniai veiksniai:

Nustatyta vietovė išsidėsčiusi tarp Dunojaus ir Tisos upių. Gamybos vietovės aplinkos savybės daugiausiai yra nulemtos to fakto, kad ji išsidėsčiusi žemumoje. Didžioji dalis vietovės išsidėsčiusi žemiau nei 120 m virš jūros lygio. Tai plokštuma, kurios aukštingumas niekad neviršija 10–15 m.

Gamybos vietovės dirvožemis yra beveik nekintantis, o didžiąją dalį vietovės sudaro kalkingas smėlingas dirvožemis (humusas ir vėjo išpūstas smėlis), po kuriuo glūdi prerijų dirvožemis ir kartais pasitaikantis kalkingas liosinis dirvožemis. Smėlingas dirvožemis paprastai greitai įkaista: jo šviesi spalva geriau atspindi saulės šviesą, o tai padeda vynuogėms sunokti; dirvožemis yra apsaugotas nuo filokseros, nes daugiau kaip 75 % jo sudaro kvarcas. Tokiame dirvožemyje yra mažiau maistingųjų medžiagų ir mineralų.

Gamybos vietovės klimato sąlygas nulemia žemyninis klimatas, kuriam visų pirma būdingos karštos vasaros ir šaltos žiemos. Dėl klimatinių sąlygų, o taip pat dėl kraštovaizdžio plokštumo ir santykinai nedidelio aukščio kartais vyno gamybos vietovėse žiemą pasitaiko šalnos, nors tokių atvejų būna ir pavasarį bei rudenį. Vidutinė temperatūra svyruoja apie 10–11 °C. Saulėtų valandų vidurkis – 2 000 valandų per metus. Vidutinis metinis kritulių kiekis yra 450–500 mm: to visiškai pakanka vynuogėms, deja, lietus per metus pasiskirsto nevienodai. Vietovė yra gerai aprūpinta vandeniu: gruntinis vanduo išsidėstęs negiliai nuo paviršiaus, o padėtį dar labiau pagerina Kolon-tó ežeras, kuris yra esminis apsirūpinimo gruntiniu vandeniu veiksnys.

b) Žmogiškieji veiksniai

Nustatytoje vietovėje įprastai auginamos 'Arany sárfehér' veislės, kuri buvo išvesta iš vietos vynuogynų 1873 m., vynuogės. Veislės pavadinimas buvo keičiamas kelis kartus (į 'izsáki sárfehér' 1873 m., 'izsáki' 1967 m. ir 'Arany sárfehér' 1999 m.).

Buvo sukurta specialiai veislei pritaikyta formavimo sistema. Formuojamos vynuogėms leidžiant vynuogių kekėms augti apatinėje dalyje, o genima paliekant trumpus ir lygius metūglius. Vynuogėms gali būti taip formuojami tik tada, jei jie yra geros būklės, o tai pasiekama sistemingai tręšiant ekologiškomis trąšomis. Aukštai formuojamų kordoninių rankovių sistema taikoma nuo lygumų kylančiuose šlaituose; juose auginimo galimybės yra ribotos, todėl naudojamas metūgių išplitimą reguliuojantis genėjimo metodas.

2. Vynų aprašymas

Žalsvas arba lengvo šiaudų geltonumo vynas su jam būdingu nuo naudotų vynuogių veislių priklausančiu aromatu, kuris primena svarainio, laukinės kriaušės ar vaistinių augalų kvapą.

Vynas yra sodraus skonio, išskirtinai rūgštus, vidutinės alkoholio koncentracijos ir neutralus.

3. Pateikimas ir priežastinis ryšys

Pirmiausia dėl negiliai esančio gruntinio vandens ir smėlingų dirvožemių ypatumų aplinka daro didelį poveikį vynų, gaminamų iš 'Arany sárfehér' vynuogių, savybėms. Svarbiausias vynų išskirtinumas yra specifine struktūra pasižymintis didelis rūgštingumas ir vidutinė alkoholio koncentracija.

Dėl smėlingo dirvožemio vynų mineralinės savybės yra silpniau išreikštos.

Gamybos vietovės vynai paprastai yra trumpo brandinimo vynai.

Su 'Arany sárfehér', kaip svarbiausia vynuogių veisle gamybos vietovėje, siejamos tradicijos yra Ižako gyventojų atsidavusio lokalizmo, entuziazmo ir atkaklumo, o taip pat didžia dalimi – išskirtinės ir vaisingos László Kostkos veiklos – rezultatas.

Nuolat Ižako vyno gamybos įmonėse vykdoma technologinė raida sudaro sąlygas redukcinių technologijų įdiegimui.

Naudojama veislė puikiai tinka vietovės aplinkai; ši veislė yra derlinga, o pačios vynuogės – kokybiškos, todėl jos yra vietos gyventojų užimtumo pagrindas ir pragyvenimo šaltinis.

PUTOJANTIS VYNAS

1. Nustatytos vietovės apibūdinimas

a) gamtiniai ir kultūriniai veiksniai:

nustatyta vietovė išsidėsčiusi tarp Dunojaus ir Tisos upių. Gamybos vietovės aplinkos savybės daugiausiai yra nulemtos to fakto, kad ji išsidėsčiusi žemumoje. Didžioji dalis vietovės išsidėsčiusi žemiau nei 120 m virš jūros lygio. Vietovė yra plokščia: jos aukštingumas neviršija 10–15 m. Gamybos vietovės dirvožemis yra beveik nekintantis, daugiausiai – kalkingas smėlingas dirvožemis (humusas ir vėjo išpūstas smėlis), po kuriuo glūdi prerijų dirvožemis, o retkarčiais – kalkingas liosinis dirvožemis. Smėlingas dirvožemis paprastai greitai įkaista: jo šviesi spalva geriau atspindi saulės šviesą, o tai padeda vynuogėms sunokti; dirvožemis yra apsaugotas nuo filokseros, nes daugiau kaip 75 % jo sudaro kvarcas. Tokiame dirvožemyje yra mažiau maistingųjų medžiagų ir mineralų.

Gamybos vietovės klimato sąlygas nulemia žemyninis klimatas, kuriam visų pirma būdingos karštos vasaros ir šalotos žiemos. Dėl klimatinių sąlygų, o taip pat dėl kraštovaizdžio plokštumo ir santykinai nedidelio aukščio kartais vyno gamybos vietovėse žiemą pasitaiko šalnos, nors tokių atvejų būna ir pavasarį bei rudenį. Vidutinė temperatūra svyruoja apie 10–11 °C. Saulėtų valandų vidurkis – 2 000 valandų per metus. Vidutinis metinis kritulių kiekis yra 450–500 mm, kurio visiškai pakanka vynuogėms. Deja, per metus lietus pasiskirsto nevienodai. Vietovė yra gerai aprūpinta vandeniu: gruntinis vanduo išsidėstęs negiliai nuo paviršiaus, o padėtį dar labiau pagerina Kolon-tó ežeras, kuris yra esminis apsirūpinimo gruntiniu vandeniu veiksnys.

b) Žmogiškieji veiksniai

Turėdamas specifinę struktūrą pasižymintį didelį rūgštingumą, šis neutralus ir vidutinės alkoholio koncentracijos vynas idealiai tinka putojančio vyno gamybai. Putojantis vynas gaminamas nuo 1972 m. Čia gaminamas „IZSAKI ARANY SÁRFEHÉR“ putojantis vynas, kuriam gaminti išskirtinai naudojamas tik iš 'Arany sárfehér' veislės, kuri yra unikali išskirtinė vietovėje auginama veislė, vynuogių, pagamintas vynas.

2. Vynų aprašymas

Žalsvas arba lengvo šiaudų gelsvumo švytintis, skaidrus, kvapnus putojantis vynas, aiškiai rūgščios struktūros ir naudotų vynuogių veislei būdingo lengvumo, specifinio vaisių skonio ir aromato, šviežias, su subtiliai pasiskirsčiusiu anglies dioksidu ir ilgai putojantis. Priklausomai nuo cukraus kiekio gali būti ypač sausas arba sausas.

3. Pateikimas ir priežastinis ryšys

Pirmiausiai dėl negiliai esančio gruntinio vandens ir smėlingų dirvožemių ypatumų dirvožemis ir klimatas daro didelį poveikį putojančių vynų, gaminamų iš 'Arany sárfehér' vynuogių, savybėms.

Kalkingas dirvožemis nulemia išskirtinę ir aiškiai rūgščių putojančio vyno sudėtį.

Arti smėlėto dirvožemio paviršiaus esantis gruntinis vanduo leidžia pagaminti lengvą putojantį vyną.

Dėl susikaupusio karščio vynmedžių vegetaciniu laikotarpiu ir teigiamo didelio saulėtų valandų skaičiaus poveikio vynuogės gali gerai sunokti, o iš tokių vynuogių gaminamas putojantis vynas pasižymi vaisinėmis savybėmis.

Vynuogių perdirbimas taikant greitą redukcinę technologiją ne tik leidžia išsaugoti vynuogių veislei būdingą aromatą, bet ir suteikia vynui elegantišką spalvą.

Gaminant putojantį vyną autolizės būdu susiformuoja jo švelnus aromatas.

10. Kitos pagrindinės sąlygos

Nuorodoms taikomos taisyklės

Teisinė sistema

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

papildomos su ženkliniu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas.

Gali būti vartojamas tradicinis terminas „saugomos kilmės vynas“.

Gyvenvietės arba mažesnio geografinio vieneto pavadinimas neprivalo būti nurodytas etiketėje.

Vietovės pavadinimai gali būti pateikiami kartu saugoma kilmės vietos nuoroda „Izsáki Arany Sárfehér“.

— Izsák – Gedeon

— Izsák – Szajor

— Izsák – Kisizsák

— Izsák – Páskom

— Izsák – Osztály

Vietovės pavadinimas gali būti naudojamas tik tuo atveju, jei vinas nuo pradžios iki pabaigos (100 %) pagamintas toje vietovėje.

Pateikime privalo būti Ižako vyno bendrijos sertifikavimo ženklas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

http://boraszat.kormany.hu/download/6/5b/52000/Izsaki%20Arany%20Sarfeher_v2.pdf

KLaidų ištaisymas

Nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą klaidų ištaisymas

(Europos Sąjungos oficialusis leidinys C 132, 2018 m. balandžio 13 d.)

(2019/C 251/07)

18 puslapis, 3.5 dalis, 4 pastraipa:

yra: „„Parmigiano Reggiano“ dalys gali būti pakuojamos jų paruošimo vietoje.“,

turi būti: „„Parmigiano Reggiano“ dalys gali būti pakuojamos mažmeninės prekybos vietoje, kurioje jos ruošiamos.“

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT