



Leidimas  
lietuvių kalba

## Informacija ir pranešimai

63 metai

2020 m. vasario 26 d.

### Turinys

#### IV Pranešimai

##### EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

###### Europos Komisija

2020/C 63/01	2020 m. vasario 25 d. Euro kursas .....	1
2020/C 63/02	Komisijos sprendimo dėl pakeisto nacionalinio pereinamojo laikotarpio plano, kurį pateikė Jungtinė Didžiosios Britanijos ir Šiaurės airijos Karalystė pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2010/75/es dėl pramoninių išmetamų teršalų 32 straipsnį, priėmimas .....	2

#### V Nuomonės

##### PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

###### Europos Komisija

2020/C 63/03	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza) Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	3
2020/C 63/04	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9547 — Johnson & Johnson/Tachosil) <sup>(1)</sup> .....	5

##### KITI AKTAI

###### Europos Komisija

2020/C 63/05	Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas .....	6
2020/C 63/06	Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas .....	17

## Klaidų ištaisymas

2020/C 63/07

2020 m. kvietimo teikti paraiškas – EAC/A02/2019 Programa „Erasmus+“ klaidų ištaisymas (OL C 373, 2019 11 5) ..... 29

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas <sup>(1)</sup>

2020 m. vasario 25 d.

(2020/C 63/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,0840	CAD	Kanados doleris	1,4403
JPY	Japonijos jena	119,92	HKD	Honkongo doleris	8,4445
DKK	Danijos krona	7,4701	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7160
GBP	Svaras sterlingas	0,83630	SGD	Singapūro doleris	1,5166
SEK	Švedijos krona	10,5688	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 315,68
CHF	Šveicarijos frankas	1,0605	ZAR	Pietų Afrikos randas	16,4649
ISK	Islandijos krona	139,30	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,6045
NOK	Norvegijos krona	10,1600	HRK	Kroatijos kuna	7,4567
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 094,70
CZK	Čekijos krona	25,226	MYR	Malaizijos ringitas	4,5886
HUF	Vengrijos forintas	337,41	PHP	Filipinų pesas	55,360
PLN	Lenkijos zlotas	4,3012	RUB	Rusijos rublis	70,7943
RON	Rumunijos lėja	4,8098	THB	Tailando batas	34,390
TRY	Turkijos lira	6,6688	BRL	Brazilijos realas	4,7569
AUD	Australijos doleris	1,6442	MXN	Meksikos pesas	20,6185
			INR	Indijos rupija	77,7240

<sup>(1)</sup> Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

**Komisijos sprendimo dėl pakeisto nacionalinio pereinamojo laikotarpio plano, kurį pateikė Jungtinė Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystė pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2010/75/es dėl pramoninių išmetamų teršalų 32 straipsnį, priėmimas**

(2020/C 63/02)

2020 m. vasario 21 d. priimtas Komisijos sprendimas C(2020) 43 dėl pakeisto nacionalinio pereinamojo laikotarpio plano, kurį pateikė Jungtinė Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystė pagal 2010 m. lapkričio 24 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2010/75/ES dėl pramoninių išmetamų teršalų <sup>(1)</sup> 32 straipsnį.

Šį dokumentą galima rasti interneto svetainėje [https://circabc.europa.eu/ui/group/06f33a94-9829-4eee-b187-21bb783a0fbf/library/9f54e7e7-c224-4ad1-9f92-6179ebe64f97?p=1&n=10&sort=modified\\_DESC](https://circabc.europa.eu/ui/group/06f33a94-9829-4eee-b187-21bb783a0fbf/library/9f54e7e7-c224-4ad1-9f92-6179ebe64f97?p=1&n=10&sort=modified_DESC)

---

(1) OLL 334, 2010 12 17, p. 17.

## V

(Nuomonės)

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją****(Byla M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza)****Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 63/03)

1. 2020 m. vasario 18 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Generali Shopping Centre Fund S.C.S. SICAV-SIF“ (toliau – GSCF, Liuksemburgas), priklausančia „Assicurazioni Generali S.p.A.“ grupei (toliau – „Generali“, Italija),
- „Union Investment Real Estate GmbH“ (toliau – UIR, Vokietija), priklausančia „DZ Bank AG“ grupei (toliau – „DZ Bank“, Vokietija),
- „Zaragoza Properties SOCIMI, S.A.“ (toliau – „Zaragoza“, Ispanija).

Įmonės GSCF ir UIR įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą visos įmonės „Zaragoza“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- GSCF yra 2019 m. įsteigtas investicinis fondas, kurio kryptis – investicijos į prekybos centrus žemyninės Europos mažmeninės prekybos sektoriuje ir jų valdymas. Jis priklauso tarptautinei draudimo ir finansų sektoriuje veikiančių įmonių grupei „Generali“,
- UIR yra nekilnojamojo turto investicinė įmonė, kurios specializacija – nekilnojamojo turto fondai privatiems ir instituciniams investuotojams Europoje, Šiaurės ir Pietų Amerikoje, Azijoje ir Australijoje. UIR yra įmonės „Union Asset Management Holding AG“ (Vokietija), kuri yra „DZ Bank“ patronuojamoji įmonė, patronuojamoji įmonė ir investicinis padalinys,
- „Zaragoza“ vykdo nekilnojamojo turto veiklą, konkrečiai, yra Saragosoje (Aragono regionas, Ispanija) esančio prekybos centro ir mažmeninės prekybos parko „Puerto Venecia“ savininkė, valdytoja ir nuomotoja.

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.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 <sup>(2)</sup> procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

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

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

<sup>(2)</sup> OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

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

M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza

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

El. paštas: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks. +32 22964301

Pašto adresas

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

---

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla M.9547 — Johnson & Johnson/Tachosil)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 63/04)

1. Pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 22 straipsnį perdavus bylą, 2020 m. vasario 19 d. Komisija gavo pagal to reglamento 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Johnson & Johnson“ (toliau – „J&J“, JAV),
- „Topaz Investment AS“ (toliau – „Topaz“, Norvegija), įmonei „Takeda Pharmaceuticals International AG“ visiškai priklausančia patronuojamąja įmone, kurios tikroji savininkė yra įmonė „Takeda Pharmaceutical Company Limited“ (Japonija).

„J&J“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visą įmonės „Topaz“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas ir turtą.

Apie koncentraciją Komisijai pagal Susijungimų reglamento 22 straipsnio 3 dalį pranešė „Bundeskartellamt“ (Vokietijos federalinis kartelių biuras). Vėliau prie šio veiksmo prisijungė Ispanija, Prancūzija, Austrija, Suomija ir Norvegija.

2. Įmonių verslo veikla:

- „J&J“ yra pasaulinė įmonių grupė, kuri veikia trijuose verslo sektoriuose: vartojimo prekių; vaistų ir medicinos priemonių,
- „Topaz“ yra subjektas, kuriam priklauso didžioji dalis teisių, turto ir įsipareigojimų, susijusių su hemostazę gerinančiu pleistru „TachoSil“ (ir jo pirmtakais).

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.9547 – Johnson & Johnson/Tachosil

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

El. paštas: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks. +32 22964301

Pašto adresas

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

---

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, 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**

(2020/C 63/05)

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

## PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

**„Terrazze Retiche di Sondrio“****PGI-IT-A1352-AM02****Paraiškos data: 2017-07-24****1. Pakeitimui taikomos taisyklės**

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

**2. Pakeitimo aprašymas ir priežastys****2.1. Pavadinimo pakeitimas**

Aprašymas. Šiuo pakeitimu pavadinimas „Terrazze Retiche di Sondrio“ keičiamas į „Alpi Retiche“.

Pagrindimas. Šios paraiškos tikslas – suteikti nacionaliniams ir ypač tarptautiniams vartotojams galimybę tiesiogiai nustatyti šios rūšies vyno gamybos vietovę, taip pat pabrėžti, kad vinas pagamintas kalnų vietovėje, įvardijant konkretų Alpių regioną. Tipine geografinė nuoroda (TGN) „Alpi Retiche“ žymimi vynai šimtmečius buvo glaudžiai siejami su pirmiau minėta Alpių dalimi, vadinama Retijos Alpėmis. Dėl šlaitų specifinių geologinių, morfologinių, dirvožemio ir klimato ypatumų šioje vietovėje susidaro palankios aplinkos sąlygos formuoti vynuogių auginimo plotams. Retijos Alpės apsaugo Valtelinos slėnį nuo šaltų šiaurės vėjų, o į pietus atgręžtas terasų reljefas būna apšviestas saulės vidutiniškai daugiau kaip 1 900 valandų per metus – toks skaičius paprastai būdingas tik gerokai mažesniame aukštyje esančioms vietovėms. Į Retijos Alpių šlaitus beveik visą dieną šviečia saulė, todėl čia susidaro vynuogynams itin palankus klimatas ir užauga puikios vynuogės. Dirvožemis negilus, daugiausia – smėlingas (apie 70 proc.), tačiau, vynuogių auginimojams taikant sauso akmens sienų statybos metodą, pasiekta, kad Retijos Alpių dirvožemis būtų naudojamas pačiu geriausiu būdu ir taptų itin našus.

Pavadinimas turi būti pakeistas visuose specifikacijos straipsniuose, taip pat bendrojo dokumento 1.1, 1.4, 1.5, 1.6 ir 1.8 skirsniuose.

**2.2. Putojančio vyno kategorijos įtraukimas**

Aprašymas. Šiuo pakeitimu įtraukiamas putojantis vinas (baltas ir rožinis). Jis gaminamas tradiciniu būdu.

Pagrindimas. Nuo XX a. 8-ojo dešimtmečio pradžios įvairiuose vietos ūkiuose iš pagrindinės Valtelinos slėnyje auginamų vynuogių veislės, konkrečiai – „Nebbiolo“, vynuogių gaminamas putojantis vinas; gaminant šį vyną, gali

(<sup>1</sup>) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.



būti pridedama ir kitų veislių vynuogių. Paraiška dėl šios vynu kategorijos įtraukimo į TGN teikiama siekiant padidinti šio produkto vertę, nes ji glaudžiai susijusi su vietove, kurioje jis gaminamas, ir veisle, kuri šioje zonoje teikia didelių galimybių. Pažymėtina, kad putojančių vynu gamybai yra palankūs dideli dienos ir nakties temperatūrų skirtumai, daugiausia būdingi derliaus nuėmimo laikotarpiui. Šis veiksnys ne tik skatina kvapiųjų medžiagų pirmtakų, kurie išskirtinai būdingi šiai vietai, kaupimąsi, bet ir leidžia išlaikyti tam tikrą vynuogėse susidarančio cukraus kiekio ir jų rūgštumo derinį, kuris labiau būdingas didesniame aukštyje esantiems vynuogynams. Dėl šių aspektų vis daugiau ūkių pradeda gaminti šios rūšies vyną.

Dėl šių pakeitimų keičiami produkto specifikacijos 1, 2, 4, 6, 7 ir 9 straipsniai, taip pat bendrojo dokumento 1.3, 1.4 ir 1.8 skirsniai.

### 2.3. Naujų veislių įtraukimas

Aprašymas. Šiuo pakeitimu į vynams gaminti naudojamų vynuogių veislių derinį įtraukiamos šios veislės: „Cabernet Carbon N.“, „Cabernet Cortis N.“, „Helios B.“, „Johanniter B.“, „Prior N.“, „Solaris B.“ ir „Bronner B.“.

Pagrindimas. Nustatyta, kad šių veislių vynuogės prisitaiko prie nepalankių sąlygų ir joms auginti reikia mažiau augalų apsaugos produktų. Pažymėtina, kad dabartinis perėjimas prie tvaresnio žemės ūkio (Valtelinos slėnyje yra tam palankios gamtinės sąlygos) ir galimybė įveikti pirmiau minėtas veisles taip pat gali naudingai prisidėti prie augalų apsaugos priemonių naudojimo mažinimo ir žemdirbystės skatinimo vietovėse, kuriose sunkiau ūkininkauti naudojant mašinas, ir taip padėti pasiekti, kad vynuogynų valdymas būtų ne toks intensyvus ir ekologiškesnis. Tai patvirtino fondų *Fondazione Edmund Mach* ir *Fondazione Fojanini* atlikti moksliniai tyrimai. Tokia galimybė taip pat labai svarbi apleistų vynuogynų atkūrimo požiūriu.

Dėl šių pakeitimų keičiami produkto specifikacijos 1 ir 2 straipsniai, taip pat bendrojo dokumento 1.7 skirsnis.

### 2.4. Rūšies „Passito Bianco“ vynu faktinės alkoholio koncentracijos tūrio procentais sumažinimas

Aprašymas. Šiuo pakeitimu „Passito Bianco“ rūšies vynu faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais sumažinama nuo 12 proc. iki 10 proc.

Pagrindimas. Gaminant saldžius vynus, pvz., „Passito“ vynus, geriausi rezultatai gaunami džiovinant vynams gaminti naudojamas vynuogės ir taip vynuogių misoje koncentruojant vynuogių minkštine ir odelėje esančius metabolitus. Taip galima gauti vyną, kuriame alkoholis ir cukrus yra tinkamai subalansuoti, nekeičiant jokių produkto juslinių savybių. Šie vynai papildo vynu asortimentą ir atitinka vietos vynu sektoriaus poreikius.

Dėl šio pakeitimo keičiamas produkto specifikacijos 6 straipsnis ir bendrojo dokumento 1.4 skirsnis.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

### 1. Produkto pavadinimas

Alpi Retiche

### 2. Geografinės nuorodos tipas

SGN – saugoma geografinė nuoroda

### 3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas
4. Putojantis vynas
8. Pusiau putojantis vynas
15. Vynas iš vytintų vynuogių
16. Vynas iš pernokusių vynuogių

### 4. Vyno (-ų) aprašymas

„Alpi Retiche Bianco“ su vynuogių veislės nuoroda

Spalva: šiaudų geltonumo, retkarčiais – žalsvų atspalvių.

Kvapas: gaivus, švelnus, su gėlių aromatais.

Skonis: sausas, gardus, malonus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais –10,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –13,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,50 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Alpi Retiche Rosso“ su vynuogių veislės nuoroda ir „Alpi Retiche Novello“

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudona.

Kvapas: gaivus, vaisinis.

Skonis: gaivus, gardus, švelnus, šiek tiek juntami taninai.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais –10,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –17,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,50 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Alpi Retiche Rosato“ su vynuogių veislės nuoroda

Spalva: nuo blyškiai rausvos iki ryškiai rausvos.

Kvapas: švelnus, subtilus.

Skonis: sausas, gaivus, vaisinis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais –10,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –14,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,50 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

*„Alpi Retiche Passito Bianco“*

Spalva: ryškiai geltona su auksiniais atspalviais.

Kvapas: įvairialypis, kompleksiškas, stiprus.

Skonis: saldus, sodrus, harmoningas, elegantiškas, lengvas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais –16,00 g/l.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –13,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,50 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

*„Alpi Retiche Passito Rosso“*

Spalva: intensyvi tamsiai raudona (rubino);

Kvapas: įvairialypis, su gėlių aromatais.

Skonis: saldus, vaisinis, harmoningas, malonus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais –16,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –17,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,50 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

*„Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Rosso“*

Spalva: rubino raudonumo.

Kvapas: stiprus, savitas, kompleksiškas.

Skonis: ryškus, harmoningas, maloniai juntami taninai.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais –13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –17,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,50 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Bianco“

Spalva: šiaudų geltonumo su auksiniais atspalviais.

Kvapas: kompleksiškas, įvairialypis, juntami mineralų aromatai.

Skonis: sodrus, harmoningas, elegantiškas, malonus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 13,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,50 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Alpi Retiche Spumante Metodo Classico“

Spalva: nuo įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo iki auksinės.

Kvapas: švelnus, subtilus, įvairialypis, kompleksiškas, su pokvapiais, susidariusiais dėl antrinės fermentacijos butelyje.

Skonis: gardus, gaivus, švelnus ir harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Alpi Retiche Spumante Metodo Classico Rosé“

Spalva: įvairaus intensyvumo rožinė.

Kvapas: švelnus, subtilus, įvairialypis, sudėtinis, su aromatais, susidariusiais dėl antrinės fermentacijos butelyje.

Skonis: gaivus, gardus, švelnus ir harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais –11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –1 5,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 5. Vyno gamybos metodai

### a) Pagrindiniai vynininkystės metodai

Minimalus brandinimo laikotarpis

Specialus vynininkystės metodas

TGN „Alpi Retiche Passito“ ir „Alpi Retiche Vendemmia Tardiva“ [vėlyvojo derliaus vynuogių] žymimi vynai turi būti brandinami tam tikrą minimalų brandinimo laikotarpį, konkrečiai – ne trumpiau kaip iki metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, birželio 30 d.

### b) Didžiausias derlingumas ir išeiga

„Alpi Retiche“

14 000 kg vynuogių iš hektaro.

„Alpi Retiche“

112 hektolitrus iš hektaro.

„Alpi Retiche Passito“

56 hektolitrai iš hektaro.

„Alpi Retiche Vendemmia Tardiva“

84 hektolitrai iš hektaro.

## 6. Nustatyta geografinė vietovė

Vynuogių, naudojamų misoms ir vynams, kurie gali būti žymimi tipine geografine nuoroda (TGN) „Alpi Retiche“, gaminti, auginimo plotai apima visą toliau išvardytų Sondrijaus provincijos savivaldybių administracinę teritoriją: Albosaggia, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

## 7. Pagrindinė (-s) vyninių vynuogių veislė (-ės)

„Ancellotta N.“

„Barbera N.“

„Bonarda N.“

„Bussanello B.“

„Cabernet Franc N.“ – „Cabernet“

„Cabernet Sauvignon N.“ – „Cabernet“

„Carmenère N.“

„Chardonnay B.“

„Cortese B.“

„Corbina N.“  
„Croatina N.“  
„Dolcetto N.“  
„Erbaluce B.“  
„Fortana N.“  
„Franconia N.“  
„Freisa N.“  
„Garganega B.“  
„Grappello Ruberti N.“  
„Groppello di Mocasina N.“ – „Groppello“  
„Groppello di S. Stefano N.“ – „Groppello“  
„Groppello Gentile N.“ – „Groppello“  
„Manzoni Bianco B.“ – „Incrocio Manzoni 6.0.13 B.“  
„Incrocio Terzi n.1 N.“  
„Invernenga B.“  
„Kerner B.“  
„Lagrein N.“  
„Lambrusco di Sorbara N.“ – „Lambrusco“  
„Lambrusco Grasparossa N.“ – „Lambrusco“  
„Lambrusco Maestri N.“ – „Lambrusco“  
„Lambrusco Marani N.“ – „Lambrusco“  
„Lambrusco Salamino N.“ – „Lambrusco“  
„Lambrusco Viadanese N.“ – „Lambrusco“  
„Malvasia Bianca di Candia B.“ – „Malvasia“  
„Malvasia di Candia Aromatica B.“ – „Malvasia“  
„Marzemino N.“  
„Merlot N.“  
„Meunier N.“  
„Molinara N.“  
„Montepulciano N.“  
„Moscato Bianco B.“ – „Moscato“  
„Moscato di Scanzo N.“ – „Moscato“  
„Moscato Giallo B.“ – „Moscato“  
„Moscato Rosa Rs.“  
„Müller Thurgau B.“  
„Nebbiolo N.“  
„Negrara N.“  
„Pignola N.“  
„Petit Verdot N.“  
„Pinot Bianco B.“  
„Pinot Grigio“  
„Pinot Nero N.“  
„Raboso Veronese N.“ – „Raboso“  
„Rebo N.“

„Riesling Italico B.“ – „Riesling“  
„Rondinella N.“  
„Rossola Nera N.“ – „Rossola“  
„Sangiovese N.“  
„Sauvignon B.“  
„Schiava Gentile N.“ – „Schiava“  
„Schiava Grigia N.“ – „Schiava“  
„Schiava Grossa N.“ – „Schiava“  
„Schiava N.“  
„Syrah N.“  
„Teroldego N.“  
„Timorasso B.“  
„Tocai Friulano B.“  
„Traminer Aromatico R.“  
„Trebiano di Soave B.“ – „Trebiano“  
„Trebiano Giallo B.“ – „Trebiano“  
„Trebiano Romagnolo B.“ – „Trebiano“  
„Trebiano Toscano B.“ – „Trebiano“  
„Uva Rara N.“  
„Veltliner B.“  
„Verdea B.“  
„Verdese B.“  
„Vespolina N.“  
„Cabernet Carbon N.“  
„Cabernet Cortis N.“  
„Helios B.“  
„Johanniter B.“  
„Prior N.“  
„Solaris B.“  
„Bronner B.“

## 8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

„Alpi Retiche“. Visos kategorijos (1, 4, 8, 15 ir 16) — A. Geografinės vietovės duomenys

*Su nuoroda susiję gamtiniai veiksniai*

Valtelinos slėnis yra Sondrijos provincijos teritorijoje, į šiaurės rytus nuo Komo ežero, tarp 46 ir 46,5 laipsnių šiaurės platumos.

Dėl įvairių specifinių aplinkos ypatumų susidaro vynuogėms auginti palankios klimato sąlygos. Šis išilgai Alpių plytintis slėnis yra visas atgręžtas į pietus, o iš šiaurės ir rytų yra užstotas Retijos Alpių kalnų grandinės. Netoliese pietvakarių kryptimi esantis Komo ežero vandens baseinas labai švelnina klimatą.

Dėl tokios padėties čia visuomet pučia vėjas arba švelnus vėjelis, mažai lyja, kritulių kiekio pasiskirstymas sezono metu paprastai yra tolygus, į pietus atgręžti šlaitai gauna daug šviesos, dėl didelės akmenų ir uolų masės terasose susidaro didelis temperatūros gradientas, vietovėje vyrauja mažas santykinis drėgnis, o laikotarpiui prieš pat sunokimą būdingi dideli temperatūrų svyravimai.

Dirvožemiai daugiausia smėlingi, juose daug uolienu ir akmenų, tačiau yra ir juodžemio bei organinės medžiagos. Dirvožemiai daugiausia silpnai rūgštūs. Dirvožemio gylis dažnai tesiekia 40–120 cm.

*Su nuoroda susiję istoriniai ir žmogiškieji veiksniai*

Vynuogės Valtelinos slėnyje auginamos nuo tada, kai čia įsikūrė pirmosios ligūrų ir – vėliau – etruskų gyvenvietės, tačiau dirbti žemę ir joje formuoti terasas pradėta tik Romos laikais. Vynuogių auginimo tobulinimo ir intensyvavimo pradžią galima sieti su viduramžiais vykusiu Komo ežero pakrančių meistrų kilnojimusi, taip pat su benediktinų vienuoliais, o vėlesniais amžiais – su Pilkąją lyga (šiandien – Šveicarijos kantonas Graubiundenas) – šie veiksniai labai paskatino prekybą Valtelinos vynu Šiaurės Europoje.

Terasų formavimas žemėje yra vienas iš savitų šiai vietai būdingų vynuogių auginimo ypatumų. Toks stačių kalno šlaitų įdirbimo būdas atspindi tam tikrą gyvenviečių steigimosi kultūrą – gausiuose Alpių slėniuose aptinkama daug panašių jos formų. Tačiau žymiausias ir svarbiausias šios kultūros pavyzdys matomas Valtelinos slėnyje.

Terasų formavimas suteikė galimybę ūkininkavimo tikslais įsisavinti prieškalnių šlaitus ir čia auginti kultūras, būtinas vietos gyventojams išgyventi.

Žmogiškasis veiksnys ne tik turi didelės įtakos vynuokystės metodų formavimuisi, bet ir yra svarbus dėl žemės ūkio sektoriaus reikšmės apsaugant žemės hidrogeologinę sistemą. Yra žinoma, kad ten, kur žemėje suformuojamos terasos ir vykdoma ūkinė veikla, įvyksta 5 proc. nuošliaužų, o ten, kur ūkininkavimo metodais žemė nėra apsaugota, – daugiau kaip 80 proc. nuošliaužų. Be to, šiais laikais vis plačiau įsisąmoninami auginimo metodai, kuriais našumas derinamas su aplinkosauginiu tvarumu.

„Alpi Retiche“. 1 kategorija. Vynas — B. Informacija apie produkto kokybę arba savybes

*Informacija apie tam tikros geografinės kilmės produktų ypatingą kokybę ir priežastinį gamtos ir žmogiškųjų veiksmių ryšį geografinėje vietoje.*

Raudonieji vynai yra rubino raudonumo spalvos, gaivaus vaisių kvapo, gardaus skonio, kuriame šiek tiek juntami taninai, tačiau skonis gerai subalansuotas.

„Novello“ rūšies raudonųjų vynu spalva – įvairaus intensyvumo rubino raudona, kvapas – vyninis, švelniai vaisinis; skonis – gaivus, sodrus, švelnus.

Rožinių vynu spalvos intensyvumas ir tonas skiriasi priklausomai nuo taikomo vynuokystės metodo, kvapas išsiskiria švelnumu ir subtilumu, skonis – sausas, gaivus, vaisinis.

Baltieji vynai išsiskiria šiaudų geltonumo spalva, ji – priklausomai nuo naudotų veislių derinio – gali būti su žalsvais atspalviais. Kvapai būdingas ypatingas gaivumas ir subtilūs gėlių aromatai, skonis dažniausiai sausas, gardus ir malonus, bet kita ko, dėl subalansuoto rūgštumo.

TGN „Alpi Retiche“ žymimi įvairių rūšių vynai, jų įvairovė lemia aukščio, dirvožemio gylį ir kalnų šlaitų nuožulnumo skirtumai. Apskritai pažymėtina, kad šiltesnėse vietovėse daugiausia auginamos raudonųjų vynuogių veislių vynuogės, nes iš tokių veislių vynuogių galima pagaminti geros struktūros vynus. Vėsesnėse ir aukštesnėse vietovėse daugiausia auginamos baltųjų vynuogių veislių arba raudonųjų vynuogių veislių, skirtų rožiniams vynams gaminti, vynuogės, nes, be kitų veiksnių, dėl toms vietovėms būdingų temperatūros intervalų čia galima gaminti sudėtinių ir įvairialypių kvapų vynus, turinčius didelę paklausą rinkoje.

TGN „Alpi Retiche“ žymimų vynu savybėms ir kokybei įtakos turi ir žmogiškieji veiksniai, visų pirma – vynuogių auginotojų meistriškumas. Dėl vietovei būdingo aukšto kalnuoto reljefo vidutinis žemės ūkio valdos dydis yra gana mažas (mažesnis nei 3 000 kvadratinų metrų), o valdai priklausantys plotai atskirti vienas nuo kito; dėl to vynuogynams kultivuoti reikia skirti labai daug laiko. Dėl terasų buvimo ir nepatogios prieigos prie žemės vienam hektarui tenkantis darbo valandų skaičius dažniausiai viršija 1 200 valandų ribą. Svarbiausi darbai yra susiję su atžalų genėjimu, augalų apsauga, derliaus nuėmimu (tik rankomis) ir sauso akmens sienų atstatymu siekiant atkurti gerą žemės kokybę, kai to prireikia dėl ypatingų įvykių.

„Alpi Retiche“. 4 kategorija. Putojantis vynas ir 8 kategorija. Pusiau putojantis vynas — B. Informacija apie produkto kokybę arba savybes

*Informacija apie tam tikros geografinės kilmės produktų ypatingą kokybę ir priežastinį gamtos ir žmogiškųjų veiksmių ryšį geografinėje vietoje.*

Tradiciniu būdu gaminamas putojantis vynas būna įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, ji gali būti su auksiniais atspalviais. Kvapas – švelnus, subtilus, įvairialypis, kompleksiškas, su pokvapiais, susidariusiais dėl antrinės fermentacijos butelyje. Skonis – gaivus, gardus, švelnus ir harmoningas.



Rožinis vinas būna įvairaus intensyvumo rožinės spalvos, su įvairiais atspalviais, priklausančiais nuo naudotų vynuogių rūšies. Kvapas – švelnus, subtilus, įvairialypis, kompleksiškas, su pokvapiais, susidariusiais dėl taikomo antrinės fermentacijos butelyje metodo. Skonis – gaivus, gardus, švelnus ir harmoningas, tinkamai subalansuoto rūgštumo; nuo pirmiau aprašyto varianto skiriasi tuo, kad yra turtingesnės struktūros.

Pusiau putojančio vyno kategorijoje yra tik rožinis variantas. Dėl saikingo anglies dioksido išsiskyrimo šios rūšies vinas išsiskiria gaivumu ir gyvumu, todėl šį vyną malonu gerti. Šiuolaikiniai vynininkystės metodai padeda pagerinti šio vyno kokybę.

Šių putojančių ir pusiau putojančių vynu gamybai yra palankūs dideli dienos ir nakties temperatūrų skirtumai, maždaug sutampantys su derliaus nuėmimo laikotarpiu. Šis veiksnys skatina kvapiųjų medžiagų pirtakų, kurie išskirtinai būdingi šiai vietai, kaupimąsi, ir taip leidžia išlaikyti tam tikrą vynuogėse susidarančio cukraus kiekio ir jų rūgštumo derinį, kuris labiau būdingas didesniame aukštyje esantiems vynuogynams.

Šių vynu savybėms ir kokybei įtakos turi ir žmogiškieji veiksniai, visų pirma – vynuogių augintojų meistriškumas. Pažymėtina, kad dėl vietovei būdingo aukšto kalnuoto reljefo vidutinis žemės ūkio valdos dydis yra gana mažas (mažesnis nei 3 000 kvadratinė metrų), o valdai priklausantys plotai atskirti vienas nuo kito; dėl to vynuogynams kultivuoti reikia skirti labai daug laiko. Dėl terasų buvimo ir nepatogios prieigos prie žemės vienam hektarui tenkantis darbo valandų skaičius dažniausiai viršija 1 200 valandų ribą. Svarbiausi darbai yra susiję su atžalų genėjimu, augalų apsauga, derliaus nuėmimu (tik rankomis) ir sauso akmens sienų atstatymu siekiant atkurti gerą žemės kokybę, kai to prireikia dėl ypatingų įvykių.

„Alpi Retiche“. 15 kategorija. Vinas iš vytintų vynuogių ir 16 kategorija. Vinas iš pernokusių vynuogių — B. Informacija apie kokybę

*Informacija apie tam tikros geografinės kilmės produktų ypatingą kokybę ir priežastinį gamtos ir žmogiškųjų veiksnių ryšį geografinėje vietoje.*

Rūšies „Passito Bianco“ vyno spalva yra ryškiai geltona, su auksiniais atspalviais. Šio vyno kvapas – įvairialypis, kompleksiškas ir stiprus, skonis – sodrus, harmoningas, elegantiškas ir lengvas.

Rūšies „Passito Rosso“ vyno spalva yra intensyvi tamsiai raudona (rubino). Šio vyno kvapas – įvairialypis, su gėlių aromatais, skonis – saldus, vaisinis, harmoningas ir malonus.

Rūšies „Vendemmia Tardiva Bianco“ vyno spalva yra šiaudų geltonumo, su auksiniais atspalviais. Šio vyno kvapas – įvairialypis, juntami mineralų aromatai, skonis – sodrus, harmoningas, elegantiškas ir malonus.

Rūšies „Vendemmia Tardiva Rosso“ vyno spalva yra rubino raudonumo. Šio vyno kvapas – stiprus, savitas ir kompleksiškas, skonis – ryškus, harmoningas, maloniai juntami taninai.

Laikui bėgant buvo įdiegtas technologines ribas plečiantis nokimo skatinimo metodas, įtvirtinęs žmogaus įtaką. Skatinimo proceso trukmė priklauso nuo sezoninių oro sąlygų, taip pat nuo savybių, kurias vynuogių augintojas nori suteikti vynu. Vynuogių rūšį vynuogių augintojas pasirenka savo nuožiūra, atsižvelgdamas į vynuogyno, vynuogių savybių ir norimo gaminti vyno tarpusavio sąveiką.

Slėnyje paprastai susidaro palankios klimato sąlygos gaminti pirmiau aprašytus vynus, nes jis plyti išilgai Alpių, jame nuolat pučia vėjas arba švelnus vėjelis, ypač rudenį, naktimis jame būna šalta, o tokios sąlygos yra labai tinkamos džiovinamoms vynuogėms laikyti. Bėgant laikui įgytos žinios (žmogiškasis veiksnys) ir aplinkos veiksniai kartu suteikia galimybę gaminti šiuos vynus, kurie, nors ir sudaro tik nedidelę visos produkcijos dalį, papildo tipiškėsių vynu asortimentą.

„Alpi Retiche“. Visos kategorijos (1, 4, 8, 15 ir 16) — C. Priežastinio ryšio aprašymas

*1 kategorija. Vinas.* Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų įvairovės bei vyndarių meistriškumo galima plačiai išnaudoti šios kategorijos vynu gamybos galimybes. Raudonieji vynai paprastai gaminami šiltesnėse vietovėse, nes ten jie įgauna gerą struktūrą, o baltieji vynai daugiausia gaminami aukštesnėse vietovėse.

*4 kategorija. Putojantis vinas ir 8 kategorija. Pusiau putojantis vinas.* Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų įvairovės, vietos veiklos vykdytojų sukauptos patirties ir šiuolaikinių vynininkystės ir gamybos metodų galima plačiai išnaudoti putojantiems ir pusiau putojantiems vynams gaminti tinkamų veislių teikiamas galimybes.

15 kategorija. Vynas iš vytintų vynuogių ir 16 kategorija. Vynas iš pernokusių vynuogių. Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų įvairovės, vietos veiklos vykdytojų sukauptos patirties ir šiuolaikinių vynininkystės ir gamybos metodų atsiranda galimybių visapusiškai išnaudoti vynuogių veislių, kurių uogos labiausiai tinka džiovinti, teikiamas galimybes. Dėl išilginės slėnio padėties per jį gali nuolat pūsti vėjai ir švelnūs vėjeliai, o rudenį susidaro palankios sąlygos laikyti vynuoges.

Visų šių (gamtinių ir žmogiškųjų) veiksnių tarpusavio sąveika yra palanki labai savitiems rūšiniams vynams, kurių savybės yra susijusios su gavybos vietoje, gaminti.

Taigi priežastinis ryšys grindžiamas konkrečiomis produkto savybėmis, kurios gali būti siejamos su jo geografine kilme.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

NĖRA

**Nuoroda į produkto specifikaciją**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14209>

---

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

(2020/C 63/06)

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

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„delle Venezie“

PGI-IT-A0862-AM03

**Paraiškos pateikimo data: 2017-05-05**

**1. Pakeitimui taikomos taisyklės**

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

**2. Pakeitimo aprašymas ir priežastys**

**2.1. Nuorodos pavadinimo „delle Venezie“ pakeitimas pavadinimu „Trevenezie“**

Aprašymas

Pavadinimas „delle Venezie“ turi būti pakeistas sinonimišku pavadinimu „Trevenezie“.

Pagrindimas

Pavadinimo pakeitimas tapo būtinas po to, kai lygiagrečiai buvo pateikta paraiška apsaugoti SKVN „delle Venezie“, kuria populiarinamas vietovei būdingas vynas *Pinot Grigio* ir baltieji vynai. Todėl iš SGN „Trevenezie“ specifikacijos išbraukti minėti vynai, visų pirma vynas *Pinot Grigio*. Taigi šiuo pakeitimu siekiama atskirti dviem hierarchinėms pavadinimų kategorijoms (SGN „Trevenezie“ / „Tri Benečije“ ir SKVN „delle Venezie“) priskiriamus produktus, kad būtų skatinamas ir didinamas vartotojų informuotumas apie SKVN vynus, kurie yra labiau būdingi šiai vietovei.

Tradicinis geografinės nuorodos „Trevenezie“ statusas aiškiai matyti iš to, kad pavadinimas „Trevenezie“ arba „Tre Venezie“ anksčiau buvo vartojamas kaip aptariamoje geografinėje ir (arba) administracinėje vietovėje pagamintų žemės ūkio maisto produktų, visų pirma vyno, pavadinimas ir pavadinimo „delle Venezie“ sinonimas.

Pavadinimas „Trevenezie“ istoriškai pripažįstamas kaip pavadinimas, kuriuo nurodoma dabartinė Triveneto vietovė, įskaitant Trento provinciją, Veneto regioną ir Friulio-Venecijos Džulijos regioną, kurie istoriniuose dokumentuose vadinami „Tre Venezie“ (trys Venecijos), t. y. Venecija Tridentina, Venecija Eujanėja ir Venecija Džulija.

Būtent dėl šios priežasties pavadinimas „Trevenezie“ konkrečiai minimas dabartinės SGN „delle Venezie“ specifikacijos ryšio su vietove aprašyme (žmogiškieji ir istoriniai veiksniai).

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsnio ff punktu ir bendrojo dokumento 1 skirsniu „Pavadinimas“.

**2.2. Slovėniško pavadinimo „Tri Benečije“ įtraukimas**

Aprašymas

Pavadinimo vertimas į slovėnų kalbą – „Tri Benečije“ – taip pat pridamas kaip pavadinimo „Trevenezie“ alternatyva.

Pagrindimas

Pakeitimu atsižvelgiama į slovėnų kalbinei mažumai Friulio-Venecijos Džulijos regione, kuris yra SGN gamybos vietovės dalis, priklausančių gamintojų poreikius, kaip nustatyta ES, Italijos ir Friulio-Venecijos Džulijos regiono teisės aktuose, susijusiuose su valstybės ir jos kalbinių mažumų santykiais.

(<sup>1</sup>) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsniu ir bendrojo dokumento 1 skirsniu „Pavadinimas“.

2.3. *Veislinės atmainos „Pinot Grigio“ išbraukimas iš vynuogių veislės nuorodos*

Aprašymas

Veislinė atmaina „Pinot Grigio“ išbraukta iš vynuogių veislės ar veislių nuorodos.

Pagrindimas

Veislinės atmainos „Pinot Grigio“ išbraukimas iš vynuogių veislių nuorodos yra susijęs su lygiagrečiai pateikta paraiška įregistruoti SKVN „delle Venezie“, nes veislinę atmainą „Pinot Grigio“ numatyta naudoti ta nuoroda žymimiems vynams gaminti. Šiam sprendimui pritaria visi gamybos grandinės dalyviai ir juo siekiama suteikti aukščiausią kilmės vietos nuorodos statusą iš veislės „Pinot Grigio“ vynuogių pagamintam vynui.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ff punktu ir bendrojo dokumento 5 skirsniu „Vynų aprašymas“.

2.4. *Veislinės atmainos „Ribolla Gialla“ išbraukimas iš vynuogių veislės nuorodos*

Aprašymas

Veislinė atmaina „Ribolla Gialla“ išbraukta iš vynuogių veislės ar veislių nuorodos.

Pagrindimas

Vynuogių veislės „Ribolla Gialla“ nuorodos pašalinimas yra sprendimas, kuriam pritaria visi atitinkamos vietovės gamybos grandinės dalyviai, siekdami populiarinti iš šios vietinės veislės vynuogių gaminamus vynu su kitomis Friulio-Venecijos Džulijos regiono nuorodomis.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ff punktu ir bendrojo dokumento 5 skirsniu „Vynų aprašymas“.

2.5. *Vynų, kurių etiketėje nurodyti dviejų vynuogių veislių pavadinimai, gamybos sąlygos*

Aprašymas

Reglamentuojamos techninės tų rūšių vynų, kurių etiketėse nurodyti dviejų vynuogių veislių pavadinimai, gamybos sąlygos; visų pirma numatant, kad aptariamuose vynuose mažesnę dalį sudarančios vynuogių veislės vynuogės turi sudaryti ne mažiau kaip 15 proc. vyno.

Pagrindimas

Šios taisyklės atitinka ES ir nacionalinės teisės aktus dėl ženklavimo ir pateikimo, atsižvelgiant į specialias ženklavimo nuostatas, pagal kurias tokių vynų etiketėse leidžiama nurodyti dvi vynuogių veisles.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir jis netaikomas jokiame bendrojo dokumento skirsniui.

2.6. *Iš veislės „Pinot Grigio“ vynuogių gaminamų baltųjų vynų vynuogių derlingumas iš hektaro*

Aprašymas ir pagrindimas

Įtrauktas iš veislės „Pinot Grigio“ vynuogių gaminamoms baltųjų vynų rūšims, kurios yra priskiriamos kategorijoms „Vynas“ ir „Pusiau putojantis vynas“, taikomas vynuogių derlingumas iš hektaro, sudarantis 19 000 kg/ha, nepaisant to, kad ši vynuogių veislė nenurodyta etiketėje. Jis atitinka iš šios veislės vynuogių gautą faktinę produkcijos išeigą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 3 dalimi ir bendrojo dokumento 6 skirsniu, konkrečiai su 6 skirsnio b punktu „Didžiausias derlingumas“.

2.7. *Draudimas ženklinti nurodyti vynuogių veislių „Pinot Grigio“ ir „Ribolla Gialla“ pavadinimus*

Aprašymas

Šiuo pakeitimu pagal taikomų ES teisės aktų nuostatas draudžiama vynų pavadinimuose ir juos pateikiant daryti nuorodas į veisles „Pinot Grigio“ ir „Ribolla Gialla“.

Pagrindimas

Toks draudimas atitinka pirmiau aprašytus pakeitimus. Visi vynuogių auginimo sektoriaus subjektai laikėsi nuomonės, kad būtų naudinga dar kartą nustatyti draudimą į ženklimą įtraukti nuorodas į vynuogių veisles „Pinot Grigio“ ir „Ribolla Gialla“, kad jas būtų galima naudoti kitoms saugomoms vietos nuorodomis populiarinti.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio paskutine pastraipa ir bendrojo dokumento 10 skirsniu „Kitos pagrindinės sąlygos“.

#### 2.8. Ryšys su vietove. Pavadinimo „Trevenezie“ / „Tri Benečije“ vartojimo pagrindimas

Aprašymas ir pagrindimas

Nurodytos priežastys, dėl kurių pavadinimas pakeistas į „Trevenezie“, kuris yra aptariamoje geografinėje vietovėje istoriškai vartojamų pavadinimų („Tre Venezia“, „Le Venezia“ ir „delle Venezia“) sinonimas, ir jos atitinka pirmiau nurodytus pakeitimus dėl geografinės nuorodos pavadinimo „delle Venezia“ pakeitimo pavadinimu „Trevenezie“ ir „Tri Benečije“ slovėnų kalba.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio a punkto paskutine pastraipa ir bendrojo dokumento 9 skirsniu „Ryšys (-iai) su geografine vietove“.

#### BENDRASIS DOKUMENTAS

#### 1. Produkto pavadinimas

Trevenezie

Tri Benečije

#### 2. Valstybė narė

Italija

#### 3. Geografinės nuorodos tipas

SGN – saugoma geografinė nuoroda

#### 4. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

8. Pusiau putojantis vynas

#### 5. Vyno (-ų) aprašymas

Kategorijoms „Vynas“ ir „Pusiau putojantis vynas“ priskiriamas baltasis vynas, įskaitant su vynuogių veislės ar veislių, išskyrus „Pinot Grigio“ ir „Ribolla Gialla“, nuoroda.

Baltieji vynai yra iš esmės gaivūs ir gryno skonio, jauni, pasižymi tinkamu rūgštingumu ir subalansuotu alkoholio kiekiu. Jų spalva – nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo ir aukso geltonumo, kartais su žalsvais ir rausvais atspalviais.

Jų aromatas gali būti nuo subtilaus iki intensyvaus, jį paprastai lemia vynui gaminti naudotų pagrindinių vynuogių veislių aromatai. Skonis iš esmės yra lengvas ir gaivus, kartais sodrus ir jam būdinga gera struktūra. Harmoningu skoniu, kuris yra nuo sauso iki pusiau saldaus, pasižymintys baltieji pusiau putojantys vynai yra nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, burnoje jie lengvi ir gaivūs, tinkamo rūgštingumo, subalansuoti ir jiems būdinga vidutinė alkoholio koncentracija. Jiems būdingi įvairūs aromatai – nuo gėlių iki intensyvaus vaisių – šviežių vaisių baltu minkštumu ir atogrąžų vaisių.

Bet kokie toliau pateiktoje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

#### Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Kategorijoms „Vynas“ ir „Pusiau putojantis vynas“ priskiriamas raudonasis vynas, įskaitant su vynuogių veislės ar veislių nuoroda, išskyrus vynuogių veislės „Marzemino“ nuorodą, kai ji siejama su Trento provincija.

Raudonųjų vynų spalva gali būti įvairi – nuo šviesiai raudonos iki rubino raudonumo ir granato raudonumo, priklausomai nuo vynuogių veislės ir nokimo laikotarpio, jie pasižymi intensyviu juntamu daugiau ar mažiau sunokusių raudonųjų vaisių aromatu ir tipiškais Bordo veislių vynuogių žoliniais kvapais. Paprastai raudonieji vynai gali būti gaivūs, jiems būdingas mažesnis rūgštingumas; brandinti vynai yra kompleksiški, geros struktūros, švelnaus ir harmoningo sodraus skonio, pasižymi tinkamu taninų kiekiu ir gerai subalansuotu rūgštingumu. Paprastai jie yra švelnaus skonio, lengvai geriami, o perdirbant ir brandinant tampa kompleksiškesni. Raudonieji pusiau putojantys vynai yra gaivaus ir ryškaus skonio, gerai subalansuoto rūgštingumo ir pasižymi intensyvesniu aromatingu sunokusių vaisių poskoniu.

Bet kokie toliau pateiktoje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Kategorijoms „Vynas“ ir „Pusiau putojantis vynas“ priskiriamas rožinis vynas, įskaitant su vynuogių veislės ar veislių nuoroda, išskyrus vynuogių veislės „Marzemino“ nuorodą, kai ji siejama su Trento provincija.

Rožiniams vynams būdinga įvairaus intensyvumo rausva spalva, kartais primenanti vyšnių raudonumo spalvą, jie yra malonaus, vaisinio skonio ir kvapnūs, pasižymi švelniu aromatu, perteikiančiu visą gėlių ir šviežių vaisių aromatų įvairovę; kartais su aromatinio poskoniu, primenančiu vynui gaminti naudotas vynuogių veisles. Jų skonis įvairus – nuo sauso ir (arba) aitraus iki saldaus, jie yra sodrūs ir gaivūs, subalansuoti ir paprastai jiems būdinga vidutinė alkoholio koncentracija. Pusiau putojantys rožiniai vynai yra gaivaus ir ryškaus skonio, subalansuoto rūgštingumo ir intensyvesnio aromato, kuris kinta nuo vyšnių iki uogų ir vietinių vaisių baltu minkštimu, o kartais – atogrąžų vaisių.

Bet kokie toliau pateiktoje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Kategorijai „Vynas“ priskiriamas vynas „Novello“, įskaitant su vynuogių veislės ar veislių nuoroda, išskyrus vynuogių veislės „Marzemino“ nuorodą, kai ji siejama su Trento provincija.

„Novello“ rūšies vynai iš esmės yra raudonieji vynai, kurių spalva gali būti nuo šviesiai raudonos iki rubino raudonumo ir granato raudonumo. Priklausomai nuo vynuogių veislės, jie gali turėti subtilų ar intensyvų aromatą, primenantį daugiau ar mažiau prinokusių vaisių, įskaitant atogrąžų vaisius, aromatą, su ryškiais aštriais poskoniais, atsirandančiais dėl maceravimo anglies dioksidu. Jų skonis gali būti nuo pusiau saldaus iki sauso, intensyvus ir labai sodrus.

Bet kokie toliau pateiktoje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 6. Vyno gamybos metodai

### a) Pagrindiniai vynininkystės metodai

Nėra.

### b) Didžiausias derlingumas

Trento autonominėje provincijoje gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai

23 000 kg vynuogių iš hektaro.

Trento autonominėje provincijoje gaminami vynai, įskaitant vynus su vynuogių veislės nuoroda

19 500 kg vynuogių iš hektaro.

Friulio-Venecijos Džulijos ir Veneto regionuose gaminami baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai, įskaitant vynus su vynuogių veislės nuoroda

23 000 kg vynuogių iš hektaro.

Friulio-Venecijos Džulijos ir Veneto regionuose gaminami vynai su vynuogių veislių „Cabernet Franc“, „Chardonnay“, „Incrocio Manzoni B“, „Moscato Giallo“ nuoroda

19 000 kg vynuogių iš hektaro.

Friulio-Venecijos Džulijos ir Veneto regionuose gaminami vynai su vynuogių veislių „Moscato Rosa“, „Pinot Bianco“, „Pinot Nero“, „Riesling Renano“ nuoroda

19 000 kg vynuogių iš hektaro.

Friulio-Venecijos Džulijos ir Veneto regionuose gaminami vynai su vynuogių veislių „Sauvignon“ ir „Traminer Aromatico“ nuoroda

19 000 kg vynuogių iš hektaro.

Friulio-Venecijos Džulijos ir Veneto regionuose gaminami baltieji vynai, pagaminti iš vynuogių veislės „Pinot Grigio“ vynuogių

19 000 kg vynuogių iš hektaro.

## 7. Nustatyta geografinė vietovė

Vynų su geografine nuoroda „Trevenezie“ / „Tri Benečije“ nustatyta vietovė apima:

- Trento autonominėje provincijoje: visą provincijos teritoriją;
- Veneto regione: visą administracinę Beluno, Paduvos, Rovigo, Trevizo, Venecijos, Veronos ir Vičencos provincijų teritoriją;
- Friulio-Venecijos Džulijos regione: visą Pordenonės, Udinės, Goricijos ir Triesto provincijų administracinę teritoriją.

## 8. Pagrindinė (s) vyninių vynuogių veislė (s)

„Cabernet Franc N.“ – „Cabernet“

„Cabernet Sauvignon N.“ – „Cabernet“

„Chardonnay B.“

„Lagrein N.“

„Mantonico Bianco B.“  
„Manzoni Bianco B.“ – „Incrocio Manzoni 6.0.13 B.“  
„Marzemino N.“ – „Berzamino“  
„Merlot N.“  
„Meunier N.“  
„Moscato Giallo B.“ – „Moscato“  
„Moscato Giallo B.“ – „Moscatello“  
„Moscato Giallo B.“ – „Moscatellone“  
„Moscato Giallo B.“ – „Goldmuskateller“  
„Moscato Rosa Rs.“ – „Moscato delle Rose“  
„Moscato Rosa Rs.“ – „Rosen Muskateller“  
„Müller Thurgau B.“ – „Riesling x Sylvaner“  
„Nosiola B.“  
„Pinot Bianco B.“ – „Pinot Blanc“  
„Pinot Grigio“ – „Pinot Gris“  
„Pinot Grigio“ – „Ruländer“  
„Pinot Nero N.“ – „Blauburgunder“  
„Pinot Nero N.“ – „Blauer Spätburgunder“  
„Rebo N.“  
„Riesling Renano B.“ – „Riesling“  
„Sauvignon B.“ – „Sauvignon Blanc“  
„Schiava Gentile N.“ – „Vernatsch“  
„Schiava Gentile N.“ – „Schiava“  
„Schiava Gentile N.“ – „Kleinvernatsch“  
„Schiava Gentile N.“ – „Mittervernatsch“  
„Schiava Grossa N.“ – „Schiava“  
„Schiava Grossa N.“ – „Vernatsch“  
„Schiava Grossa N.“ – „Großvernatsch“  
„Schiava Grossa N.“ – „Edelvernatsch Gr“  
„Teroldego N.“  
„Taminer Aromatico Rs.“ – „Gewürztraminer“  
„Casetta N.“  
„Franconia N.“  
„Goldtraminer B.“  
„Gosen N.“  
„Groppello di Revò N.“ – „Groppello“  
„Kerner B.“  
„Lambrusco a Foglia Frastagliata N.“ – „Lambrusco“  
„Lambrusco a Foglia Frastagliata N.“ – „Enantio N.“  
„Negrara N.“  
„Petit Verdot N“  
„Riesling Italico B.“ – „Riesling“  
„Riesling Italico B.“ – „Welschriesling“  
„Rossara N.“



„Schiava Grigia N.“ – „Schiava“  
„Schiava Grigia N.“ – „Grauvernatsch“  
„Schiava Grigia N.“ – „Vernatsch“  
„Sennen N.“  
„Sylvaner Verde B.“ – „Sylvaner“  
„Sylvaner Verde B.“ – „Grüner Sylvaner“  
„Syrah N.“ – „Shiraz“  
„Trebiano Toscano B.“ – „Trebiano“  
„Trebiano Toscano B.“ – „Biancame B.“  
„Trebiano Toscano B.“ – „Procanico“  
„Trebiano Toscano B.“ – „Ugni Blanc“  
„Carmenère N.“ – „Cabernet“  
„Carmenère N.“ – „Cabernet Nostrano“  
„Lagarino B.“  
„Verdealbara B.“  
„Verdealbara B.“ – „Erbamat B.“  
„Paolina B.“  
„Maor B.“  
„Saint Laurent N.“  
„Barbera N.“  
„Bianchetta Trevigiana B.“ – „Bianchetta“  
„Malvasia Istriana B.“ – „Malvasia“  
„Marzemina Grossa N.“ – „Marzemina Bastarda“  
„Pinot Nero N.“ – „Pinot Noir“  
„Glera B.“ – „Serprino“  
„Glera Lunga B.“ – „Glera“  
„Glera Lunga B.“ – „Serprino“  
„Tocai Friulano B.“ – „Tai“  
„Tocai Friulano B.“ – „Friulano“  
„Trevisana Nera N.“  
„Turca N.“  
„Turca N.“ – „Serbina N.“  
„Moscato Bianco B.“ – „Gelber Muskateller“  
„Moscato Bianco B.“ – „Moscatello“  
„Moscato Bianco B.“ – „Moscatello“  
„Moscato Bianco B.“ – „Moscato“  
„Moscato Bianco B.“ – „Moscatellone“  
„Moscato Bianco B.“ – „Muscat“  
„Moscato Bianco B.“ – „Muskateller“  
„Cavrara N.“  
„Corbina N.“ – „Corbinella“  
„Garganega B.“ – „Garganego“  
„Garganega B.“ – „Grecanico Dorato B.“  
„Grapariol B.“

„Malbech N.“  
„Moscato Giallo B.“ – „Muscat“  
„Moscato Giallo B.“ – „Muskateller“  
„Pinella B.“ – „Pinello“  
„Pinella B.“ – „Pinella Bianca“  
„Raboso Piave N.“ – „Raboso“  
„Raboso Piave N.“ – „Friularo“  
„Raboso Veronese N.“ – „Raboso“  
„Refosco dal Peduncolo Rosso N.“ – „Refosco“  
„Refosco dal Peduncolo Rosso N.“ – „Malvoise“  
„Turchetta N.“  
„Incrocio Bianco Fedit 51 C.S.G. B.“  
„Marzemina Bianca B.“ – „Marzemina“  
„Manzoni Moscato N.“ – „Incrocio Manzoni 13.0.25“  
„Manzoni Rosa Rs.“ – „Incrocio Manzoni 1-50“  
„Sangiovese N.“ – „Sangiovetto“  
„Malvasia Bianca di Candia B.“ – „Malvasia“  
„Malvasia Bianca di Candia B.“ – „Malvoisie“  
„Malvasia Bianca di Candia B.“ – „Malvoisier“  
„Lambrusco Maestri N.“ – „Lambrusco“  
„Lambrusco Maestri N.“ – „Groppello Maestri“  
„Boschera B.“  
„Incrocio Manzoni 2.15 N.“ – „Manzoni Rosso“  
„Marzemino N.“ – „Berzemino“  
„Perera B.“  
„Recantina N.“  
„Verdiso B.“  
„Verduzzo Friulano B.“ – „Verduzzo“  
„Verduzzo Trevigiano B.“ – „Verduzzo“  
„Wildbacher N.“  
„Incrocio Manzoni 2-14 N.“  
„Incrocio Manzoni 2-3 B.“  
„Lambrusco di Sorbara N.“ – „Lambrusco“  
„Ancellotta N.“ – „Lancellotta“  
„Fertilia N.“  
„Flavis B.“  
„Italica B.“  
„Nigra N.“  
„Prodest N.“  
„Tocai Rosso N.“ – „Alicante N.“  
„Tocai Rosso N.“ – „Garnacha Tinta N.“  
„Tocai Rosso N.“ – „Granaccia N.“  
„Tocai Rosso N.“ – „Grenache N.“  
„Tocai Rosso N.“ – „Tai Rosso“

„Cortese B.“ – „Bianca Fernanda“  
„Corvina N.“ – „Cruina“  
„Corvinone N.“  
„Durella B.“ – „Durello“  
„Molinara N.“  
„Rondinella N.“  
„Trebiano di Soave B.“ – „Trebiano“  
„Trebiano di Soave B.“ – „Turbiana“  
„Trebiano di Soave B.“ – „Verdicchio Bianco B.“  
„Croatina N.“ – „Bonarda“  
„Dindarella N.“  
„Forsellina N.“  
„Malvasia Bianca Lunga B.“ – „Malvasia“  
„Malvasia Bianca Lunga B.“ – „Malvoisie“  
„Malvasia Bianca Lunga B.“ – „Malvoisier“  
„Oseleta N.“  
„Rossignola N.“ – „Rossetta“  
„Trebiano Giallo B.“ – „Rossetto“  
„Trebiano Giallo B.“ – „Trebiano“  
„Trebiano Romagnolo B.“ – „Trebiano“  
„Veltliner B.“ – „Grüner Veltliner“  
„Pedevenda B.“  
„Vespaiole B.“ – „Vespaiole“  
„Freisa N.“  
„Ciliegiolo N.“ – „Morettone“  
„Groppello Gentile N.“ – „Groppello“  
„Picolit B.“  
„Ribolla Gialla B.“ – „Ribolla“  
„Vitouska B.“  
„Gamay N.“  
„Pignolo N.“  
„Schioppettino N.“  
„Terrano N.“ – „Refošk“  
„Refosco Nostrano N.“ – „Malvoisie“  
„Refosco Nostrano N.“ – „Refosco“  
„Refosco Nostrano N.“ – „Refosco Grosso“  
„Refosco Nostrano N.“ – „Refoscone“  
„Cividin B.“  
„Sciaglin B.“  
„Ucelut B.“  
„Cjanorie N.“  
„Forgiarin N.“  
„Picolit-Neri N.“  
„Semillon B.“

„Piccola Nera N.“

„Tazzelenghe N.“

„Pinot Bianco B.“ – „Weiß Burgunder“

„Pinot Bianco B.“ – „Weißburgunder“

„Pinot Bianco B.“ – „Weissburgunder“

„Pinot Nero N.“ – „Spätburgunder“

## 9. Ryšys (-iai) su geografine vietove

Visų kategorijų („Vynas“ ir „Pusiau putojantis vynas“) vynai „Trevenezie“ / „Tri Benečije“

### Geografinės vietovės duomenys

Su nuoroda susiję gamtiniai veiksniai. Vietovė apima Trentino, Friulio-Venecijos Džulijos ir Veneto regionus. Ši žemė, kurios šiaurinėje dalyje yra kalnų lankas, juosiantis gamybos vietovę ir apsaugantis ją nuo šaltų vėjų iš šiaurės ir šiaurės rytų, ir kurią kerta daug vandeningų ir pastovios tėkmės upių, yra vynuogių auginimo lopšys. Klimatui būdinga vidutinė metinė 10–14 °C temperatūra. Šalčiausi mėnesiai yra gruodis ir sausis, o karščiausi – liepa ir rugpjūtis. Vidutinis metinis kritulių kiekis yra 700 mm–1 300 mm. Nepaisant didelio kritulių kiekio, dirvožemiai yra gerai drenuojami. Dėl kritulių ir vandens gausos dirvožemiuose išlaikomas pakankamas vandens kiekis. Šiaurinėje dalyje plytinčių kalnų lanko ir pietinėje dalyje esančios Adrijos jūros švelninantis poveikis turi didelę įtaką temperatūrai – vasarą ir žiemą mažiau ekstremalių temperatūros pokyčių. Dėl jūros ir kalnų sistemos veikiamų oro masių judėjimo reguliuojamas jų srautas, taigi ir su juo susiję krituliai. Rugpjūčio ir rugsėjo mėnesiais dienos metu kintant vėjo kryptčiai susidaro optimalūs temperatūros pokyčiai vynuogėms nokti. Trys elementai – Alpių regionas bei Alpių prieškalnės, Adrijos jūra ir visą teritoriją iš šiaurės į pietus kertančių upių tinklas – nulemia vienodas auginimo sąlygas visoje gamybos vietovėje.

Alpių prieškalnių ir kalvų dirvožemiuose vyrauja mezozojaus laikotarpio kalkingi arba kalkiniai dolomitiniai dariniai, o dirvožemio tekstūra yra tinkama vandeniui nutekėti.

Žemumose yra aliuvinių nuogulų, susidariusių iš įvairių visą teritoriją kertančių upių pernešamų medžiagų, o žemumų dirvožemių tekstūra – nuo priemolio iki smėlingo dulkiško priemolio, kartais su giliomis molio ir dumblo nuosėdomis, paprastai pasižyminti geru drenavimu.

Dėl visų šių dirvožemio ir klimato savybių vietovė ypač tinka aukščiausios kokybės vynuogių auginimui ir vynu gamybai.

Su nuoroda susiję istoriniai veiksniai. Pavadinimas „Trevenezie“ / „Tri Benečije“ šiandien vis dar vartojamas pavadinti vietovei, kuri istoriškai pirmiausia susijusi su Venecijos Respublika, o vėliau su Austrijos ir Vengrijos imperija. Venecijos Respublikos palikimas taip pat matomas miškų ir žemės ūkio valdymo srityje. Venecijos patricijai, plaukiodami upėmis aukštyn, palaipsniui užvaldė šią vietovę, plėtodami ūkių valdymo būdus pagal naujoviškas tuometines sistemas. Žlugus Venecijos Respublikai, visa ši vietovė kelis šimtmečius priklausė Austrijos ir Vengrijos imperijai. Dėl savo geografinės padėties šalia Viduržemio jūros ši vietovė labai svarbi maisto produktų, įskaitant vyną, gamybai. Būtent šiuo laikotarpiu pavadinimas „Trevenezie“ tapo gerai žinomas tiek imperijoje, tiek kaimyninėje Italijos karalystėje. Šį geografinį pavadinimą įprastai vartojo Austrijos ir Vengrijos bei Italijos valdžios institucijos. Vynuogių auginimo terminą „Trevenezie“ vartojo stalo vynams įvardyti iki 1977 m., kai „delle Venezie“ tapo pripažintu geografiniu pavadinimu, o „Trevenezie“ – sinonimu. Pavadinimas „Trevenezie“ taip pat buvo vartojamas slovėnų kalba, t. y. „Tri Benečije“, siekiant atsivėlgti į slovėnų kalbinės mažumos gamintojų poreikius.

Mokymo veikla ir naujų vynuogininkystės ir vynininkystės metodų sklaida San Mikelės al Adidžės ir Koneljano mokyklose padėjo pagrindą moderniai vynuogininkystei. Esminį indėlį įnešė vietovės vynuogių auginimo, pradėję taikyti vynuogynų valdymo procesus ir metodus, kuriais derinamas aplinkos ir ekonomikos tvarumas ir novatoriškos vyno gamybos technologijos, užtikrinant gamybos sėkmę ir geografinės nuorodos žinomumą.

Kategorijai „Vynas“ priskiriami vynai „Trevenezie“ / „Tri Benečije“

Informacija apie specifines produkto savybes, susijusias su geografine kilme ir priežastiniu ryšiu su geografine vietove

Baltieji vynai yra iš esmės gaivūs, jauni ir gryno skonio, pasižymi tinkamu rūgštingumu ir subalansuotu alkoholio kiekiu. Jų spalva – nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo ir aukso geltonumo, kartais su žalsvais ir rausvais atspalviais.

Jų aromatas gali būti nuo subtilaus iki intensyvaus, jį paprastai lemia vynui gaminti naudojamų pagrindinių vynuogių veislių aromatai. Skonis iš esmės yra lengvas ir gaivus, o kartais – sodrus ir jam būdinga gera struktūra. Vynų skonis yra harmoningas, nuo sauso iki pusiau saldaus.

Raudonųjų vynų spalva gali būti įvairi – nuo šviesiai raudonos iki rubino raudonumo ir granato raudonumo, priklausomai nuo vynuogių veislės ir brandinimo laikotarpio, jie pasižymi intensyviu juntamu daugiau ar mažiau sunokusių raudonųjų vaisių aromatu ir tipiškais Bordo veislių vynuogių žoliniais kvapais. Paprastai raudonieji vynai gali būti gaivūs, jiems būdingas mažesnis rūgštingumas; brandinti vynai yra kompleksiški, geros struktūros, švelnaus ir harmoningo sodraus skonio, pasižymi tinkamu taninų kiekiu ir gerai subalansuotu rūgštingumu. Paprastai jie yra švelnaus skonio, lengvai geriami, o perdirdant ir brandinant tampa kompleksiškesni.

Rožiniams vynams būdinga įvairaus intensyvumo rausva spalva, kartais primenanti vyšnių raudonumo spalvą, jie yra malonaus, vaisinio skonio ir kvapnūs, pasižymi švelniu aromatu, perteikiančiu visą gėlių ir šviežių vaisių aromatų įvairovę, kartais su aromatinium poskoniu, primenančiu vynui gaminti naudotas vynuogių veisles. Jų skonis įvairus – nuo sauso ir (arba) aitraus iki saldaus, jie yra aromatingi ir gaivūs, subalansuoti ir paprastai jiems būdinga vidutinė alkoholio koncentracija.

„Novello“ rūšies vynai iš esmės yra raudonieji vynai, kurių spalva gali būti nuo šviesiai raudonos iki rubino raudonumo ir granato raudonumo. Priklausomai nuo vynuogių veislės, jie gali pasižymėti subtiliu ar intensyviu aromatu, primenančiu daugiau ar mažiau prinokusių vaisių, įskaitant atogrąžų vaisius, aromatą, su ryškiais aštriais poskoniais, atsirandančiais dėl maceravimo anglies dioksidu. Jų skonis gali būti nuo pusiau saldaus iki sauso, intensyvus ir labai sodrus.

Vynų kokybės savybes lemia gamybos vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos. Vidutinis, vėsus ir gaivus klimatas, gerai drenuojamas dirvožemis ir pakankamas vandens kiekis, kurį lemia ir vasaros mėnesiais iškrentantys krituliai bei dideli nakties ir dienos temperatūrų svyravimai vynuogėms nokstant, padeda užtikrinti optimalų vynuogių kekių nokimą, dėl to vynuogės pasižymi geru cukraus kiekiu ir rūgštingumu, o kartu ir kitomis kokybės ir juslinėmis savybėmis, kurios būdingos kiekvienai veislei ir atsispindi iš jų gaminamuose vynuose.

Todėl priežastinis ryšys grindžiamas specifine produkto kokybe, kurią nulemia jo geografinė kilmė.

*Kategorijai „Pusiau putojantis vynas“ priskiriami vynai „Trevenezie“ / „Tri Benečije“*

Informacija apie specifines produkto savybes, susijusias su geografinė kilmė ir priežastiniu ryšiu su geografinė vietove

Dėl putos, kuri padeda atskleisti vynuogių veislių aromatą, pusiau putojančių vynų kategorijos vynai paprastai yra malonūs ir sodrūs, kartais kompleksiški, o ragaujant – rūgštoki.

Baltieji pusiau putojantys vynai yra nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, ragaujant jie lengvi ir gaivūs, tinkamo rūgštingumo, subalansuoti ir jiems būdinga vidutinė alkoholio koncentracija. Jiems būdingi aromatai, kurie gali būti gėlių ar intensyvaus vaisių kvapo, primenantys šviežių vaisių baltu minkštumu ar atogrąžų vaisių aromatą.

Raudonieji ir rožiniai vynai, kurie yra labai tipiški vietovės produktai, daugiausia gaminami iš vietinių vynuogių veislių „Rabosi“, „Schiave“ ir „Corvine“ vynuogių. Raudonųjų vynų spalva gali būti nuo šviesiai raudonos iki granato raudonumo, o rožinių vynų – įvairaus intensyvumo rausva, kartais primenanti vyšnių raudoną spalvą. Raudonieji vynai yra gaivaus ir ryškaus skonio, gerai subalansuoto rūgštingumo ir pasižymi intensyvesniu aromatingu sunokusių vaisių poskoniu. Kita vertus, rožiniai vynai yra maloniausi vartojami tam tikru sezonu, pasižymintys subtiliu aromatu, primenančiu vaisių – nuo vyšnių ir uogų iki vietinių vaisių baltu minkštumu, o kartais ir atogrąžų vaisių – aromatą, taip pat pasižymi gaiviu ir ryškiu skoniu bei subalansuotu rūgštingumu.

Vynų kokybės savybes lemia gamybos vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos. Vidutinis, vėsus ir gaivus klimatas, gerai drenuojamas dirvožemis ir pakankamas vandens kiekis, kurį lemia ir vasaros mėnesiais iškrentantys krituliai, padeda užtikrinti nedidelį, bet pastovų vandens kiekį, kurio pakanka, kad vynuogių kekės galėtų tolygiai nokti, todėl galima išauginti tokiomis kokybės ir analitinėmis savybėmis pasižyminčias vynuoges, kurios yra tinkamos perdirdti į pusiau putojantį vyną. Visų pirma, galimybė gauti tokias žaliavas priklauso nuo didelių dienos ir nakties temperatūrų svyravimų nokstant vynuogių kekėms, kurie palankiai veikia subalansuotu rūgštingumu ir aromatinėmis savybėmis pasižyminčių vynuogių augimą.

Todėl priežastinis ryšys grindžiamas specifine produkto kokybe, kurią nulemia jo geografinė kilmė.

**10. Kitos pagrindinės sąlygos**

Papildoma ženklinimo nuostata

Teisinė sistema: ES teisės aktai.

Kitų sąlygų tipas: papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas:

Pagal taikytinų ES teisės aktų nuostatas vynuogių veislių „Pinot Grigio“ ir „Ribolla Gialla“ pavadinimai negali būti naudojami iš šių veislių pagamintiems baltiesiems, raudoniesiems ir rožiniams vynams, kurie yra priskiriami kategorijoms „Vynas“ ir „Pusiau putojantis vynas“, apibūdinti.

**Nuoroda į produkto specifikaciją**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12852>.

---

**KLAIDŲ IŠTAISYMAS****2020 m. kvietimo teikti paraiškas – EAC/A02/2019 Programa „Erasmus+“ klaidų ištaisymas**

(Europos Sąjungos oficialusis leidinys C 373, 2019 m. lapkričio 5 d.)

(2020/C 63/07)

13 puslapis, 3 punktas „Tinkamumas finansuoti“:

- yra:** „Šios šalys gali visapusiškai dalyvauti visuose programos „Erasmus+“ veiksmuose <sup>(1)</sup>:
- Europos Sąjungos valstybės narės,
  - ELPA/EEE šalys: Islandija, Lichtenšteinas ir Norvegija,
  - ES šalys kandidatės: Turkija, Šiaurės Makedonija ir Serbija.“
- turi būti:** „Šios šalys gali visapusiškai dalyvauti visuose programos „Erasmus+“ veiksmuose <sup>(1)</sup>:
- Europos Sąjungos valstybės narės <sup>(2)</sup>,
  - ELPA/EEE šalys: Islandija, Lichtenšteinas ir Norvegija,
  - ES šalys kandidatės: Turkija, Šiaurės Makedonija ir Serbija.“
- yra:** „*Informacija Jungtinės Karalystės pareiškėjams.* Turėkite omenyje, kad tinkamumo kriterijų turi būti laikomasi visą finansavimo laikotarpį. Jei nesibaigus finansavimo laikotarpiui Jungtinė Karalystė išstos iš ES nesudariusi su ES susitarimo, kuriuo būtų užtikrinama visų pirma tai, kad Jungtinės Karalystės pareiškėjai toliau atitiktų tinkamumo kriterijus, jums teikiamas ES finansavimas bus nutrauktas (tačiau, jei įmanoma, galėsite toliau dalyvauti projekte) arba turėsite pasitraukti iš projekto pagal atitinkamas dotacijos susitarimo nuostatas dėl susitarimo nutraukimo.“
- turi būti:** „*Informacija JK pareiškėjams:* atkreipiame jūsų dėmesį į tai, kad 2020 m. vasario 1 d. įsigaliojus ES ir JK susitarimui dėl išstojimo <sup>(3)</sup>4, visų pirma jo 127 straipsnio 6 daliai, 137 ir 138 straipsniams, laikoma, kad nuorodos į Europos Sąjungos valstybėje narėje gyvenančius arba įsisteigusius fizinius ar juridinius asmenis apima ir Jungtinėje Karalystėje gyvenančius arba įsisteigusius fizinius ar juridinius asmenis. Todėl JK rezidentai ir subjektai gali dalyvauti šiame kvietime teikti paraiškas.“

<sup>(1)</sup> 2 Dėl „Jean Monnet“ veiklos paraiškas gali teikti viso pasaulio organizacijos.

<sup>(2)</sup> 3 Pagal dabartinę daugiametę finansinę programą (2014–2020 m. DFP) vykdoma programa „Erasmus+“ JK arba JK įsisteigusių subjektų ar asmenų atžvilgiu bus įgyvendinama taip, lyg JK tebebūtų valstybė narė, nepertraukiamai iki programos pabaigos, laikantis ES ir JK susitarimo dėl išstojimo nuostatų.

<sup>(3)</sup> 4 Susitarimas dėl Jungtinės Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystės išstojimo iš Europos Sąjungos ir Europos atominės energijos bendrijos.





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



**Europos Sąjungos leidinių biuras**  
2985 Liuksemburgas  
LIUKSEMBURGAS

**LT**