



Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

**Europos Komisija**

2020/C 319/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta, (Byla M.9900 – ZF China / Wolong / Wolong ZF Automotive Electric Motors JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

**Europos Komisija**

2020/C 319/02	2020 m. rugsėjo 25 d. Euro kursas .....	2
---------------	---	---

V *Nuomonės*

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

**Europos Komisija**

2020/C 319/03	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją, (Byla M.9959 – Advent / Aareal / Aareon), Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	3
2020/C 319/04	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją, (Byla M.9937 – BC Partners / Sofima / IMA), Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	5
2020/C 319/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją, (Byla M.9963 – Iliad S.A. / Play Communications S.A.) <sup>(1)</sup> .....	6

## KITI AKTAI

### **Europos Komisija**

2020/C 319/06	Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas .....	7
2020/C 319/07	Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą .....	15

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**

**(Byla M.9900 – ZF China / Wolong / Wolong ZF Automotive Electric Motors JV)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 319/01)

2020 m. rugsėjo 21 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32020M9900. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

---

<sup>(1)</sup> O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

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

2020 m. rugsėjo 25 d.

(2020/C 319/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1634	CAD	Kanados doleris	1,5560
JPY	Japonijos jena	122,74	HKD	Honkongo doleris	9,0165
DKK	Danijos krona	7,4465	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7756
GBP	Svaras sterlingas	0,91343	SGD	Singapūro doleris	1,6022
SEK	Švedijos krona	10,6285	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 367,57
CHF	Šveicarijos frankas	1,0798	ZAR	Pietų Afrikos randas	19,9000
ISK	Islandijos krona	161,80	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,9451
NOK	Norvegijos krona	11,1445	HRK	Kroatijos kuna	7,5490
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	17 299,76
CZK	Čekijos krona	27,107	MYR	Malaizijos ringitas	4,8485
HUF	Vengrijos forintas	363,16	PHP	Filipinų pesas	56,431
PLN	Lenkijos zlotas	4,5557	RUB	Rusijos rublis	90,4050
RON	Rumunijos lėja	4,8753	THB	Tailando batas	36,781
TRY	Turkijos lira	8,8709	BRL	Brazilijos realas	6,4560
AUD	Australijos doleris	1,6548	MXN	Meksikos pesas	26,0006
			INR	Indijos rupija	85,7175

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

## V

(Nuomonės)

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją  
(Byla M.9959 – Advent / Aareal / Aareon)  
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 319/03)

1. 2020 m. rugsėjo 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:

- „Advent International Corporation“ (toliau – „Advent International“, JAV),
- „Aareal Bank AG“ (toliau – „Aareal Bank“, Vokietija),
- „Aareon AG“ (toliau – „Aareon“, Vokietija), kontroliuojama „Aareal Bank“.

„Advent International“ ir „Aareal Bank“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 3 straipsnio 4 dalyje, bendrą įmonės „Aareon“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Advent International“: privataus kapitalo investicinė įmonė, vykdanči veiklą įvairiuose sektoriuose, įskaitant pramonės, mažmeninės prekybos, žiniasklaidos, ryšių, informacinių technologijų, interneto, sveikatos priežiūros ir farmacijos sektorius,
- „Aareal Bank“: teikia finansavimo paslaugas, programinės įrangos produktus ir skaitmeninius sprendimus nekilnojamojo turto ir susijusiems sektoriams,
- „Aareon“: teikia programinės įrangos sprendimus ir papildomas paslaugas (konsultavimo, mokymo ir duomenų centrų paslaugas) būsto asociacijoms.

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.

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

M.9959 – Advent / Aareal / Aareon

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

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

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

E. paštas [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto: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.9937 – BC Partners / Sofima / IMA)**  
**Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 319/04)

1. 2020 m. rugsėjo 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:

- „Alva S.p.A.“, „Amca S.r.l.“, „Ipercubo S.r.l.“, „Lefa S.r.l.“, „Mefa S.r.l.“, „4emme S.r.l.“, „P.M. Investments S.r.l.“, „Cofiva S.A.“ ir „Fariniundici S.p.A.“ (kartu – „Sofima Holdings“, Italija),
- „BC Partners LLP“ (toliau – „BC Partners“, Jungtinė Karalystė),
- „Industria Macchine Automatiche S.p.A.“ (toliau – IMA, Italija), kontroliuojama „Sofima Holdings“.

Įmonės „BC Partners“ ir „Sofima Holdings“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą visos įmonės IMA kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Sofima Holdings“: tiesiogiai valdo IMA turtą ir vykdo veiklą nekilnojamojo turto sektoriuje; ji taip pat yra nekontrolinio mažumos akcijų paketo turėtoja bendrovėse investavimo tikslais;
- „BC Partner“ yra privataus kapitalo įmonė, teikianti konsultacijas investicijų klausimais;
- IMA: automatizuoto prekių pakavimo mašinų ir įrangos kūrimas ir 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.

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.

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

M.9937 – BC Partners / Sofima / IMA

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

---

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

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

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla M.9963 – Iliad S.A. / Play Communications S.A.)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 319/05)

1. 2020 m. rugsėjo 21 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:

- „Iliad S.A.“ (toliau – „Iliad“, Prancūzija), kurios galutinę kontrolę vykdo Prancūzijos pilietis Xavier Niel,
- „Play Communications S.A.“ (toliau – „Play Communications“, Liuksemburgas).

„Iliad“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Play Communications“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma viešojo konkurso, paskelbto 2020 m. rugsėjo 21 d., būdu.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Iliad“: fiksotojo ir judriojo ryšio paslaugų, fiksotojo ryšio vidaus paslaugų ir televizijos paslaugų Prancūzijoje ir judriojo ryšio paslaugų Italijoje teikėja. Kitos Xavier Niel kontroliuojamos bendrovės veikia visų pirma šiuose sektoriuose: telekomunikacijos, žiniasklaidos, technologijų, startuolių ir nekilnojamojo turto. Telekomunikacijų sektoriuje Xavier Niel grupė daugiausia veikia Airijoje, Maltoje ir Kipre;
- „Play Communications“: P4 kontroliuojančioji bendrovė, kurios būstinė yra Lenkijoje ir kuri Lenkijoje daugiausia teikia mažmenines mobiliosios ir fiksotosios telefonijos paslaugas ir fiksotosios interneto prieigos paslaugas.

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.9963 – Iliad S.A. / Play Communications S.A.

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

---

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



## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas**

(2020/C 319/06)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO, KURIUO KEIČIAMAS BENDRASIS DOKUMENTAS, PATVIRTINIMĄ

**„CÔTES CATALANES“**

**PGI-FR-A1135-AM01**

**Pateikimo data: 2020-7-2**

**PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS****1. Arčiausiai esanti vietovė**

SGN „Côtes Catalanes“ specifikacijos I skyriaus 4 punkte pateiktas arčiausiai esančios vietovės aprašymas pakeičiamas remiantis 2019 m. Oficialiuoju geografinių kodų registru, kuris yra nacionalinis registras, sudarytu komunų sąrašu. Dėl šio pakeitimo vietovės perimetras nesikeičia.

Taip pat atnaujinamas bendrojo dokumento punkte „Papildomos sąlygos“ esantis arčiausiai esančių vietovę sudarančių komunų sąrašas.

**2. Vynuogių veislės**

Specifikacijos I skyriaus 5 punkte pateiktas SGN „Côtes Catalanes“ žymimiems vynams gaminti naudojamų vynuogių veislių sąrašas papildomas 5 veislėmis: ‘Cabernet blanc B’, ‘Cabernet cortis N’, ‘Muscaris B’, ‘Soreli B’ ir ‘Souvignier gris RS’.

Šios vynuogių veislės atsparios sausroms ir grybinėms ligoms. Dėl šių savybių galima naudoti mažiau augalų apsaugos produktų, o veislės vis tiek atitinka veisles, naudojamas SGN žymimiems vynams gaminti. Dėl jų SGN žymimų vynų savybės nekinta.

Šios veislės taip pat įtraukiamos į bendrojo dokumento punkte „Pagrindinės vyninių vynuogių veislės“ esantį vynuogių veislių sąrašą.

**BENDRASIS DOKUMENTAS****1. Produkto pavadinimas**

Côtes Catalanes

**2. Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

**3. Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

(<sup>1</sup>) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

#### 4. Vyno (-ų) aprašymas

SGN „Côtes Catalanes“

Saugoma geografinė nuoroda „Côtes Catalanes“ žymimi neputojantys raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai.

Vynų visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, bendrojo rūgštingumo, lakiojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido kiekio vertės (mažiausios arba didžiausios) atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose.

Raudonieji vynai gali būti daugiau ar mažiau intensyvios spalvos atsižvelgiant į tai, koks gaminamas vinas. Ir šių vynų aromate, ir jų skonyje juntama galinga ir elegantiška Viduržemio jūros regiono dvasia, dažnai lydima tam tikro gaivumo ir aštrokų raudonų vaisių ir uogų natų. Vyno struktūra priklauso nuo jo brandumo ir pasirinkto gamybos profilio.

Rožiniai vynai, atsižvelgiant į naudojamą vynuogių veisles, gali būti nuo visiškai šviesios pilkšvos iki intensyvios rožinės spalvos. Priklausomai nuo gamybos būdo, rožiniai vynai gali būti labai aromatingi, lengvi ir švelnūs arba, kai gaminami iš nedidelio produktyvumo vynuogynuose išaugintų vynuogių, turėti aiškią struktūrą, dėl kurios yra malonaus skonio.

Baltieji vynai gali būti nuo visiškai blyškios gelsvai žalsvos iki aukso geltonumo spalvos.

Jų minerališkumas, tirštumas ir aromato stiprumas priklauso nuo to, ar vynuogės augo ant šlaitų, ar lygumose. Dažniausiai šiems svariams, ilgai išliekančio skonio vynams būdingas ir gaivumas, ir minerališkumas.

##### Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

SGN „Côtes Catalanes“ vinas su nuoroda „rancio“

Kartu su saugomos geografinės nuorodos „Côtes Catalanes“ pavadinimu vynai gali būti žymimi nuoroda „rancio“. Šia nuoroda žymimi neputojantys vynai, kurie dėl specialių brandinimo sąlygų įgyja „rancio“ (vytinimo) skonį.

Saugoma geografinė nuoroda „Côtes Catalanes“ su papildoma nuoroda „rancio“ žymimiems vynams gaminti naudojamų vynuogių cukraus kiekis turi būti bent 238 g/l.

Saugoma geografinė nuoroda „Côtes Catalanes“ su papildoma nuoroda „rancio“ žymimų vynų didžiausias fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra 12 g/l.

Kitos vynų analitinės savybės turi atitikti ES reikalavimus.

„Rancio“ tipo vynai gaminami tik iš ‘Carignan B’, ‘Carignan N’, ‘Cinsaut N’, ‘Grenache blanc B’, ‘Grenache gris G’, ‘Grenache N’, ‘Macabeu B’, ‘Tourbat B’, ‘Mourvèdre N’, ‘Muscat à petits grains B’, ‘Muscat d’Alexandrie B’ veislių vynuogių. Jie būna tamsios gintaro, kartais rudos spalvos su ilgai brandinant oksidacinėje aplinkoje atsirandančiu žalsvu atspalviu. Šie vynai yra labai stipraus, ilgai išliekančio, graikinius riešutus ir kai kurius prieskonius, pavyzdžiui, ožragių (lot. *Trigonella foenum-graecum*) sėklas, primenančio aromato.

##### Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	14
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	24,48
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 5. Vyno gamybos metodai

### a) *Specifiniai vynininkystės metodai*

SGN „Côtes Catalanes“ vinas

Specifinis vynininkystės metodas

Saugoma geografinė nuoroda „Côtes Catalanes“ žymimi vynai (išskyrus žymimus papildoma nuoroda „rancio“) oksidacinėje aplinkoje su mielių plėvele ar be jos brandinami mažiausiai iki kitų metų po derliaus nuėmimo metų kovo 1 d. ir nuo tada gali būti teikiami rinkai.

Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

SGN „Côtes Catalanes“ vinas su papildoma nuoroda „rancio“

Specifinis vynininkystės metodas

Saugoma geografinė nuoroda „Côtes Catalanes“ ir papildoma nuoroda „rancio“ žymimi vynai oksidacinėje aplinkoje brandinami mažiausiai iki penktų metų po derliaus nuėmimo metų rugpjūčio 31 d. ir gali būti parduodami vartotojams nuo penktų metų po derliaus nuėmimo metų rugsėjo 1 d.

Vis dėlto, jei vynuui brandinti naudojama viena talpykla, kasmet po 5 brandinimo metų vienu metu iš jos galima išsiurbti tik iki penktadalio išsiurbimo metu esančio turinio.

Jei vienoje talpykloje brandinamas kelių derlių vinas, žymėti saugoma geografinė nuoroda „Côtes Catalanes“, papildoma nuoroda „rancio“ ir parduoti galima tik penktadalį to vyno tūrio ir tik praėjus 6 mėnesiams po paskutinio vyno papildymo.

Po brandinimo saugoma geografinė nuoroda „Côtes Catalanes“ ir papildoma nuoroda „rancio“ žymimi raudonieji ir baltieji vynai gali būti maišomi.

Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

### b) *Didžiausias gamybos kiekis*

90 hektolitrus iš hektaro

## 6. Nustatyta geografinė vietovė

Saugoma geografinė nuoroda „Côtes Catalanes“ žymimiems vynams gaminti skirtų vynuogių derlius imamas, vyndaryste ir gamyba užsiimama Rytų Pirėnų departamente.

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

‘Alicante Henri Bouschet N’

‘Alphonse Lavallée N’

‘Altesse B’

‘Alvarinho’ – ‘Albariño’

‘Aramon N’

‘Arinarnoa N’

‘Arvine B’ – ‘Petite Arvine’

‘Bourboulenc B’ – ‘Doucillon blanc’

‘Cabernet blanc B’

‘Cabernet cortis N’

‘Cabernet franc N’

‘Cabernet-Sauvignon N’

‘Caladoc N’

‘Carignan N’

‘Carignan blanc B’  
‘Carmenère N’  
‘Chardonnay B’  
‘Chasan B’  
‘Chenanson N’  
‘Chenin B’  
‘Cinsaut N’ – ‘Cinsault’  
‘Clairette B’  
‘Clairette rose Rs’  
‘Colombard B’  
‘Cot N’ – ‘Malbec N’  
‘Counoise N’  
‘Egiodola N’  
‘Fer N’ – ‘Fer Servadou’, ‘Braucol’, ‘Mansois’, ‘Pinenc’  
‘Gewurztraminer Rs’  
‘Grenache N’  
‘Grenache blanc B’  
‘Grenache gris G’  
‘Gros Manseng B’  
‘Listan B’ – ‘Palomino’  
‘Lledoner pelut N’  
‘Macabeu B’ – ‘Macabeo’  
‘Marsanne B’  
‘Marselan N’  
‘Mauzac B’  
‘Merlot N’  
‘Mondeuse N’  
‘Morrastel N’ – ‘Minustellu’, ‘Graciano’  
‘Mourvèdre N’ – ‘Monastrell’  
‘Muscadelle B’  
‘Muscaris B’  
‘Muscat d’Alexandrie B’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’  
‘Muscat de Hambourg N’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’  
‘Muscat à petits blancs B’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’  
‘Muscat à petits grains roses Rs’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’  
‘Muscat à petits grains rouges Rs’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’  
‘Nielluccio N’ – ‘Nielluciu’  
‘Négrette N’  
‘Parrellada B’  
‘Petit Manseng B’  
‘Petit Verdot N’  
‘Pinot blanc B’  
‘Pinot gris G’  
‘Pinot noir N’

'Piquepoul blanc B'  
'Piquepoul gris G'  
'Piquepoul noir N'  
'Portan N'  
'Poulsard N' – 'Ploussard'  
'Raffiat de Moncade B'  
'Ribol N'  
'Riesling B'  
'Rivairenc N' – 'Aspiran noir'  
'Roussanne B'  
'Sauvignon B' – 'Sauvignon blanc'  
'Sauvignon gris G' – 'Fié gris'  
'Savagnin blanc B'  
'Savagnin rose Rs'  
'Sciaccarello N'  
'Semillon B'  
'Soreli B'  
'Souvignier gris Rs'  
'Sylvaner B'  
'Syrah N' – 'Shiraz'  
'Tannat N'  
'Tempranillo N'  
'Terret blanc B'  
'Terret gris G'  
'Terret noir N'  
'Tourbat B'  
'Ugni blanc B'  
'Verdelho B'  
'Vermentino B' – 'Rolle'  
'Villard blanc B'  
'Villard noir N'  
'Viognier B'

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

### *Geografinės vietovės ypatumai*

Vynuogynas auga rytų pusėje į Viduržemio jūrą atsiveriančiame didžiuliame amfiteatre, kurį supa kalnai:

- vakaruose – Kanigu masyvas (Kanigu kalnas – 2 780 m),
- pietuose – Albero kalnai (Rok de Frausos kalnas – 1 450 m),
- šiaurėje – Korbjero masyvas (Tošo kalnas – 878 m).

Būtent ant šių kartais gan stačių šlaitų slėniuose ir terasiniuose šlaituose auga, beveik niekam daugiau nepalikdamas vietos, saugomos geografinės nuorodos „Côtes Catalanes“ vynuogynas.

Iš vakarų į rytus vynuogyną vagoja neilgos trijų upių atkarpos ir dažnai išdžiūstantys upeliai, kurie, ilgus amžius iš kalnų nešdami akmenis ir žvyrą, suformavo daugybę terasų.

Vietovėje aptinkama visų geologinių erų uolienų, davusių pradžių ant pamatinės uolienos iš ežerinių ir jūrinių sąnašų ir nuosėdų susiformavusiems įvairiausiems dirvožemiams. Visi dirvožemiai, kuriuose sodinami vynuogmedžiai, yra negilūs, labai akmeningi ir itin laidūs, juose mažai organinių medžiagų.

Kad būtų galima gaminti įvairią produkciją, kai kurie derlingesni ir lengviau įdirbami lygumose esantys sklypai taip pat buvo apšodinti regione naujai įveistų veislių vynuogmedžiais.

Vakaruose besibaigiantis ties 300 m aukščio gūbriu arba 13 °C izoterma vynuogynas sulaukia 2 500 saulėtų valandų ir 500–650 mm kritulių per metus. Šis kritulių kiekis paprastai iškrepta per audras, dažniausiai pavasarį ir rudenį.

Klasikinį Viduržemio jūros regiono klimatą kiek sušvelnina jūra, apmalšinanti vasaros saulę ir karštį ir palaikanti lengvą gaivumą naktimis. Vis dėlto būdingiausias Rusijono klimato bruožas yra dažnai (trečdalį laiko) ir aršiai pučiantis šiaurės vakarų vėjas (tramontanas), kuris, praskriejęs snieguotomis Pirėnų viršūnėmis, žiemą būna labai šaltas.

### *Produkto ypatumai*

Vynuogių auginimas Rusijone atsirado kartu su Viduržemio jūros regiono civilizacija.

Karštame ir vėjuotame klimate jau nuo mūsų eros pradžios iš natūraliai labai saldžių vynuogių buvo gaminami ypatingi vynai.

Palaipsniui imtas gaminti Rusijono pasididžiavimas – natūralūs saldūs vynai. Juos gamindami vyndariai įgijo unikalios ir ypatingos patirties – išmoko brandinti vynuus oksidacinėje aplinkoje.

Nors tradiciškai Rusijone susiklostė natūralių saldžių vynu gamyba, čia visuomet buvo gaminami ir neputojantys vynai. Iki XIX a. šie vynai buvo vartojami beveik vien vietos gyventojų. Vis dėlto, kadangi natūraliai yra gan stiprūs, jie tiko gabenti toliau ir jais imta prekiauti už Rusijono ribų. Gamintojai ilgainiui suprato, kokie kokybiški ir saviti yra jų departamente pagaminti neputojantys vynai.

Brandinimas oksidacinėje aplinkoje leido gamintojams gaminti „rancio“ vynuus – tikrą Katalonijos kultūros atspindį. XVIII a. pradžioje Sen Simonas „rancio“ vyną įvardijo kaip seną Ispanijos vyną, o XIX a. pabaigoje Polis Olivjė, vardydamas senuosius Banjulso abato Rū mišų vynuus, išdidžiai pristatė ir „saldų „rancio“ vyną“.

Tokia įvairovė ir ryškiu savitumu pasižymintys saugomos geografinės nuorodos „Côtes Catalanes“ vynai buvo pripažinti 1981 m. lapkričio 16 d. dekretu, o jų geografinė vietovė buvo pakeista 2003 m. rugsėjo 1 d. sujungus saugomas geografines nuorodas „Coteaux de Fenouillèdes“, „Vals d'Agly“ ir „Côtes Catalanes“ – taip buvo įgyvendintas vyndarių siekis suvienyti jėgas gaminant neabejotinai savitus Katalonijos vynuus.

Šių vynu pagaminama apie 150 000 hl. Tai raudonieji (55 %), rožiniai (30 %) ir baltieji (15 %) vynai, kuriuos papildo tradiciniai, saviti ir unikalūs oksidacinėje aplinkoje brandinti „rancio“ vynai, pasižymintys aiškiai išreikštomis tokiems vynams būdingomis savybėmis.

Raudonieji vynai dažniausiai gaminami iš Viduržemio jūros regione tradicinių veislių vynuogių (‘Carignan N’, ‘Grenache’, ‘Syrah N’). Lygumose taip pat auginamos pietvakariams būdingos veislės, pavyzdžiui, ‘Merlot N’ ar ‘Cabernet-Sauvignon N’. Jose dera galia, elegancija ir nuosaikumo suteikiantis, šiuos ryškius ir natūraliai gan stiprius vynuus subalansuojantis gaivumas.

Vietinės baltųjų vynuogių veislės (‘Grenache B’, ‘Grenache G’, ‘Macabeu B’, ‘Tourbat B’, muskatinės veislės) auginamos kartu su ne taip seniai pasodintomis, pavyzdžiui, ‘Chardonnay B’, ‘Marsanne B’, ‘Roussanne B’ arba ‘Vermentino B’. Nuo to, ar jos auga lygumoje, ar aukščiau ant šlaito, priklauso minerališkumas, tirštumą lemiančios medžiagos ir aromato stiprumas. Šie vynai išties iškilūs ir aromato, ir savitumo atžvilgiu. Svariuose, ilgai išliekančio skonio vynuose dera gaivumas ir minerališkumas.

Rožiniai vynai daugiausia būna aromatingi, įvairiausių atspalvių. Rusijono lygumoje gaminami labai aromatingi, lengvi ir švelnūs vynai. Jei vynuogės išaugintos šlaituose, vinas yra intensyvesnės spalvos ir pasižymi struktūra, dėl kurios yra malonaus skonio.

„Rancio“ vynai gaminami tik iš tradiciškai Rusijone auginamų veislių vynuogių ir brandinami mažiausiai 5 metus.

Kai kurie vynai įgyja „rancio“ skonį po ilgo brandinimo, dažniausiai didžiulėse medinėse talpyklose arba senose statinėse. Nepriklausomai nuo to, koks vinas buvo pradžioje – baltasis ar raudonasis, ilgainiui jis įgyja tą pačią tamsią gintaro, kartais net rudą spalvą su švelniu žalsvu atspalviu. Šie vynai yra labai stipraus, ilgai išliekančio, graikinius riešutus ir kai kuriuos prieskonius, pavyzdžiui, ožragių (lot. *Trigonella foenum-graecum*) sėklas, primenančio aromato.

Geografinės vietovės ypatumų ir produkto ypatumų priežastinis ryšys

Katalonijoje sausi vynai ilgai buvo itin paklausūs dėl savo spalvos, koncentracijos ir stiprumo – savybių, leidusių prekeiviams maišyti juos su kitais vynais ir taip kompensuoti pastarųjų trūkumus. Dėl karšto ir sauso klimato, taip pat vietovės geologinių ypatumų, dėl kurių nebuvo įmanoma įrengti rūšių, vyndariai negalėjo sauso vynu laikyti ilgai – jiems tekdavo produkciją greitai parduoti. Prieš keturis dešimtmečius ėmus taikyti naujoviškas technologijas, konkrečiai – naudoti šaltį, vėl tapo įmanoma gaminti tokių vyną, kuris gan svariai papildė kitų regione gaminamų vynu asortimentą.

Karščiausioje Prancūzijos vietovėje visų veislių vynuogės kasmet gali iki galo sunokti, taigi visi čia pagaminti vynai įgyja gerai išreikštą Viduržemio jūros regiono tapatybę.

Tradicinės vynuogių veislės, kaip antai 'Carignan N', 'Grenache B', 'Grenache G', 'Grenache N' ir 'Macabeu B', padėjo saugomos geografinės nuorodos „Côtes Catalanes“ vynamams įgyti gerą vardą, o Šiaurės Katalonijai nebūdingos vynuogynų veislės (svarbiausios jų – 'Cabernet', 'Merlot', 'Chardonnay') paplito pačiose derlingiausiose ir kartais net drėkinamose vietovėse ir leidžia gaminti vaisiškus, švelnius vynus ir taip pasiekti didesnę gamybos kiekį.

Vyndarystės pasaulyje, kur savitumas yra esminis dalykas, Rusijono vyndariams nusišypsojo laimė turėti galimybę gaminti „rancio“ vynus, įkūnijančius autentišką Katalonijos skonį ir leidžiančius didžiuotis sena tradicija.

Galimybė gaminti išskirtinius, labai savitus vynus, taip pat tai, kad vyndariai didžiuojasi gyvendami Katalonijoje – Prancūziją ir Ispaniją jungiančioje regbio, vynu ir tradicijų žemėje, kurios atšiaurumui prilygsta tik ją dirbančių žmonių būdas, sukuria puikias sąlygas gaminti itin kokybiškus vynus.

Katalonijoje jau daugybę metų nuo jūros iki kalnų klesti įvairialypis turizmas, suteikiantis galimybę pažinti šio krašto turtus, o SGN „Côtes Catalanes“ vynai yra vieni iš jos ambasadorių.

## 9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklimas, kiti reikalavimai)

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo

Sąlygos aprašymas:

Atsižvelgiant į specifikacijoje nustatytas taisykles, su saugomos geografinės nuorodos „Côtes Catalanes“ pavadinimu galima pateikti:

- papildomas nuorodas „primeur“ (šviežias) arba „nouveau“ (jaunas);
- vienos ar kelių vynuogių veislių pavadinimus;
- papildomą nuorodą „rancio“.

Atsižvelgiant į specifikacijoje nustatytas taisykles, su saugomos geografinės nuorodos „Côtes Catalanes“ pavadinimu gali būti nurodomas mažesnės geografinės vietovės „Pyrénées-Orientales“ pavadinimas.

Europos Sąjungos SGN logotipas etiketėje pateikiamas tuo atveju, jei nuoroda „Indication géographique protégée“ (saugoma geografinė nuoroda) pakeičiama tradicine nuoroda „Vin de pays“ (krašto vinas).

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Pritaikius nukrypti leidžiančių nuostatą nustatyta arčiausiai esanti saugoma geografinė nuoroda „Côtes Catalanes“ žymimų vynu vyndarystės ir gamybos vietovė apima šių komunų teritoriją:

— Arježo departamentas:

Aigues-Juntes, L'Aiguillon, Albiès, Alliat, Allières, Alzen, Appy, Arabaux, Arignac, Arnave, Artigues, Ascou, Aston, Auzat, Axiat, Ax-les-Thermes, La Bastide-de-Sérou, Baulou, Bédailhac-et-Aynat, Bélesta, Bénac, Bénaix, Bestiac, Bompas, Le Bosc, Bouan, Brassac, Burret, Les Cabannes, Cadarcet, Capoulet-et-Junac, Carcanières, Carla-de-Roquefort, Caussou, Caychax, Cazenave-Serres-et-Allens, Celles, Château-Verdun, Cos, Dreuilhe, Durban-sur-Arize, Ferrières-sur-Ariège, Foix, Fougax-et-Barrineuf, Freychenet, Ganac, Garanou, Génat, Gestès, Gourbit, L'Herm, L'Hospitalet-près-l'Andorre, Ignaux, Ilhat, Illier-et-Laramade, Lapège, Larbont, Larcac, Larnat, Lassus, Lavelanet, Lercoul, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Lordat, Loubières, Luzenac, Mercus-Garrabet, Mérens-les-Vals, Miglos, Mijanès, Montagne, Montailhou, Montels, Montferrier, Montgaillard, Montoulieu, Montségur, Montseron, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orlu, Ornodac-Ussat-les-Bains, Orus, Pech, Péreille, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Pradières, Prayols, Le Puch, Quérigut, Quié, Rabat-les-Trois-Seigneurs, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Rouze, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Saint-Jean-de-Verges, Saint-Martin-de-Caralp, Saint-Paul-de-Jarrat, Saint-Pierre-de-Rivière, Saurat, Sautel, Savignac-les-Ormeaux, Senconac, Sentenac-de-Sérou, Serres-sur-Arget, Siguer, Aulos-Sinsat, Sorgeat, Soula, Surba, Suzan, Tarascon-sur-Ariège, Tignac, Unac, Urs, Ussat, Vaychis, Vèbre, Verdun, Vernajoul, Vernaux, Val-de-Sos, Villeneuve-d'Olmes.

— Odo departamentas:

Ajac, Alaigne, Albas, Alet-les-Bains, Antugnac, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Artigues, Aunat, Axat, Bages, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bizanet, Bize-Minervois, Bourrière, Bourigeole, Le Bousquet, Boutenac, Brézilhac, Brugairolles, Bugarach, Cailhau, Cailhavel, Cailla, Cambieure, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Val de Lambronne, Caunette-sur-Lauquet, Caves, Céprie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-Corbières, Corbières, Coudons, Couiza, Coudouzouls, Cournanel, Coursan, Courtauly, La Courtète, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Donzac, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escalles, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleuard, Espérazza, Espezel, Val-du-Faby, Fabrezan, La Fajolle, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Fontanès-de-Sault, Fontcouverte, Fontjoncouse, Fourtou, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Hounoux, Jonquières, Joucou, Ladern-sur-Lauquet, La Palme, Lasserre-de-Prouille, Lauraguel, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malviès, Marcorignan, Marsa, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merial, Mirepeisset, Missègre, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montjardin, Montredon-des-Corbières, Montséret, Moussan, Narbonne, Nébias, Nébian, Niort-de-Sault, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Paraza, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyriac-de-Mer, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Pomy, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade-et-Conilhac, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Routier, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salvezines, Signalens, La Serpent, Serres, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tourouzelle, Turreilles, Treilles, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Villardebelle, Villar-Saint-Anselme, Villarszel-du-Razès, Villebazy, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villesègue-des-Corbières, Vinassan.

### Nuoroda į produkto specifikaciją

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423)



**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2020/C 319/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„ÚJFEHÉRTÓI MEGGY“**

**ES Nr. PGI-HU-02411 – 2018 2 15**

**SKVN ( ) SGN (X)**

**1. Pavadinimas (-ai)**

„Újfehértói meggy“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Vengrija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

**3.1. Produkto rūšis**

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

**3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**

Saugoma geografine nuoroda „Újfehértói meggy“ leidžiama žymėti šių Újfehértó tyrimų stotyje atrinktų *Prunus cerasus* L. veislių vaisius, kurie valgomi švieži arba yra skirti perdirbti: 'Újfehértói fűrtös', 'Kántorjánosi 3', 'Debreceni bőtermő', 'Éva' ir 'Petri'.

SGN „Újfehértói meggy“ žymimos vyšnios pasižymi šiomis kokybinėmis savybėmis:

- odelė: visuomet žvilgi, nuo tamsiai raudonos iki vyšninės spalvos;
- minkštumas: standus, sultys vidutiniškai tamsios, išskyrus 'Debreceni bőtermő' veislę;
- skonis: nekartus, subalansuotai rūgštokas, 'Kántorjánosi 3' ir 'Éva' veislių uogų kiek rūgštesnės;
- cukraus kiekis: ne mažiau kaip 14 laipsnių pagal Brikso skalę;
- cukraus ir rūgštingumo santykis: 8–20;
- bendrasis rūgštingumas: 0,6–1,5 %;
- mažiausias vaisiaus skersmuo: 19 mm.

Švieži vartojami vaisiai skinami tada, kai yra sunokę 80–90 %. Perdirbti skirti vaisiai skinami jau visiškai sunokę (visi ant medžio esantys vaisiai lengvai atsiskiria nuo vaiskočių).

Parduodami švieži vartojami vaisiai pasižymi šiomis savybėmis: yra sveiki ir nepažeisti, sausi, švarūs, be jokių matomų pašalinių medžiagų, nepažeisti ligų, be jokių puvimo požymių, be augalų apsaugos priemonių ir kenkėjų. Jei parduodami vaisiai bus perdirbami, nebūtina, kad jie būtų su vaiskočiais.

**3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)**

—

<sup>(1)</sup> O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

#### 3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Újfehértói meggy“ produkto gamybos veiksmai turi būti atliekami 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

#### 3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Pakuotė turi sverti ne mažiau kaip 250 g ir ne daugiau kaip 10 kg. Pakuotei leidžiama naudoti medieną, kartoną, plastiką ir orui laidžią polimerinę plėvelę. Produktas parduodamas perdirbimo pramonei arba tiesiogiai vartotojams. Pakuojant būtina užtikrinti švarą, kad vaisiai išliktų švarūs ir nepažeisti.

Vaisius leidžiama laikyti šaltose patalpose, tačiau ne žemesnėje nei 2 °C temperatūroje, o santykinis oro drėgnis negali viršyti 80 %. Kad „Újfehértói meggy“ vaisiai išliktų švieži, juos šaltose patalpose galima laikyti ne ilgiau kaip tris savaites.

„Újfehértói meggy“ vaisiai pakuojami ir pateikiami parduoti tik 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje – taip užtikrinama, kad vaisiai būtų švieži ir sveiki, nenukentėtų jų kokybė, nes atliekant pakartotinius produkto paruošimo darbus ir gabenant kyla pavojus pažeisti vaisių odele, o tuomet vaisiai pradėtų pūti ir taptų netinkami parduoti.

#### 3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

–

### 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė nuoroda gali būti žymimos tik vyšnios, auginamos toliau išvardytų Sabolčo-Satmaro-Berego medei priklausančių vietovių teritorijoje:

Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló, Nyíregyháza-Bálinbokor, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszállás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Újsortanya, Újfehértó.

### 5. **Ryšys su geografinė vietove**

„Újfehértói meggy“ vyšnių ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas produkto kokybe, kurios pagrindiniai elementai išvardyti toliau.

#### *Gamtiniai veiksniai*

Geografinė vietovė plyti Nyršėgo regiono viduryje, Sabolčo-Satmaro-Berego medėje. Vyšnios auginamos 20–50 m virš užliejamos Tisos regiono lygumos plytinčioje savito klimato vietovėje.

Nyršėgo regiono viduryje per metus iškrenta 570–590 mm kritulių, tačiau kai kur jų gali iškristi 550–600 mm. Vegetacijos metu iškrenta apie 420 mm kritulių, iš jų 65–78 mm – birželių, o tai palankiai veikia „Újfehértói meggy“ vaisių augimą. Vidutinė metinė temperatūra yra 9,3–9,9 °C. Paskutinės šalnos paprastai būna antrąjį balandžio dešimtadienį. Pats šilčiausias mėnuo – liepa (20,2–20,7 °C), tačiau čia temperatūra išlieka 1–2 °C žemesnė nei likusioje Didžiosios Vengrijos žemumos (Alfeldo) dalyje. Geografinėje vietovėje vasaros šiluma nuosaikesnė nei kitose Didžiosios Vengrijos žemumos vietose, nes net vasarą naktys čia šaltos. Pavasaris prasideda vėliau nei aplinkiniuose regionuose, tad žydinčių vyšnių neužklumpa pavasarinės šalnos. „Újfehértói meggy“ vyšnių vegetacijos metu geografinė vietovėi būdingi dideli dienos ir nakties temperatūros skirtumai. Išties šilta pasidaro liepos viduryje, tačiau tuo metu vyšnios jau būna nuskintos. Vietovėje saulė šviečia 1 950–2 030 valandų per metus, iš jų 760–800 valandų – vasarą.

Nyršėgo regione per metus iškrenta 550–600 mm kritulių. Vyšnių vegetacijos metu lyja gausiai ir paprastai tada iškrenta didžiausias pavasario pabaigos ir vasaros pradžios kritulių kiekis.

Nustatytoje geografinėje vietovėje vyrauja smėlingas dirvožemis, o ant smiltainio uolų pasitaiko organinių medžiagų. Šiame dirvožemyje organinių medžiagų yra daugiau nei 1 %, o viršutinis dirvožemio sluoksnis siekia 40 cm. Dirvožemis gerai sulaiko vandenį, yra laidus, jame daug oro, jis lėtai džiūsta, o maistingųjų medžiagų pakanka geram derliui. Padidinus dirvožemio azoto atsargas galima išauginti dar gausesnį derlių. Be jau nurodyto dirvožemio tipo vietovių, yra didesnių ar mažesnių sklypų, kuriems būdingas miškų rudžemis, turintis 1–1,5 % organinių medžiagų.

Palankios ir su vandeniu susijusios dirvožemio savybės: nuosaikus laidumas vandeniui dera su geru gebėjimu vandenį sulaikyti. Taip pat palankūs veiksniai yra lengvas dirvožemis ir maistinių medžiagų gausa. Nustatytos geografinės vietovės savybės puikiausiai atitinka „Újfehértói meggy“ vyšnių auginimo poreikius. Neatsitiktinai vyšnios čia imtos auginti dar XVII a. antroje pusėje, o 'Újfehértói meggy' vyšnių veislė yra kilusi būtent iš jos. Be to, šioje vietovėje išauginamas beveik visas Sabolčo-Satmaro-Berego medės vyšnių derlius.

### *Žmogiškieji veiksniai*

#### Veislių atranka

XX a. pirmoje pusėje vietos gyventojams pavadinimu 'Fehértói csüngős Pándy' arba 'Fehértói fűrtös Pándy' žinomos labai derlingos vyšnių veislės jau buvo plačiai paplitusios Uifeherte ir jo apylinkėse. Vykdamas 7-ajame dešimtmetyje pradėtą atranką, Uifeherto tyrimų stotyje, vadovaujant dr. Ferencui Pethő, iš Uifeherto apylinkių buvo atrinkti labai derlingų savidulkių medžių, išauginančių geros kokybės vaisius su lengvai atitrūkstančiais vaiskočiais, klonai. Iš jų buvo atrinktas geriausiomis savybėmis pasižymintis vyšnios klonas, patikrintas eksperimentiniu P2 signalu. Šis klonas 1970 m. tapo laikinai oficialiai pripažinta veisle, pavadinta 'Újfehértói fűrtös'. Veislių atranka taip pat buvo vykdoma aplink regioną įsikūrusiose savivaldybėse. Ten surinktos veislės taip pat buvo patikrintos Uifeherte ir geriausios iš jų pripažintos oficialiai ('Debreceni bőtermő', 'Kántorjánosi 3', 'Petri', 'Éva').

#### Specifinis auginimo būdas

Tai pačiai grupei kaip ir 'Újfehértói meggy' priklausančių veislių vyšnios auga svyrančiu vainiku, kuris linkęs išplikti, todėl medžius reikia reguliariai (kasmet) genėti. Kad visas vainikas būtų apšviečiamas vienodai, jis genimas kūgio arba kūgiška forma.

Formuojant vainiką išgenimi vertikalūs ūgliai, ant šoninių šakų paliekant 1–2 cm ilgio stuobrelius arba nepalikant stuobrelių, kai genimi žemyn augantys ūgliai. Nugenėjus šoninių šakų ūgliai atrodo lyg žuvies skeletas. Tokiu pat būdu genimi ir jau vaisius vedantys medžiai. Kūgio forma genimos ir atviro vainiko, nuo kurio vaisiai skinami mechanizuotai, šoninės šakos.

#### *Ypatumai*

„Újfehértói meggy“ vyšnios nekarčios, jų odelė – nuo vyšninės iki tamsiai raudonos spalvos, minkštimas spalvotas (išskyrus 'Debreceni bőtermő' veislę), skonis maloniai rūgštokas ('Újfehértói fűrtös', 'Debreceni bőtermő' ir 'Petrid' veislių vaisių) ir lengvai rūgštus ('Kántorjánosi 3' ir 'Éva' veislių vaisių).

Šios savybės yra susijusios su geografinės vietovės klimato bei dirvožemio savybėmis ir Uifeherto žmonių sukauptomis žiniomis (veislių atranka ir savitas auginimo būdas).

#### *Ryšys su geografine vietove*

Daug geografinę vietovę lepinančių saulėtų valandų (950–1 030) padeda formuotis „Újfehértói meggy“ vaisiams būdingai vyšninei ar tamsiai raudonai spalvai.

Didelis dienos ir nakties temperatūros skirtumas tiesioginiu mažėjimo ryšiu yra susijęs su cukraus kiekiu vaisiuose. Geografinėje vietovėje dėl didelio nakties ir dienos temperatūros skirtumo vegetacijos metu cukraus kiekis „Újfehértói meggy“ vyšnios yra didelis (ne mažesnis nei 14 laipsnių pagal Brikso skalę), tad jų skonis būna maloniai rūgštokas ar lengvai rūgštus.

Kritulių gausa vegetacijos metu ir gerai vandenį išlaikantis vidutinio purumo smėlingas dirvožemis, kuriame yra organinių medžiagų, lemia mažą vaisių rūgštingumą (bendrasis rūgštingumas – 0,6–1,5 %), dėl kurio „Újfehértói meggy“ vaisiai būna maloniai rūgštoki ar lengvai rūgštūs.

Specifinis „Újfehértói meggy“ medžių auginimo būdas vainiką genint kūgio forma užtikrina, kad vaisiams nokstant vainikas būtų gerai apšviečiamas ir vaisiai įgytų būdingą vyšninę ar tamsiai raudoną spalvą ir maloniai rūgštoką ar švelniai rūgštų skonį.

Pirmoji Uifeherto tyrimų stotyje atrinkta vyšnių veislė buvo 'Újfehértói fűrtös', kurios vaisiai užsienyje ir Vengrijoje žinomi „Újfehértói“ pavadinimu. Kitos atrinktos veislės ('Debreceni bőtermő', 'Petri', 'Kántorjánosi 3' ir 'Éva') irgi susijusios su Uifeherto regionu, todėl jų vaisiai taip pat tapo žinomi bendrinio „Újfehértói meggy“ pavadinimu.

Nuo 2008 m. Uifehérte kasmet rengiami „Újfehértói meggy“ vyšnių populiarinimo festivaliai. Festivalio metu vykstančiuose konditerijos ir kulinarijos konkursuose iš „Újfehértói meggy“ vyšnių ir su jomis gaminami patiekalai, kepami konditerijos gaminiai ir kepiniai.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

---



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



**Europos Sąjungos leidinių biuras**  
2985 Liuksemburgas  
LIUKSEMBURGAS

**LT**