

# Europos Sąjungos oficialusis leidinys

# C 269



Leidimas  
lietuvių kalba

## Informacija ir pranešimai

64 metai

2021 m. liepos 7 d.

### Turinys

#### II *Komunikatai*

##### EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

##### **Europos Komisija**

|               |                                                                                                                                         |   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2021/C 269/01 | Pranešimo apie koncentraciją atšaukimas (Byla M.10285 — UIR/Hines/Assets) <sup>(1)</sup> .....                                          | 1 |
| 2021/C 269/02 | Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/<br>Elexent DACH JV) <sup>(1)</sup> ..... | 2 |

#### IV *Pranešimai*

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

##### **Europos Komisija**

|               |                                       |   |
|---------------|---------------------------------------|---|
| 2021/C 269/03 | 2021 m. liepos 6 d. Euro kursas ..... | 3 |
|---------------|---------------------------------------|---|

##### VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2021/C 269/04 | Komisijos pranešimas, teikiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 17 straipsnio 5 dalyje nurodyta tvarka. Kvietimas dalyvauti su viešosiomis paslaugomis susijusius išsipareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse <sup>(1)</sup> ..... | 4 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

# LT

<sup>(1)</sup> Tekstas svarbus EEE.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

**Europos Komisija**

|               |                                                                                                                                                                             |   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2021/C 269/05 | Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> ..... | 5 |
| 2021/C 269/06 | Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.10268 — SYNnex/Tech Data). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....                              | 7 |
| 2021/C 269/07 | Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.10286 – BNPPF/bpost bank). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....                              | 9 |

KITI AKTAI

**Europos Komisija**

|               |                                                                                                                                                                                               |    |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2021/C 269/08 | Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas .....                       | 10 |
| 2021/C 269/09 | Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalyje, paskelbimas ..... | 14 |
| 2021/C 269/10 | Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas .....                       | 25 |

---

<sup>(1)</sup> Tekstas svarbus EEE.

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

## EUROPOS KOMISIJA

## Pranešimo apie koncentraciją atšaukimas

(Byla M.10285 — UIR/Hines/Assets)

(Tekstas svarbus EEE)

(2021/C 269/01)

2021 m. birželio 24 d. Europos Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> (Susijungimų reglamentas) 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Union Investment Real Estate GmbH“ (toliau – UIR, Vokietija), kuri yra įmonės „DZ Bank AG“ patronuojamoji įmonė;
- „Hines Media Works Associate LLC“ (toliau – „Hines“, JAV), kurios galutinę kontrolę vykdo Jeffrey C. Hines;
- tikslinis nekilnojamasis turtas (toliau – nekilnojamasis turtas, Vokietija).

Įmonių verslo veikla:

- UIR yra investicijų valdymo įmonė, kurios specializacija – privatiems ir instituciniams investuotojams skirti atvirieji nekilnojamojo turto fondai, investuojantys į mažmeninės prekybos ir logistikos sričių nekilnojamąjį turtą, biurų pastatus, viešbučių pastatus, taip pat papildomai investuojantys į gyvenamosios paskirties nekilnojamąjį turtą. Ši įmonė veikia visuose didžiuosiuose Vokietijos miestuose (Frankfurte, Diuseldorfe, Hamburge, Miunchene), taip pat Austrijoje, Lenkijoje, Nyderlanduose, Airijoje, Turkijoje, Singapūre ir JAV;
- „Hines“ yra JAV įmonė, investuojanti į visų rūšių nekilnojamąjį turtą ir vykdanči jo plėtojimo bei valdymo veiklą. Ji veikia visame pasaulyje, įskaitant Šiaurės ir Pietų Ameriką, Europą ir Azijos ir Ramiojo vandenyno šalis.
- nekilnojamasis turtas – nekilnojamasis turtas rytinėje Miuncheno dalyje, Vokietijoje. Jis apima biurų pastatus ir antžeminę automobilių stovėjimo aikštelę.

2021 m. birželio 28 d. pranešusiosios šalys informavo Komisiją, kad jos savo pranešimą atšaukia.

---

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

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**  
**(Byla M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2021/C 269/02)

2021 m. liepos 1 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. 32021M10327. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

---

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

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Euro kursas <sup>(1)</sup>****2021 m. liepos 6 d.**

(2021/C 269/03)

**1 euro =**

| Valiuta                 | Valiutos kursas | Valiuta                          | Valiutos kursas |
|-------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| USD JAV doleris         | 1,1838          | CAD Kanados doleris              | 1,4640          |
| JPY Japonijos jena      | 130,99          | HKD Honkongo doleris             | 9,1942          |
| DKK Danijos krona       | 7,4361          | NZD Naujosios Zelandijos doleris | 1,6703          |
| GBP Svaras sterlingas   | 0,85450         | SGD Singapūro doleris            | 1,5920          |
| SEK Švedijos krona      | 10,1490         | KRW Pietų Korėjos vonas          | 1 341,67        |
| CHF Šveicarijos frankas | 1,0930          | ZAR Pietų Afrikos randas         | 16,8278         |
| ISK Islandijos krona    | 147,10          | CNY Kinijos ženminbi juanis      | 7,6545          |
| NOK Norvegijos krona    | 10,2150         | HRK Kroatijos kuna               | 7,4855          |
| BGN Bulgarijos levas    | 1,9558          | IDR Indonezijos rupija           | 17 151,39       |
| CZK Čekijos krona       | 25,610          | MYR Malaizijos ringitas          | 4,9193          |
| HUF Vengrijos forintas  | 353,40          | PHP Filipinų pesas               | 58,753          |
| PLN Lenkijos zlotas     | 4,4941          | RUB Rusijos rublis               | 86,9726         |
| RON Rumunijos lėja      | 4,9264          | THB Tailando batas               | 38,130          |
| TRY Turkijos lira       | 10,2514         | BRL Brazilijos realas            | 6,0292          |
| AUD Australijos doleris | 1,5633          | MXN Meksikos pesas               | 23,4590         |
|                         |                 | INR Indijos rupija               | 88,2126         |

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

## VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

**Komisijos pranešimas, teikiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 17 straipsnio 5 dalyje nurodyta tvarka**

**Kvietimas dalyvauti su viešosiomis paslaugomis susijusius įsipareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse**

(Tekstas svarbus EEE)

(2021/C 269/04)

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valstybė narė                                                                                                                                                                                          | Ispanija                                                                                                                                                                                                                      |
| Maršrutas                                                                                                                                                                                              | Melilja–Almerija / Granada / Sevilija                                                                                                                                                                                         |
| Sutarties galiojimo trukmė                                                                                                                                                                             | Nuo 2022 m. sausio 1 d. iki 2022 m. gruodžio 31 d.                                                                                                                                                                            |
| Pasiūlymų teikimo terminas                                                                                                                                                                             | 2 mėnesiai nuo šio pranešimo paskelbimo                                                                                                                                                                                       |
| Adresas, kuriuo galima gauti kvietimo dalyvauti konkurse tekstą ir visą reikiamą informaciją ir (arba) dokumentus, susijusius su viešuoju konkursu ir su viešąja paslauga susijusiais įsipareigojimais | Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana<br>Dirección General de Aviación Civil<br>Subdirección General de Transporte Aéreo<br>Paseo de la Castellana 67<br>28071 Madrid<br>ESPAÑA<br>E. paštas osp.dgac@mitma.es |

## V

(Nuomonės)

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

## Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses)

## Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2021/C 269/05)

1. 2021 m. birželio 28 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:

- įmone „Global Payments Inc.“ (toliau – „Global Payments“, JAV),
- įmone „Erste Group Bank AG“ (toliau – „Erste Group“, Austrija),
- „Worldline S.A.“ (toliau – „Worldline“, Prancūzija) grupei „Ingenico Group S.A.“ (toliau – „Ingenico“, Prancūzija) priklausančia įmone, Austrijoje vykdančia aptarnavimo prekybos vietose (POS) ir POS terminalų tiekimo ir valdymo veiklą (toliau – „PAYONE Austrian Divestment Business“).

Įmonės „Global Payments“ ir „Erste Group“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą įmonės „PAYONE Austrian Divestment Business“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant turtą.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Global Payments“ yra finansinių paslaugų įmonė, teikianti įvairius mokėjimų sprendimus prekybininkams, kortelių išleidėjams, įmonėms ir vartotojams visame pasaulyje;
- „Erste Holding“ yra Austrijos finansinių paslaugų grupė, teikianti bankininkystės ir finansines paslaugas Vidurio ir Rytų Europoje;
- „PAYONE Austrian Divestment Business“ Austrijoje teikia POS aptarnavimo ir POS terminalų tiekimo ir valdymo 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.

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.

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

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

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.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses

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

E. 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.10268 — SYNnex/Tech Data)**  
**Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**

(Tekstas svarbus EEE)

(2021/C 269/06)

1. 2021 m. birželio 30 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:

- „SYNNEX Corporation“ (toliau – SYNnex, JAV),
- „Tech Data Corporation“ (toliau – „Tech Data“, JAV).

SYNNEX įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę visos įmonės „Tech Data“ kontrolę. Koncentracija vykdoma keičiantis akcijomis.

2. Įmonių verslo veikla:

- SYNnex: IT sistemų technologijų produktų ir sprendimų teikimas perpardavėjams ir mažmeniniams klientams už Europos Sąjungos ribų, taip pat visapusiškos logistikos, platinimo, sistemų projektavimo ir integravimo paslaugos technologijų pramonės sektoriuje. EEE <sup>(2)</sup> SYNnex vykdo veiklą tik pagal užsakymą gaminamų serverių ir duomenų centrų naudotojams skirtų saugojimo sprendimų kūrimo ir pardavimo srityje;
- „Tech Data“: didmeninis technologijų produktų ir sprendimų platinimas perpardavėjams pasauliniu mastu.

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>(3)</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.10268 – SYNnex/Tech Data

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

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

Faks. +32 22964301

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

<sup>(2)</sup> Europos ekonominė erdvė.

<sup>(3)</sup> OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pašto adresas

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

---

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla M.10286 – BNPPF/bpost bank)**  
**Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**

(Tekstas svarbus EEE)

(2021/C 269/07)

1. 2021 m. birželio 29 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:

- „BNP Paribas Fortis S.A./N.V.“ (toliau – BNPPF, Belgija);
- „bpost bank N.V. / bpost banque S.A.“ (toliau – „bpost bank“, Belgija), bendrai kontroliuojama įmonių BNPPF ir „bpost S.A.“ (toliau – „bpost“, Belgija).

Įmonė BNPPF įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę visos įmonės „bpost bank“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Abi įmonės teikia banko paslaugas įvairiems klientams (įskaitant fizinius asmenis ir verslo klientus). Jos savo klientams taip pat siūlo gyvybės draudimo produktus.

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.10286 – BNPPF – bpost bank

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

E. 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).

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

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas**

(2021/C 269/08)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

Su šio nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiška galima susipažinti Komisijos duomenų bazėje eAmbrosia.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

**„Salzwedeler Baumkuchen“****ES Nr. PGI-DE-0733-AM01 – 2020 m. gegužės 27 d.**

SKVN ( ) SGN (X)

**1. Pavadinimas (-ai)**

„Salzwedeler Baumkuchen“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Vokietija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas****3.1. Produkto rūšis**

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

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

Cilindro formos sluoksniuotas kepinys, kurio pavieniai nevienodai dantyti sluoksniai išsidėstę nelygiais žiedais. Paprastai pyrago „Salzwedeler Baumkuchen“ masė kepama sluoksniais, todėl jo riekės primena medžio rieves. Pyragas gali būti iki 90 cm aukščio, jo skersmuo – iki 40 cm. Jo vidus išilgai tuščias, tuščios ertmės skersmuo gali būti iki 20 cm. Pyragas sveria 2–5 kg.

Pagamintas „Salzwedeler Baumkuchen“ paprastai patiekiamas ant stalo ne visas, o supjaustytas žiedais arba dalimis, kurios dažniausiai būna 5–50 cm aukščio ir sveria 50–4 000 g. Įprastas svoris – 300–500 g. Be to, pyragas gali būti patiekiamas gabalėliais (vok. *Baumkuchenspitzen*). Taisyklingos trapecijos formos gabalėliai paprastai yra apie 4 cm ilgio ir 1 cm storio, bet gali būti ir kitų formų bei dydžių. Iš žiedo gali būti išpjauti 2–4,5 cm ilgio ir 2 cm storio gabalėliai. Iš pyrago žiedo taip pat galima išpjauti 8–10 cm ilgio ir 3 cm storio juosteles (vok. *Baumkuchenriegel*).

Pagal įvairių glaistą skiriamos šios pyrago rūšys:

- pyragas su glajumi,
- pyragas su juoduoju šokoladu,

<sup>(1)</sup> OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

- pyragas su baltuoju šokoladu,
- pyragas su pieniniu šokoladu,
- pyragas su glajumi ir juodoju šokoladu,
- pyragas su glajumi ir pieniniu šokoladu,
- pyragas su juodoju ir pieniniu šokoladu,
- pyragas su juodoju ir baltuoju šokoladu,
- pyragas su pieniniu ir baltuoju šokoladu,
- natūralus pyragas (be glaisto),
- šokoladu (juodoju, pieniniu arba baltuoju) glaistyti pyrago gabalėliai,
- šokoladu (juodoju, pieniniu arba baltuoju) glaistytos pyrago juostelės, su glajumi arba papuoštos juodojo, pieninio arba baltojo šokolado gijomis.

#### Sudėtis

1 kg sviesto arba koncentruoto sviesto, 1 kg miltų, kviečių milteliai, kviečių arba kukurūzų krakmolos (kiekis priklauso nuo kepyklos recepto),

0,8–1 kg kiaušinių trynių arba atitinkamas kiaušinių trynių skaičius,

0,8–1 kg kiaušinių baltymo arba atitinkamo kiaušinių skaičiaus baltymas,

0,8–1 kg cukraus,

natūralūs aromatai (pasirenkami kepykloje įprastai naudojami aromatai),

abrikosų džemas (pasirinktinai),

cukraus glajus arba šokolado glaistas,

konservantų nededama,

kepimo miltelių arba kepimo medžiagų nededama.

Iš pirmiau nurodyto sudedamųjų medžiagų kiekio pagaminamas apie 3,5–4,0 kg svorio pyragas.

#### Kokybės kriterijai

Išorės išvaizda: patraukli, šiek tiek danti forma (išskyrus pyrago viršūnę); glaistas arba glajus užteptas tolygiai, gerai dengia kepinį, žvilga.

Forma (viso pyrago): 60–90 cm aukščio, išorės skersmuo – 12–40 cm, vidaus skersmuo – 4–20 cm.

Glaistas: cukraus, juodojo, pieninio arba baltojo šokolado glaistas.

Spalva: priklauso nuo glaisto, gali būti nuo baltos iki kreminės, šviesiai rudos arba tamsiai rudos.

Konsistencija: minkštimas vienodai purus ir šiek tiek sultingas.

Vidaus išvaizda: vienodai rusvai geltoni vienodo storio sluoksniai.

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

—

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

„Salzwedeler Baumkuchen“ turi būti gaminamas tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

—

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

Prekės etiketėje turi būti nurodytos sudedamosios dalys, svoris, gamintojo pavadinimas ir pašto indeksas, gyvenamoji vietovė ir gatvė.

#### 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė – Zalcvėdelio miesto teritorija (2006 m. nustatytos ribos).

#### 5. Ryšys su geografinė vietove

##### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai

1807 m. konditerio pameistris Johannas Andreasas Schernikowas užrašė pyrago receptą, kuriame nurodytos technologijos ir sudedamųjų dalių pirmojoje Zalcvėdelio pyrago kepykloje laikomasi iki šių dienų. 1812 m. J. A. Schernikowui suteiktos Zalcvėdelio miesto piliečio teisės.

Iš antrinių XIX a. pirmos pusės šaltinių žinoma, kad Zalcvėdelio konditeriai gamino medžio kamieno formos kepinį. Dokumentuose „Salzwedeler Baumkuchen“ pirmą kartą paminėtas 1843 m.

XIX a. antroje pusėje sparčiai augant pramonei daugėjo vidurinėsios klasės gyventojų, galėjusių įpirkti kitų regionų kulinarijos delikatesus. Šia proga pasinaudojo apšukrų kepėjų ir konditerių grupė ir, remdamasi turima gamybos technika patirtimi, ėmė gaminti tokius pyragus, skirtus parduoti tolimose rinkose (Berlyne, Hanoveryje, centrinėje Vokietijoje, taip pat užsienyje, kaip antai Vienoje arba Sankt Peterburge). „Salzwedeler Baumkuchen“ gamybos mastas didėjo, todėl apie jį sužinota visoje Vokietijoje ir užsienyje. Nors nėra patikimų duomenų, tačiau mažai tikėtina, kad nuo XIX a. pabaigos iki Pirmojo pasaulinio karo arba laikotarpiu tarp dviejų pasaulinių karų kuriame nors kitame Vokietijos mieste nei Zalcvėdelyje gaminta daugiau tokių pyragų. Dauguma pagamintų pyragų būdavo išsiunčiami – 80–90 proc. produkcijos išvežta į kitus kraštus.

Jau tais laikais vartotojams „Salzwedeler Baumkuchen“ buvo ypatingas gaminys, kurio kilmės vieta galėjo būti tik Zalcvėdelio miestas, o savo kokybės ypatybėmis, užtikrinamomis gamybos technologija ir receptūra, šis kepinys akivaizdžiai skyrėsi nuo kituose regionuose pagamintų tokių pyragų.

Po pertraukos, kurią lėmė Antrasis pasaulinis karas, šio pyrago gamyba lėtai plėtota toliau. Nors 1958 m. didžiausio gamintojo turtas buvo konfiskuotas, gamintojų patirtimi ir laikantis ilgamečių tradicijų užtikrinta, kad „Salzwedeler Baumkuchen“ atgautų savo gerą vardą. Dėl žaliavos stygiaus sviestą teko iš dalies pakeisti margarinu, tačiau tai vienintelis sudedamųjų dalių ir gamybos būdo pakeitimas. Kaip ankstesniais laikais, vis daugiau gaminta eksportui, kasmet dešimtys tūkstančių šių pyragų pavadinimu „Salzwedeler Baumkuchen“ eksportuota į Vakarų šalis.

##### 5.2. Produkto ypatumai

„Salzwedeler Baumkuchen“ yra vartotojų ypač mėgstamas firminis regiono kepinys su senomis gamybos tradicijomis, žinomomis už Zalcvėdelio regiono ribų.

Beveik 200 metų gaminami Zalcvėdelio pyragai nuo XIX a. antros pusės parduodami visoje Vokietijoje ir netgi užsienyje (žr. „Deutschland Spezialitätenküche“, leidėja Christine Metzger, 1999 m., p. 46). Sudedamosios dalys ir gamyba daug kainuoja, todėl pyragas – palyginti brangus produktas. Gamybos procesas visose įmonėse vienodas: „Salzwedeler Baumkuchen“ yra sluoksniuotas kepinys, gaminamas virš atviros ugnies, ant besisukančio iešmo samteliu liejant vieną masės sluoksnį po kito. Tas pats pasakytina apie pagrindines recepto sudedamąsias dalis.

Kaip anksčiau, pyragas patiekiamas šventinėmis progomis – per Kalėdas, Velykas ar gimtadienius. Dėl brangių žaliavų pyragų gamybą teko nutraukti per karus ir sunkmetį, pavyzdžiui, 1914–1918 m. arba 1939–1948 m.

Sudedamosios dalys ir gamyba išliko nepasikeitusios beveik 150 metų. Siekiama, kad „Salzwedeler Baumkuchen“ būtų šviežias kepinys, todėl kaip anksčiau vengiama dėti konservantų, pasterizuoti arba užšaldyti.

1883 m. H. Dietrichs ir L. Parisius („Bilder aus der Altmark“, J. F. Richterio leidykla, Hamburgas) rašė, kad gurmanai mieliau renkasi „Salzwedeler Baumkuchen“ nei panašaus pavadinimo kitose vietovėse pagamintus kepinius, todėl šis pyragas būsiąs pripažintas pasaulyje. Jau tuomet iš kepyklų tūkstančiai dėžučių su saldžiais skaniais kepiniais keliavo į paštą, kad būtų išsiųstos šio kepinio mėgėjams visuose Vokietijos kraštuose, taip pat Rusijoje ir Amerikoje.

Jubiliejinio leidinio „100 Jahre Salzwedeler Wochenblatt“ („Zalcvėdelio savaitraščio šimtmetis“) (1932 m., p. 113) straipsnyje „Was weiß man vom Salzwedeler Baumkuchen?“ („Ką žinome apie „Salzwedeler Baumkuchen“?)“ rašoma, jog prisistatęs esąs iš Zalcvėdelio, tikrai išgirstumėte:

„Jūs iš to krašto, kur gaminami pyragai!“

Kad tradicijos gyvuoja ir kad šis firminis kepinys turi gerą vardą, paaiškėjo 2005 m. Berlyno tarptautinėje žaliojoje savaitėje visuomenės pasiteiravus apie „Salzwedeler Baumkuchen“: iš 500 apklaustųjų 60,6 proc. buvo kartą girdėję „Salzwedeler Baumkuchen“ pavadinimą arba buvo apie pyragą skaitę, iš jų 92 proc. žinojo, kad pyragas gaminamas tik Zalcvėdelyje, o 81 proc. teigė, kad sprendžiant dėl pirkinio labai svarbu atsižvelgti į jo kilmės vietą.

Jau 100 metų „Salzwedeler Baumkuchen“ yra regiono tradicijų dalis. Apie pyragą dainuojama ir deklamuojamos eilės, jis – svarbi vietinių eitynių dalis. Mūsų laikais pyragu domisi daug turistų, parodomosiose kepyklose galima stebėti jo gamybą. Nuo 2004 m. renkama pyragų karalienė, nuo tų pačių metų švenčiama pyragų šventė.

„Salzwedeler Baumkuchen“, kaip tradicinis firminis Zalcvėdelio miesto kepinys, pristatomas šalies kelionių vadovuose (pavyzdžiui, „Baedeker Deutschland“, 1998 m., p. 98) ir reklaminiuose skelbimuose.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Gerą „Salzwedeler Baumkuchen“ vardą pirmiausia užtikrina ilgametės šio kepinio gamybos tradicijos Zalcvėdelio mieste, gamintojų praktinė patirtis, aukšta kepinio kokybė, taip pat jo sąsaja su šio miesto (dažnai vadinamo pyragų miestu) kultūriniu gyvenimu (žr. pirmiau minėtą leidinį „Deutschland Spezialitätenküche“). „Salzwedeler Baumkuchen“ – firminis regiono kepinys, puikiai vertinamas dėl jo glaudaus ryšio su kilmės vieta, Zalcvėdelio miestu.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<https://register.dpma.de/DPMAreister/geo/detail.pdfdownload/42039>

---

**Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalyje, paskelbimas**

(2021/C 269/09)

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 SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA**

**„MINIŠ“**

**PDO-RO-A0029-AM01**

**Paraiškos pateikimo data – 2019-4-2**

**1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas**

Profesinė asociacija PROVITIS

Profesinė asociacija buvo įsteigta remiantis Vyriausybės įsakymu Nr. 26/2000 dėl asociacijų ir fondų su pakeitimais, patvirtintu Įstatymu Nr. 246/2005. Asociacijos nariai yra gamintojai – fiziniai ir juridiniai asmenys. Jiems priklauso daugiau kaip 60 proc. saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN) „Miniš“ vietovės ploto. Asociacija įregistruota Nacionaliniame asociacijų registre, registracijos Nr. 17165/A/2007.

**2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos antraštinė (-ės) dalis (-ys)**

- ☐ Produkto pavadinimas
- ☒ Vynuogių produkto kategorija
- ☒ Ryšys su geografine vietove
- ☐ Prekybos apribojimai

**3. Pakeitimo aprašymas ir priežastys**

**3.1. Naujos vyninių vynuogių veislės kaip pagrindinės veislės įtraukimas**

Veislė „Cabernet Franc“ įtraukta į leidžiamų veislių sąrašą kaip pagrindinė veislė.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos IV skyrius ir bendrojo dokumento 1.7 skirsnis.

Įtraukti veislę „Cabernet Franc“ buvo tikslinga, atsižvelgiant į galimybę gauti nemažą pelną parduodant iš šios veislės vynuogių pagamintus vynus raudonųjų vynų rinkoje. Nors pagrindinė šių vynuogių auginimo vieta daugiausia yra Vengrijos pietryčių rajonai, išilgai Zarando kalnų papėdžių besidriekianti SKVN „Miniš“ auginimo vietovė, kurioje šios veislės vynuogės tradiciškai buvo vartojamos nuo tada, kai regionas pateko į Austrijos ir Vengrijos imperijos sudėtį, tapo jų antraisiais namais.

Šios veislės vynuogės auginamos Rumunijoje nuo 2008 m., o jų pirmasis 2011 m. derlius buvo panaudotas kuriant vyno mišinį su veislės „Cabernet Sauvignon“ vynuogėmis. Vynų, gaminamų vien tik iš šios vienos vynuogių veislės, atsekamumas užtikrinamas nuo 2012 m. derliaus, siekiant įtraukti jas į tų veislių vynuogių, iš kurių pagamintus vynus leidžiama žymėti SKVN „Miniš“, grupę.

2012 m. palei teritorijos, kurioje gaminami geriausi Minišo vietovės raudonieji vynai, šiaurinę ribą augančiuose Kovesinco kaimo vynuogynuose užaugintų vynuogių „Cabernet Franc“ derlius buvo surinktas atskirai ir iš šios vienos vynuogių veislės buvo pagamintas vynas.

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

Remiantis per pastaruosius ketverius iš eilės metus gautais analitiniais duomenimis ir juslinės analizės rezultatais, pagrįstais vyno aprašu (kuris naudojamas vynu atsekamumui užtikrinti ir kokybės parametrų pastovumui stebėti), nustatytos parametrų vertės, kuriomis nusakoma galima alkoholio koncentracija nuimant derlių – nuolat pagaminami vynai, kurių turinė alkoholio koncentracija – 13,5 proc., rūgštingumas paprastai – 5,60 g/l, o sausojo ekstrakto kiekis – daugiau kaip 25 g/l. Sumaišius 2015 m. derliaus vynuoges su 16 proc. veislės „Fetească neagră“ vynuogių, vynai įgavo papildomų savybių, pavyzdžiui, prieskonių ir „kaimišką“ poskonį, tačiau kitos jų savybės nepablogėjo.

### 3.2. Naujų vynu rūšių – rūšinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno – įtraukimas

Į SKVN „Miniš“ žymimų produktų specifikaciją įtrauktos naujos vynu kategorijos (rūšinis putojantis vynas ir pusiau putojantis vynas).

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos I skyrius ir bendrojo dokumento 1.3 skirsnis.

Naujos vyno kategorijos įtrauktos dėl to, kad dideli plotai buvo iš naujo apsodinti vietos veislių (pvz., „Mustoasă de Măderat“, „Chardonnay“) vynmedžiais. Kai kurių šių veislių vynuogės gali įgyti vaisiškų ir gaivių aromatų, kurie geriausiai atsiskleidžia rūšiniuose putojančiuose ir pusiau putojančiuose vynuose.

Įtraukiant minėtų veislių vynuoges taip pat atkuriamas tradicinis šių vynuogių perdirbimo būdas ir sukuriama naujo skonio vynas, kurio gamyba grindžiama atnaujintų technologijų taikymu šių veislių vynuogėms perdirbti siekiant atskleisti kai kurioms iš jų būdingą ypatingai gaivų skonį ir nuo vidutinio iki didelio rūgštingumą (laikant kontroliuojamoje temperatūroje, kad vynai išliktų gaivūs ir vaisiški, brandinant ąžuolo statinėse ant nuosėdų ir kas mėnesį maišant kartu su nuosėdomis, brandinant statinėse, o vėliau buteliuose, gaminant vyną iš vynuogių, augančių tam tikrame aukštyje, kuriame aptinkamas ypatingas derlingas dirvožemis, susidaręs ant skalūnų, granito ir metamorfinių uolienų pagrindo, ir pan.).

SKVN „Miniš“ žymimo naujų kategorijų vyno gamyba siekiama reaguoti į vartotojų, vis labiau norinčių ragauti naujų rūšių vynus, skonių įvairovę.

Investuojant ir modernizuojant gamybos infrastruktūrą bei technologijas, taip pat remiantis SKVN „Miniš“ negazuotų vynu gamybos tradicijomis ir verte bei atsižvelgiant į gerokai išaugusį putojančių vynu vartojimą, vis tiksliau yra gaminti SKVN rūšinius putojančius vynus ir pusiau putojančius vynus.

### 3.3. Leidžiamų vynuogių veislių, naudojamų gaminti rūšiniams putojantiems vynams ir pusiau putojantiems vynams, įtraukimas

Produkto specifikacija papildyta vynuogių veislėmis, kurias leidžiama naudoti naujoms vyno rūšims, rūšiniam putojančiam vynu ir pusiau putojančiam vynu gaminti, kai kurios iš šių veislių, pavyzdžiui, „Cadarcă“ ir „Mustoasă de Măderat“, turi nusistovėjusias gamybos tradicijas Minišo vietovėje, ypač Širijos-Miskos teritorijoje, taip pat kitos, pavyzdžiui, „Tămâioasă românească“ arba „Pinot gris“, iš kurių gaminami geros struktūros, gaivaus vaisių aromato rūšiniai putojantys vynai.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos IV skyrius ir bendrojo dokumento 1.4 skirsnis.

Iš baltiesiems vynams gaminti naudojamų vynuogių veislių pažymėtinos vynuogės „Mustoasă de Măderat“, kurios putojantiems vynams gaminti buvo naudojamos nuo 1974 m., kai visas Minišo-Mederato vyno regiono vynuogių derlius buvo nugabentas į Selažo apskritį, kur Šimleu Silvanijėje buvo gaminamas garsusis Silvanijos putojantis vynas. Kadangi geografinėje vietovėje vyrauja Viduržemio jūros regiono klimatas, šios veislės vynuogės yra geros tuo, kad gaminant iš jų SKVN žymimą rūšinį putojantį vyną, išsaugomas vynuogių gaivumas ir vaisiškumas.

### 3.4. Naujų vyno rūšių – rūšinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno – analitinių savybių pristatymas

Įtraukus rūšinį putojantį vyną ir pusiau putojančius vynus produkto specifikacija turi būti papildyta įtraukiamų rūšių vynu būdingų analitinių savybių aprašymu.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XI skyriaus a punktas ir bendrojo dokumento 1.4 skirsnis.

Naujos vynu kategorijos turi atspindėti joms nurodytų analitinių parametrų aprašymą.

### 3.5. *Naujų vyno rūšių – rūšinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno – juslinių savybių pristatymas*

Įtraukus rūšinį putojantį vyną ir pusiau putojantį vyną į SKVN „Miniš“ žymimų produktų specifikaciją, turi būti nurodytos šių rūšių vyno juslinės savybės, apibūdinant vynų išvaizdą, kvapą ir skonį, kad šios kategorijos būtų išsamiai įvardytos produkto specifikacijoje.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XI skyriaus b punktas ir bendrojo dokumento 1.4 skirsnis.

### 3.6. *Pakeistas vyno gamybos kiekis siekiant atspindėti jo padidėjimą*

Gamybos kiekis buvo padidintas, tačiau tik iki didžiausios 15 000 kg vynuogių iš hektaro ir didžiausios 112,5 hektolitro vyno iš hektaro ribos.

Todėl iš dalies pakeisti produkto specifikacijos V ir VI skyriai ir bendrojo dokumento 1.5.2 skirsnis.

2007–2017 m. dideli SKVN „Miniš“ nustatytos vietovės plotai buvo iš naujo apsodinti rumuniškų veislių – tiek tradicinių veislių, tiek jų klonų – vynmedžiais. Palankiomis vietovės Viduržemio jūros regiono dirvožemio ir klimato sąlygomis 2011 m. pasodintuose naujuose vynuogynuose užderėjo baltųjų ir raudonųjų veislių vynuogių derlius, o derliaus stebėsenos rezultatai parodė, kad būtina pakeisti vyno gamybos duomenis, tačiau šis augimas neturėjo įtakos šia nuoroda žymimo gaminamo vyno kokybei ir savybėms.

### 3.7. *Rūšinių putojančių vynų ir pusiau putojančių vynų gamybai būdingų technologijų nurodymas*

Įtraukus dvi vyno rūšis – rūšinį putojantį vyną ir pusiau putojančius vynus – buvo būtina papildyti produkto specifikaciją rūšinių putojančių vynų ir pusiau putojančių vynų gamybai būdingų technologijų pristatymu, įskaitant SKVN „Miniš“ gamybos metodų aprašymą.

Produkto specifikacijos X skyrius buvo iš dalies pakeistas, tačiau bendrasis dokumentas nekeičiamas.

### 3.8. *Naujų vyno rūšių – rūšinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno – ryšio su geografinė vietove nurodymas*

Ryšio su geografinė vietove aprašymas buvo papildytas, kad būtų geriau aprašytos visos vyno rūšys, atsižvelgiant į tai, kad į produkto specifikaciją buvo įtrauktos naujos vyno rūšys, t. y. rūšinis putojantis vinas ir pusiau putojantis vinas, siekiant užtikrinti, kad kiekviena gaminamų vynų kategorija būtų išsamiai aprašyta.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos II skyrius ir bendrojo dokumento 1.8 skirsnis.

Ant kalvų augantys vynuogynai yra ne tik puikiai apšviesti, bet ir atviri saulės spinduliams, o tai palanku cukraus ir polifenolių kaupimuisi vynuogėse, skirtose neputojantiems baltiesiems vynams gaminti, ir antocianinų kaupimuisi vynuogėse, skirtose neputojantiems raudoniesiems vynams gaminti.

Slėniuose, kuriuose vasarą iki vidurdienio išsilaiko rytinė rasa, augančios baltųjų vynuogių veislių vynuogės, iš kurių gaminamas rūšiniams putojantiems ir pusiau putojantiems vynams gaminti naudojamas bazinis vinas, išlaiko reikiamą rūgštumą.

Vynuogynus, įkurtus šlaitų papėdėse palei visą kalvų virtinę, besiribojančią su uolėtomis Zarando kalnų pereinamosios zonos papėdėmis, dažnai dengia rūkas, nepriklausomai nuo metų laiko, o sausas ruduo yra palankus lėtam cukraus kaupimuisi vynuogėse. Minišo-Mederato vyno regione vidutiniškai per metus saulė šviečia 1 955 valandas, o vynmedžiams reikia mažiausiai 1 300 saulės šviesos valandų, taigi SKVN „Miniš“ nustatytoje vietovėje yra puikios apšvietimo sąlygos.

### 3.9. Su konkrečia rūšinio putojančio vyno gamybos technologija susijusių neprivalomų nuorodų įtraukimas į etiketę

Nuostatos dėl rūšinio putojančio vyno išpilstymo į butelius ir ženklavimo buvo papildytos, įtraukiant nuorodą į talpą, kurios neviršijant galima išpilstyti vyną į butelius, ir nuorodą į derliaus metus, jei vinas pagamintas tais metais, kuriais derlius yra ypač palankus bazinio vyno, naudojamo putojantiems vynams gaminti, išėjimui. Be to, gamybos specifikacija buvo papildyta nurodant konkrečius rūšinių putojančių vynų gamybos metodus, kurie atspindi faktiškai taikomas vynų gamybos technologijas. Derliaus metai etiketėje gali būti įrašomi, jei rūšiniam putojančiam vynui gaminti naudojamas bazinis vinas pagamintas tik iš konkretaus vieno metų derliaus.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XII skyrius ir bendrojo dokumento 1.9 skirsnis.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

### 1. Produkto pavadinimas

MINIŠ

### 2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

### 3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vinas

5. Rūšinis putojantis vinas

8. Pusiau putojantis vinas

### 4. Vyno (-ų) aprašymas

Baltųjų neputojančių ir rožinių vynų analitinės ir juslinės savybės

Neputojantys baltieji vynai yra ryškių spalvų su įvairiais atspalviais – nuo šiaudų geltonos iki šviesiai ir (arba) žalsvai geltonos, sodrūs ir pasižymi konkrečių veislių vynuogėms būdingais aromatais; vynai yra vidutinio stiprumo, jiems būdingas nuo vidutinio iki didelio rūgštingumas ir ilgai burnoje išliekantis poskonis, taip pat vaisiškas skonis su aiškiai juntamais pirminiais aromatais (egzotinių vaisių: ličių, greipfrutų, mangų ar karambolų, rožių žiedlapių, vynuogių žiedų, ką tik nupjautos žolės, medaus).

Neputojančių rožinių vynų spalvos – sodrios, būdingos vietovės vynams, todėl juos galima lengvai atpažinti ir susieti su Minišo vietove. Vynų spalva – avietinė arba rausva braškių, spindinti, o skonis – raudonųjų miško uogų: gervuogių, aviečių, žemuogių su ilgai išliekančiu poskoniu, kuriuo pasižymi geriausi šios rūšies vynai.

#### Bendrosios analitinės savybės

|                                                                        |                                   |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)                  | 15,00                             |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)                    | 11,00                             |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                                      | išreikštas vyno rūgštimi –5,5 g/l |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)     | 18                                |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 200                               |

### Raudonųjų vynų analitinės ir juslinės savybės

Neputojantys raudonieji vynai yra sodrių spalvų su atspalviais nuo ryškiai raudonų iki tamsiai raudonų, maloniai rūgštūs, vynuose gausu taninų ir antocianinų, jie – sodrūs ir pasižymi dideliu rūgštingumu, o tam juos reikia ilgai brandinti ir statinėje, ir butelyje.

Vynams būdingas kompleksiškas, savitas skonis, kuriame juntami prinokusių miško vaisių, tokių kaip raudonieji serbentai, spanguolės, gervuogės ir mėlynės, poskoniai. Brandinant vynai įgauna ypatingą vanilės, kavos ar tabako skonį.

| Bendrosios analitinės savybės                                          |                       |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)                  | 15,00                 |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)                    | 11,00                 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                                      | 4,5 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)     | 20                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 150                   |

### Rūšinių putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės

Rūšiniai putojantys vynai išsiskiria rafinuotumu, gaivumu, natūralumu, fermentacijos aromatais su medaus, vasaros gėlių, šiek tiek džiovinto šieno pokvapiais, autolizuotomis natomis, primenančiomis šiltą duoną su traškia skania pluta.

Savybės:

- išvaizda: rūšiniai putojantys baltieji vynai – skaidrūs, permatomi, nuo geltonos iki citrinų geltonumo spalvos, o rūšiniai putojantys rožiniai vynai – nuo lašišos rausvumo iki daugiau ar mažiau sodrios oranžinės spalvos;
- kvapas: gaivus, nuo subtilaus iki stipraus su vaisių (egzotinių vaisių, džiovintų obuolių) ar gėlių (šeivamedžio, rožės) pokvapiais;
- skonis: maloniai rūgštus, pasižymi nuo vidutinio iki didelio rūgštingumu; rūšiniuose putojančiuose rožiniuose vynuose taninų yra mažai, o rūšiniuose putojančiuose baltuosiuose vynuose jų beveik visai nėra; nestiprus, lengvas vaisių (baltų kvapiosios citrinžolės žiedų, baltųjų lelijų ar baltųjų rožių), vaisių (vasarinių obuolių, nokstančių saldžiųjų kriaušių, baltųjų serbentų, baltųjų persikų), augalų (sutrintų citrinų lapų, šeimamedžio, akacijos žiedų) arba pikantiškas (krapų, rabarbarų, baziliko) skonis, priklausomai nuo konkrečių vynui gaminti naudojamų vynuogių veislių vynuogių aromatų.

Rūšinio putojančio vyno viršslėgis yra bent 3,5 baro esant 20 °C temperatūrai.

| Bendrosios analitinės savybės                                          |                                   |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)                  | 15,00                             |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)                    | 11,00                             |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                                      | išreikštas vyno rūgštimi –3,5 g/l |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)     | 10,5                              |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 150                               |

Pusiau putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės

Savybės:

- išvaizda: skaidrūs, permatomi, gelsvai žalsvos spalvos, baltieji vynai – šviesių spalvų, o pusiau putojantys rožiniai vynai – nuo lašišos rausvumo iki ryškios aviečių rausvumo spalvos, su nedidele puta;
- kvapas: gaivus, turi būti juntami atrinktų veislių vynuogėms būdingi pirminiai aromatai (baltųjų gėlių, baltųjų kaulavaisių, vasarinių obuolių ar kriaušių), jie turi harmoningai derėti su antriniais per fermentacijos procesą iigytais vynų aromatais (mielių, sausainių, šviežios tešlos);
- skonis: rūgštus, būdingi smulkūs ir ilgai išliekantys putų burbuliukai, skonyje aiškiai juntami pirminiai gėlių (baltųjų gėlių: šeimamedžio, akacijos, rožės), vaisių (žaliųjų obuolių, baltųjų persikų, greipfrutų, mangų, ličių) aromatai, skonis gerai subalansuotas su daugiau nei vidutiniškai ar stipriai juntamu poskoniu.

Pusiau putojančio vyno viršslėgis yra 1–2,5 baro esant 20 °C temperatūrai.

| Bendrosios analitinės savybės                                          |                                   |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)                  | 11,00                             |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)                    | 7,00                              |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                                      | išreikštas vyno rūgštimi –3,5 g/l |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)      | 10,5                              |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 185                               |

## 5. Vyno gamybos metodai

### a) Specifiniai vynininkystės metodai

Vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas

Ažuolo drožlių naudojimas

Ažuolo drožlės naudojamos vynui gaminti, kad į vyną patektų tam tikros ąžuolo medienos sudedamosios dalys. Naudojamos vien tik genties *Quercus* ąžuolų medienos drožlės.

Medžio drožlės turi būti tokio dydžio, kad ne mažiau nei 95 proc. svorio atitinkanti dalis neišbyrėtų pro 2 mm (t. y. 9 mešų) dydžio akučių sietą.

Nustatyti tam tikrų medžiagų naudojimo apribojimai:

- SKVN „Miniš“ žymimiems vynams gaminti naudojamo anglies dioksido kiekis taip gaminamuose vynuose neturi viršyti 2 g/l,
- SKVN „Miniš“ žymimiems vynams gaminti naudojamos citrinų rūgšties kiekis taip gaminamuose vynuose neturi viršyti 1 g/l,
- SKVN „Miniš“ žymimiems vynams gaminti naudojamos metavyno rūgšties kiekis vynuose neturi viršyti 100 mg/l.

### b) Didžiausias gamybos kiekis

„Chardonnay“, „Cabernet franc“, „Pinot gris“, „Pinot noir“, „Sauvignon“, „Riesling de Rhin“, „Novac“, „Traminer roz“, „Tămâioasă românească“

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

‘Cabernet „Sauvignon“, „Merlot“, „Furmint“

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

„Burgund mare“, „Fetească regală“, „Riesling italian“, „Muscat Ottonel“, „Fetească neagră“, „Mustoasă de Măderat“, „Cadarcă“, „Syrah“

15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

„Chardonnay“, „Cabernet Franc“, „Novac“, „Pinot gris“, „Pinot noir“, „Riesling de Rhin“, „Sauvignon“, „Traminer roz“, „Tămâioasă românească“

75,00 hektolitrai iš hektaro

„Cabernet Sauvignon“, „Furmint“, „Merlot“

82,50 hektolitro iš hektaro

„Burgund mare“, „Cadarcă“, „Fetească regală“, „Fetească neagră“, „Muscat Ottonel“, „Mustoasă de Măderat“, „Riesling Italian“ ir „Syrah“

112,50 hektolitro iš hektaro

## 6. Nustatyta geografinė vietovė

SKVN „Miniș“ žymimų vynu nustatytą gamybos vietovę sudaro šios Arado apskrities teritorijos:

- Lipovos miestas: Radnos kaimas;
- Peulišo komuna: Barackos ir Peulišo kaimai;
- Gioroko komuna: Minišo, Gioroko ir Kuvino kaimai;
- Kovesinco komuna: Kovesinco kaimas;
- Širijos komuna: Širijos, Galšos ir Miskos kaimai;
- Tirnovos komuna: Tirnovos ir Drauco kaimai;
- Ineu miestas: Mokrios kaimas;
- Pinkotos miestas: Pinkotos ir Mederato kaimai;
- Šilindijos komuna: Šilindijos, Satu Miko ir Luguzeu kaimai.

## 7. Vyninių vynuogių veislė (-ės)

„Burgund Mare N“ – „Grosser burgunder“, „Grossburgunder“, „Blaufrankisch“, „Kekfrankos“, „Frankovka“, „Limberger“ „Cabernet Franc N“

„Cabernet Sauvignon N“ – „Petit Vidure“, „Bourdeos tinto“

„Cadarcă N“ – „Schwarzer Kadarka“, „Rubinroter Kadarka“, „Lugojană“, „Gâmză“, „Fekete budai“

„Chardonnay B“ – „Gentil blanc“, „Pinot blanc“, „Chardonnay“

„Fetească neagră N“ – „Schwarze Mädchentraube“, „Poama fetei neagră“, „Păsărească neagră“, „Coadă rândunicii“

„Fetească regală B“ – „Konigliche Madchentraube“, „Konigsast“, „Ktralyleanka“, „Dănășană“, „Galbenă de Ardeal“

„Furmint B“ – „Furmin“, „Som szalai“, „Szegszolo“

„Merlot N“ – „Bigney rouge“

„Muscat Ottonel B“ – „Muscat Ottonel blanc“

„Mustoasă de Măderat B“ – „Lampau“, „Lampor“, „Mustafer“, „Mustos Feher“, „Strafraube“

„Novac N“

„Pinot Gris G“ – „Affumé“, „Grau Burgunder“, „Grauburgunder“, „Grauer Mönch“, „Pinot cendré“, „Pinot Grigio“, „Ruländer“

„Pinot noir N“ – „Blauer Spätburgunder“, „Burgund mic“, „Burgunder roter“, „Klävner Morillon Noir“

„Pinot noir N“ – „Spätburgunder“, „Pinot nero“

„Riesling de Rhin B“ – „Weisser Riesling“, „White Riesling“

„Riesling italian B“ – „Olasz Riesling“, „Olaszriesling“, „Welschriesling“

„Sauvignon B“ – „Sauvignon verde“

„Syrah N“ – „Shiraz“, „Petit Syrah“

„Traminer Roz Rs“ – „Rosetraminer“, „Savagnin roz“, „Gewürztraminer“

„Tămâioasă românească B“ – „Busuioacă de Moldova“, „Muscat blanc à petit grains“

„Tămâioasă românească B“ – „Rumanische Weihrauchtraube“, „Tamianka“.

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

### Geografinės vietovės duomenys

Zarando kalnų papėdės yra savitas šios vynuogių veislės auginimą veikiantis gamtinis veiksnys – šiai vietai būdingas rups dirvožemis, kuriame gausu geležies ir mikroelementų.

Vynmedžių plantacijos daugiausia išsidėsčiusios pietų, o išimtiniais atvejais – pietvakarių ir pietryčių kryptimis. Todėl įvairūs pavieniai vynuogynai, įkurdinti toje pačioje geografinėje platumoje ir toje pačioje geografinėje ilgumoje, kuriuose auginamos tos pačios veislės vynuogės, skiriasi vieni nuo kitų dėl skirtingų geologinių ir klimato ypatumų. Šios vietovės mikroklimatui, kurį veikia Viduržemio jūra, būdingas ilgas, šiltas ir sausas ruduo. Ekologiniai ir klimato duomenys: vidutinė metinė temperatūra – 11,2 °C, bendras metinis kritulių kiekis – 644 mm, aktyviųjų temperatūrų suma – 3291 °C, bendras saulės šviesos valandų skaičius – 1 490, bendras aktyviųjų kritulių kiekis – 365 mm. Dešimties metų vidutinis santykinis drėgnumas yra maždaug 75 proc.

Minišo-Mederato vyno regionui paprastai būdingas vidutinis žemyninis klimatas, veikiamas Viduržemio jūros klimato ir Vidurio Europos klimato sąlygų. Kai kurie ekologiniai vietovės ypatumai susiję su natūralia *Munții Zărandului* (Zarando kalnų) teikiama apsauga, vietovės orientacija pietvakarių kryptimi, 15–35 proc. šlaitų nuolydžiu ir dirvožemio ypatumais. Žiemos paprastai būna švelnios, pavasarį greitai keičia vasara, ypač per paskutiniuosius 10–15 metų. Vidutinė mėnesio temperatūra nukrenta žemiau 0 °C tik sausio ir vasario mėn. ir paprastai nebūna šaltesnė kaip -2 °C. Vynuogių kokybei svarbiu nokimo laikotarpiu (liepos – rugsėjo mėn.) vidutinė mėnesio temperatūra išlieka optimali – virš 21 °C liepos ir rugpjūčio mėn. ir 15,5 °C rugsėjo mėn. Bendras šilumos balansas, vidutinių paros teigiamų temperatūrų sumos daugiametis vidurkis – 4 125 °C. Aktyviųjų temperatūrų sumos daugiametis vidurkis – 3 667 °C. Naudingų (efektyviųjų) temperatūrų suma – 1 558 °C, jos žemiausias 1979 m. užregistruotas rodiklis buvo 1 102 °C, o aukščiausias – 2 485 °C 1995 m. Biologinė vynmedžiams sunokti reikalingos šilumos riba yra 1 000 °C. Vidutinė temperatūra augimo laikotarpiu – 17,3 °C.

Minišo-Mederato vyno regione vyrauja šių tipų dirvožemiai: 40 proc. pasotintieji pradžiazemiai, 40 proc. pasotintieji besiformuojantys pradžiazemiai ir 20 proc. silpnai erozijos paveikti pasotintieji dirvožemiai. Taip pat vietovėje aptinkami pasotintieji rudžemiai, pseudoglazūruoti rudi jaurazemiai ir juodžemiai. Minišo-Gioroko vietovės dirvožemiai – pradžiazemiai, balkšvazemiai ir rudžemiai. Rudieji molžemiai, rudieji pradžiazemiai ir koliuviniai dirvožemiai aptinkami retai. Iš tokio tipo dirvožemių vynmedžiai gerai pasisavina mineralines medžiagas, kurių jiems reikia nedaug, tačiau jos suteikia vynuogėms ypatingą skonį ir kokybę. Nedidelį šios vietovės mikroelementų kiekį ir spektrą rodo didelės neredukuojančio sausojo ekstrakto vertės, kurios retai būna mažesnės kaip 25 g/l.

### Žmogiškieji veiksniai

Žmogiškasis veiksnys pasireiškia derliaus atrinkimo ir derliaus nuėmimo keliais etapais tradicija, pirmenybę teikiant veislėms, kurios tinka vėlyvajam derliaus nuėmimui arba derliaus nuėmimui, kai vynuogės gerai prisirpsta. Žmogiškojo veiksnio įtaką rūšinių putojančių ir pusiau putojančių vynų gamybai rodo žemės sklypų, kurių kiekviename auginamos tam tikros veislės vynuogės, tvarkymas.

Vynmedžių genėjimas ir tvarkymas turi įtakos rūšiniams putojantiems ir pusiau putojantiems vynams gaminti skirtų vynuogių auginimui – sklypuose, kuriuose gaunamas šiems vynams gaminti reikalingas derlius, taikoma pagreitinta kordoninio genėjimo sistema, nes genėjimas pagal sistemą *Guyot* paliekant vaisingas šakas nėra palankus tam, kad vynuogės įgautų didelį rūgštingumą.

Vyskupo Gerardo veikale „*Deliberatio*“ liudijama apie vynuogininkystę Arado vietovėje. 1038 m., karaliui sutikus, Vengrijos karalienė Gizela padovanojo aštuonis ant Makros kalvos (šiandien vadinamos Mokria) augančius vynuogynus ir tiek pat vynuogių augintojų. 1562 m. dešimtinės mokestis siekė 141 000 litrų, o vynuogynų žemės plotai viršijo 700 hektarų. Minišo vietovė pirmą kartą vynuogių auginimo žemėlapyje buvo pažymėta 1212 m.

1864 m. vykusiam Londono tarptautiniam vyno konkursui buvo atrinkti vynai iš 11 vietovių. Atrinkti daugiausia Minišo ir Mederato vietovių vynai, kai kurie iš jų datuojami 1785 m. 1873 m. Vienos pasaulinėje parodoje keli vyno pavyzdžiai buvo apdovanoti garbės medaliais. Kitais metais kvapnūs Peulišo vynas pelnė pirmąją apdovanojimą Londone.

Iš vynuogių veislės „Cadarcă“ vynuogių vynas pirmą kartą buvo pagamintas 1744 m., iš pradžių Miniše, o vėliau Gioroke, Peuliše ir Kuvine.

Vynuogininkystės ir vyno muziejus, įsikūręs Arado apskrities Gioroko komunos Minišo mokslinių tyrimų ir technologinės plėtros stotyje, yra Arado muziejų komplekso dalis. Muziejus buvo įkurtas 1988 m. Čia lankytojai gali apžiūrėti įrankius, įrangą, dokumentus ir nuotraukas, susijusias su Minišo-Mederato vyno regiono vynuogininkystės istorija.

#### *Informacija apie produktą*

Šioje vietovėje gaminami baltieji ir rožiniai neputojantys vynai yra labai ekstraktyvūs, visų veislių vynuogių vidutinis cukraus kiekis viršija 25 g/l, o vynų rūgštingumas didesnis nei kituose Rumunijos vyno gamybos regionuose; jie pasižymi greipfrutų ir mangų vaisių aromatais.

Neputojantys raudonieji vynai yra sodrių spalvų dėl geležingo kalkingo dirvožemio pagrindo, ant kurio auginami vynuogynai, juose gausu taninų ir antocianinų, vynai pasižymi aviečių, žemuogių ir gervuogių aromatais, sodrumu ir dideliu rūgštingumu, o tam juos reikia ilgai brandinti ir statinėje, ir butelyje. Rūgščiausi raudonieji vynai gaunami iš vynuogių veislių „Cadarcă“ ir „Burgund Mare“ vynuogių. Tačiau bendrasis rūgštingumas yra subalansuotas ir išryškėja vykstant pieno rūgšties fermentacijai. Labai retai pasitaiko, kad raudonasis neputojantis vynas, kuris bent 6 mėnesius nebuvo brandintas ąžuolo statinėse, būtų paruoštas vartoti, o vynui subręsti ir išlaikyti reikalingas laikotarpis būtų ilgesnis nei kituose vynuogių auginimo regionuose.

Rūšiniai putojantys vynai (vaisiško vasarinių obuolių, prinokusių kriaušių, baltųjų persikų, šeivamedžio žiedų aromato) ir pusiau putojantys vynai (vasarinių kriaušių, žaliųjų obuolių, greipfrutų, rožių aromato) pasižymi rūgštingumu, kuriuo užtikrinamas jų gaivumas ir tinkamumas brandinti.

Jauni vynai yra itin gaivūs, pasižymi gėlių, vaisių ir citrusinių vaisių, mineralų poskoniais, ilgai išliekančiu putojimu; brandūs vynai pasižymi išbaigtais aromatais, pavyzdžiui, geltonųjų vaisių ir prieskonių.

#### *Priežastiniai ryšiai*

Vyninių vynuogių auginimo regiono, kuriame yra saugomos kilmės vietos nuorodos „Miniș“ nustatyta vietovė, enologiniai ir klimato ypatumai pagal vandens, šviesos ir temperatūros indeksą (kuris svyruoja nuo 4 600 iki 5 100 balų) yra įvertinti 4 666 balais. Tai rodo, kad šis regionas yra ypač tinkamas raudoniesiems ir baltiesiems neputojantiems vynams gaminti.

Ant kalvų augantys vynuogynai yra ne tik puikiai apšviesti, bet ir atviri saulės spinduliams, o tai palanku cukraus ir antocianinų kaupimuisi vynuogėse, skirtose neputojantiems raudoniesiems vynams gaminti. Ant kalvų šlaitų augančiose vynuogėse „Cadarcă“ antociano pigmento yra 60 proc. daugiau nei šlaitų apačioje augančiose šiose vynuogėse.

Iš rupiuose, geležinguose dirvožemiuose išaugintų vynuogių pagaminti neputojantys raudonieji vynai yra ryškiai raudonos spalvos su sodriais rubino atspalviais, labai sodraus ir išraiškingo kvapo bei skonio. Skiriasi ir bendrasis vynuogių rūgštingumas – ant šlaito augančių vynuogių rūgštingumas dėl mažesnio obuolių rūgšties kiekio jose yra mažesnis.

Peulišo, Kovesinco, Gioroko ir Kuvinundės vynuogynams būdingas daugelio raudonųjų vynuogių veislių vynuogėse pasireiškiantis gamtinis veiksnys nulemia iš šių vynuogių pagamintų vynų ryškias spalvas, švelnų pobūdį, raudonųjų miško uogų ar akacijos žiedų pokvapius. Vyndariai gamina vynus iš vietos veislių vynuogių, tokių kaip „Fetească neagră“ ar „Cadarcă“ ar „Pinot Noir“, „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“ ir „Cabernet Franc“, taikydami tradicines vyno gamybos technologijas ir vadovaudamiesi „kuo mažesnio kišimosi“ principu, nenaudodami atrinktų mielių, tačiau kontroliuodami temperatūrą, brandindami pirma didesnėse, o vėliau mažesnėse statinėse, kurių dauguma panaudojamos antrą ar trečią kartą.

Taip gaminant išsaugomos ryškios rūšinių putojančių vynų savitų aromatų ir rūgštingumo savybės net jei fermentuojant antrą kartą vynai įgauna antrinius aromatus (sausainių, keptos duonos ar mielių).

Kadangi vietovės vynuogių rūgštingumas yra didesnis nei kituose Rumunijos vynuogynuose išaugintų vynuogių, baltuosius neputojančius vynus galima laikyti, o kai kurie iš jų yra tinkami brandinti statinėse ir buteliuose (vynai „Furmint“, „Chardonnay“, „Mustoasă de Măderat“).

Dėl pietinei ir rytinei vyno regiono dalims būdingo klintinio dirvožemio raudonieji vynai įgauna sodrią spalvą, o daugumoje neputojančių raudonųjų vynų gausu taninų bei antocianinų (pvz., vynuose „Cadarcă“, „Burgund mare“), todėl jie vidutiniškai brandinami ne mažiau kaip 6 mėnesius statinėje ir dar ilgiau butelyje.

Gaminant baltuosius vynus taikomos šiuolaikinės technologijos ir temperatūros kontrolė, kad vynai išliktų gaivūs ir vaisiški. Vynas „Chardonnay“ brandinamas ąžuolinėse statinėse ant nuosėdų ir kas mėnesį maišant kartu su nuosėdomis, o vynas „Furmint“ – mažose statinėse.

Enologijos ir klimato sąlygos, veikiamos Viduržemio jūros klimato, yra palankios, kad iš baltųjų vynuogių veislių vynuogių pagaminti neputojantys vynai įgautų kvapnių poskonių, flavonoidų ir terpenų ir kad juose kauptųsi cukrus. Ant šlaito ir plynaukštėje arba terasoje augančių vynuogių cukraus koncentracija yra atitinkamai 11 proc. ir 8 proc. didesnė nei žemumoje augančių vynuogių.

Dėl vietovės klimato vynuogės ir misa pasižymi puikiu natūraliu rūgštingumu, reikiamu putojantiems ir pusiau putojantiems vynams gaminti. Slėniuose, kuriuose vasarą iki vidurdienio išsilaiko rytinė rasa, augančios vynuogės įgauna reikiamą rūgštingumą, kuris turi išlikti rūšiniuose putojančiuose ir pusiau putojančiuose vynuose. Vynuogėms, iš kurių bus gaminami rūšiniai putojantys vynai ir pusiau putojantys vynai, auginti pasirinkti sklypai, kuriuose pastaraisiais metais buvo pasodinti klonai, pasižymintys toliau išvardytomis savybėmis: dideliu rūgštingumu (daugiau kaip 6 g/l vyno rūgšties) ir gerokai didesniu derliumi (palyginti su vynuogynais prieš pertvarką ir (arba) restruktūrizavimą), mažesniu, palyginti su tradicinėmis veislėmis, iš kurių buvo atrinkti šie klonai, antocianinų ir taninų kiekiu.

Sklypų lygmeniu vyndariai nustatė atskiroms veislėms taikomą tvarką, kad derliaus nuėmimas būtų tinkamai valdomas, kai pasiekama vynininkystės specialistų reikalaujama gamybai reikalinga vynuogių branda, ir kad vynmedžių genėjimo ir tvarkymo metodai turėtų teigiamą poveikį rūšinių putojančių ir pusiau putojančių vynų gamybai; atnaujintas genėjimo stilius: vietoj pagreitinto kordoninio genėjimo arba paprastojo ar dvigubo genėjimo metodu Guyot pereita prie genėjimo sistemos Guyot Poussard, kuria užtikrinamas didesnis kiekis brandžių šakų, per kurias vaisiniai pumpurai aprūpinami jų augimui reikalingomis maisto medžiagomis. Naujuose vynuogynuose taikant genėjimo metodą Guyot Poussard vengiama šalinti brandžias šakas, nes vynmedžių gyvybingumas nuolat palaikomas kasmet genint ir atliekant vadinamuosius žaliuosius darbus (atlenkiant ūglius nuo stiebų, šalinant nebrandžius ar nederančius ūglius ir viršūnėles).

## 9. Kitos specifinės sąlygos (išpildytas, ženklinimas, kiti reikalavimai)

Prekybos rūšiniais putojančiais vynais sąlygos

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Derliaus metai gali būti nurodomi tik rūšinių putojančių vynų etiketėse, jei aukštos kokybės putojančiam SKVN „Miniș“ žymimam vynui gaminti reikalingo bazinio vyno gamybos kiekis gaunamas tik iš tais metais SKVN „Miniș“ nustatytoje vietovėje nuimtų vynuogių, jei tais metais buvo nuimtas ypač geras derlius, iš kurio gaminami išskirtiniai vynai.

Gamintojų pageidavimu SKVN „Miniș“ žymimų vynų informacija gali būti papildyta viena iš šių vynuogynų pavadinimų nuorodų: BARAȚCA, PĂULIȘ, DEALU DAICONI, DEALU CURȚII, DEALU LUNG, DEALU SOARELUI, MINIȘ, GHIOROC, CUVIN, FAȚA CRUCII, COVĂȘĂNT, ȘIRIA, GALȘA, DEALUL CIREȘILOR, DEALUL ZĂNOAGA, DEALUL DOMNESC, MÂSCA, MĂDERAT, PÂNCOTA, DEALUL BOCRITA, ȘILINDIA.

Prekybos rūšiniais putojančiais vynais sąlygos

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Žodžiai „fermentuota butelyje“ gali būti vartojami tik jei:

- produktas virto putojančiu produktu antrinės fermentacijos būdu butelyje;
- gamybos proceso trukmė, įskaitant sendinimą gamybos įmonėje, skaičiuojant nuo fermentacijos, kurios metu *cuvée* virsta putojančiu produktu, pradžios yra ne mažesnė kaip devyni mėnesiai;
- fermentacija, kurios metu *cuvée* virsta rūšiniu putojančiu vynu, vyko ir *cuvée* ant nuosėdų buvo ne mažiau kaip 90 dienų.

Prekybos rūšiniais putojančiais vynais sąlygos

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Žodžiai „fermentuota butelyje tradiciniu metodu“, „tradicinis metodas“, „klasikinis metodas“ arba „klasikinis tradicinis metodas“ gali būti vartojami tik jei produktas:

- virto putojančiu produktu po antrinės alkoholinės fermentacijos butelyje;
- be pertrūkių nuo to laiko, kai susidarė *cuvée*, lietėsi su nuosėdomis ne mažiau kaip devynis mėnesius toje pačioje įmonėje;
- buvo atskirtas nuo nuosėdų nupilant.

Žodžiai „fermentuota rezervuare“, „fermentuota talpykloje ir (arba) autoklave“ gali būti vartojami, jei produktas:

- buvo antrą kartą fermentuotas rezervuare „acrotofor“ ir (arba) autoklave ir (arba) fermentacijos rezervuare ir (arba) fermentacijos cisternoje ir (arba) atsparioje slėgiui metalinėje talpykloje ir vėliau filtruojant buvo perpiltas į kitas talpyklas, o paskui išpilstytas į butelius (pertraukiamasis arba *Marinotti* ir (arba) *Charmat* metodas).
- buvo fermentuotas sistemoje, sudarytoje iš daugelio sujungtų, tačiau hermetiškai sandarių talpyklų. Į sistemą nuolat įpilama rūšiniam putojančiam vynui gaminti skirta bazinio vyno, gerai sumaišyto su *liqueur de tirage* bei mielių nuosėdomis, iš kurio buvo biologiškai pašalintas deguonis (nepertraukiamojo srauto arba Asti metodas).

### Produkto specifikacijos nuoroda

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_de\\_sarcini\\_doc\\_minis\\_modif\\_cf\\_notif\\_908\\_11.05.2020\\_la\\_cererea\\_nr.\\_1391\\_21.06.2017\\_no\\_track\\_changes.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_minis_modif_cf_notif_908_11.05.2020_la_cererea_nr._1391_21.06.2017_no_track_changes.pdf)

**Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES)  
Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas**

(2021/C 269/10)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

Su šio nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiška galima susipažinti Komisijos duomenų bazėje *eAmbrosia*.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO“**

**ES Nr. PDO-IT-0603-AM01 – 2021 m. vasario 26 d.**

**SKVN (X) SGN ( )**

**1. Pavadinimas**

„Farro di Monteleone di Spoleto“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

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

**3.1. Produkto rūšis**

1.6. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

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

„Farro di Monteleone di Spoleto“ yra gamybos vietai būdingas *Triticum dicoccum* rūšies dvigrūdžių kviečių vietos ekotipas. Prisitaikęs prie klimato ir dirvožemio jis įgijo tam tikrų ypatingų morfologinių ir (arba) fizinių savybių, kuriomis šios rūšies dvigrūdžiai kviečiai skiriasi nuo kitose geografinėse vietovėse užaugintų dvigrūdžių kviečių, t. y.: pavasarinis ūglius; ne didesnis kaip 120 cm augalo aukštis; vidutinį ūglių lygį; baigiant leisti ūglius pusiau nulinkusias varpas; truputį ar vidutiniškai apnašomis apsidraukusį augalo stiebą ir lapus; nedideles, dažniausiai plokštesnes varpas, kurios visiškai sunokusios būna beveik visai baltos spalvos; stipriai prie grūdo prisitvirtinusius lukštus; itin pūkuotus ir labai apvalius skaidrius grūdus; šviesiai gintarinę ir rudą spalvą – ši ypatybė visiems gaminiams suteikia skiriamųjų požymių net po malimo. Prekiaujama šiomis dvigrūdžių kviečių „Farro di Monteleone di Spoleto“ rūšimis: FARRO INTEGRALE (visagrūdžiai grūdai): šviesiai gintarinės ir rudos spalvos lukštenti, pailgi, kiek išgaubti grūdai, ragaujant tvirti ir sausi. FARRO SEMIPERLATO (pusiau gludinti grūdai): nuo visagrūdžių grūdų jie skiriasi tuo, kad neskaldyto grūdo paviršius šiek tiek šlifluotas, truputį šviesesni ir kramtant minkštesni nei visagrūdžiai, todėl puikiai tinka sriuboms ir salotoms ruošti. FARRO SPEZZATO (eizėti grūdai): gaunami iš lukštentų visagrūdžių grūdų, kiekvieną grūdą suskaldant į kelias dalis, o paskui juos persijojant per atitinkamo dydžio rėtį. Šie kviečiai yra šviesiai gintarinės ir rudos spalvos, skaidraus paviršiaus. SEMOLINO DI FARRO (manų kruopos): gaunamos smulkinant visagrūdžius grūdus. Tai už grūdus dvigrūdžius kviečius smulkesnės kruopos, tačiau dėl būdingo skaidrumo neatrodo kaip miltai. Kramtomi jie suyra ir tampa minkšti; šviesiai rudos spalvos.

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

—

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

Siekiant, kad keturių tradicinių tipų (visagrūdžių, pusiau gludintų, eizėtų ir manų kruopų) SKVN „Farro di Monteleone di Spoleto“ žymimų dvigrūdžių kviečių kokybė nesuprastėtų ir būtų išsaugotos tradicinės savybės, dvigrūdžiai kviečiai turi būti auginami, jų grūdai atskiriami nuo vikių, lukštenami, šlifuojami, smulkinami ir malami gamybos vietovėje.

<sup>(1)</sup> OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

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

Dvigrūdžiai kviečiai „Farro di Monteleone di Spoleto“ pateikiami vartotojams pakuotėse, sveriančiose nuo 100 g iki 25 kg, visų rūšių produktams, t. y. visagrūdžiams, pusiau gludintiems ir eizėtiems grūdams bei manų kruopoms, naudojant galiojančius teisės aktus atitinkančias medžiagas ir technologijas. SKVN „Farro di Monteleone di Spoleto“ žymimos produkcijos pakuotės turi būti užsandarinamos ir naujos, švarios, be toksinių medžiagų, taip pat atitikti galiojančius ES ir nacionalinės teisės aktus. Šiuos reikalavimus turi atitikti ir prie pakuotės pridedami su produktu besiliečiantys spaudiniai.

### 3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Etiketėje ant pakuotės spausdintinėmis aiškiomis ir įskaitomomis raidėmis turi būti pateiktas nuorodos logotipas, ES grafinis simbolis ir su juo susiję užrašai bei įstatymais nustatyti duomenys. Logotipą sudaro stačiakampis, kuriame matomas profiliu pasisukusio ir einančio liūto, letenoje laikančio dvi dvigrūdžių kviečių varpas, atvaizdas ir šešios dvigrūdžių kviečių varpos.

Jei logotipas naudojamas etiketėje, būtina išlaikyti rašmenų dydžio proporcijas, kaip pateikiama vaizduojamame ženkle.



Leidžiama naudoti vienspalvį ar iš pilkų atspalvių sudarytą logotipą.

Gaminiais, pagamintais naudojant SKVN „Farro di Monteleone di Spoleto“ žymimus dvigrūdžius kviečius, net perdirbus, galima prekiauti pakuotėse su tokiu pavadinimu, tačiau be ES logotipo. Darant nuorodą į šį pavadinimą privaloma įtraukti sakinį „produktas, pagamintas naudojant „Farro di Monteleone di Spoleto“. Minėtos nuostatos taikomos su sąlyga, kad patvirtinta SKVN yra vienintelė *Triticum dicoccum* (Schübler) rūšiai priklausanti sudedamoji dalis ir kad minėta nuoroda pateikiama taip, kad vartotojui nekiltų abejonių dėl to, kad SKVN taikoma tik tai sudedamajai daliai, o ne pačiam pagamintam ar perdirbtam produktui.

## 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

SKVN „Farro di Monteleone di Spoleto“ gamybos vietovė apima Perudžos provincijos pietryčiuose esančią kalvotą vietovę ir visą Monteleone di Spoleto ir Podžodomo savivaldybių administracinę teritoriją, taip pat dalį Kasos, Sant Anatolija di Narko, Valo di Neros ir Skedžino savivaldybių administracinės teritorijos. Visos vietovės yra ne žemiau kaip 700 m virš jūros lygio.

## 5. Ryšys su geografine vietove

Vietovei, kurioje auginami šie kviečiai, būdinga stati, kalkinga ir akmeninga žemė, esanti 700 m virš jūros lygio aukštyje, ir dėl to joje drėgnuoju metų laiku neužsistovi vanduo. Dirvožemiai pasižymi vidutiniu organinių medžiagų kiekiu, turi daug fosforo ir mažai kalio. Tokia plynaukštės struktūra susidarė dėl ypatingų vietovės klimato savybių – ilgų ir labai šaltų žiemų su dažnomis šalnomis, besitęsiančiomis iki gegužės mėn., taip pat labai retai per vasarą pasitaikančių saivaičių, kai dienos temperatūra labai aukšta. Kadangi ilgai neišsilaiko, tokios klimato sąlygos „Farro di Monteleone di Spoleto“ ekotipas yra itin atsparus.

SKVN „Farro di Monteleone di Spoleto“ žymimas produktas unikalus dėl šviesiai gintarinės ir rudos spalvos grūdo, kuris perlaužus yra skaidrus ir tvirtas su balzganais likučiais. Galiausiai šiam produktui būdinga plokščia, trumpa, smailėjanti su ne itin ilgais ir kiek prisiskleidusiais akuotais varpa.

Ypatingos produkto „Farro di Monteleone di Spoleto“ fizinės ir juslinės savybės, o ypač būdingas gelsvos spalvos ir perlaužus skaidrus grūdus, susiformavo dėl gamybos vietovės dirvožemio ir klimato derinio, t. y. 700 m aukštyje virš jūros lygio esančių kalkingų ir akmeningų dirvožemių, kuriuose dėl stačių šlaitų drėgnuojų metų laiku neužsistovi vanduo. Atliktais bandymais ir moksliniais tyrimais įrodyta, kad auginant dvigrūdžių kviečių „Farro di Monteleone di Spoleto“ grūdus kitose Valnerinos vietovėse gaunamas produktas, kuris ilgainiui netenka savo specifinių savybių. Tai parodo, kad vyksta svarbus su gamybos vietove susijęs ekotipų formavimosi procesas, kurį taip pat skatina geografinė izoliacija, galinti padėti atsirasti specifinei vietos rūšiai. Pakanka tiesiog pažvelgti į gretimose vietovėse užauginamus grūdus, kurie yra ne skaidrūs, o miltingi. Šis augalas ūglius leidžia pavasarį, jis prisitaikęs prie sėjos žiemos pabaigoje kalnų vietovėse, kurių stačiuose šlaituose esantys kalkingi ir akmenuoti, daug fosforo, tačiau mažai kalio turintys dirvožemiai drėgnuojų metų laiku neleidžia užsilaikyti vandeniui. Vyrauja kalvotoms vietovėms būdingas klimatas ir jis pasižymi tuo, kad žiemos ilgos ir labai šaltos su dažnomis šalnomis, besitęsiančiomis iki gegužės mėn., o per vasarą savaičių, kai dienos temperatūra labai aukšta, nėra daug. Dvigrūdžiai kviečiai „Farro di Monteleone di Spoleto“ ilgainiui prie tokių klimato sąlygų prisitaikė ir tapo joms atsparūs. Apie produkto ir vietovės, kurioje jie užauginti, ryšį liudija ir antikos laikus siekiantys istoriniai duomenys. Monteleone di Spoleto vietovėje esančiame „tomba della biga“, VI a. pr. m. e. siekiančiame etruskų kape, atrasta javų liekanų. Tarp jų buvo dvigrūdžių kviečių grūdų, kurie, labai tikėtina, priklausė mūsų laikais Monteleone di Spoleto vietovėje tradiciškai auginamai rūšiai, t. y. *Triticum dicoccum*. O tai liudija, kad šie grūdai tuo metu buvo plačiai vartojami ir labai paplitę. Monteleone di Spoleto regione tiriant archyvus rasta ir pavyko išsaugoti dokumentų, įrodančių, kad iki XVI amžiaus dvigrūdžiai kviečiai buvo labai paplitę, paskui bėgant amžiams jų auginimas virto regiono žemės ūkio tradicija ir išliko iki mūsų laikų. Akivaizdu, kad dirvos įdirbimo būdai, sėjai ir derliui nuimti tinkamo laiko parinkimas – iš kartos į kartą ūkininkų perduodamos žinios – yra itin svarbūs. Šios iš kartos į kartą perduodamos žinios padėjo nuolat tobulinti gamybą ir užauginti daugiau šių didelės energetinės ir atstatomosios vertės puikių grūdų, kurie jokių būdu nėra prastesni už kitus grūdus. Galiausiai, dėl tradicinių sriubų ir sultinių receptų švenčių ir ritualų progoms vis daugiau žmonių ėmė vertinti šį produktą.

#### Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità“ (kokybė), paskui ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi produktai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos produktų specifikacijos).



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