



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

65 metai

2022 m. rugsėjo 27 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2022/C 369/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2022/C 369/02	2022 m. rugsėjo 26 d. Euro kursas	2
---------------	---	---

2022/C 369/03	Komisijos komunikatas dėl peržvegotų kiekių išskaitymo iš kvotų pagal Reglamento (EB) Nr. 1224/2009 105 straipsnio 1, 2 ir 5 dalis gairių, kuriuo pakeičiamas Komunikatas 2012/C 72/07	3
---------------	--	---

Audito Rūmai

2022/C 369/04	Specialioji ataskaita 20/2022. „ES veiksmai kovojant su neteisėta žvejyba. Kontrolės sistemos įdiegtos, tačiau mažiau veiksmingos dėl nevienodų valstybių narių atliekamų patikrų ir taikomų sankcijų“	5
---------------	--	---

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2022/C 369/05	Pranešimas apie tam tikrų antidempingo priemonių galiojimo pabaigą	6
---------------	--	---

KITI AKTAI

Europos Komisija

2022/C 369/06	Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalyje, paskelbimas	7
2022/C 369/07	Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas	13

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

(Byla M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 369/01)

2022 m. rugsėjo 14 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 ⁽¹⁾ 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. 32022M10851. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2022 m. rugsėjo 26 d.

(2022/C 369/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	0,9646	CAD	Kanados doleris	1,3195
JPY	Japonijos jena	139,07	HKD	Honkongo doleris	7,5720
DKK	Danijos krona	7,4365	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6886
GBP	Svaras sterlingas	0,89404	SGD	Singapūro doleris	1,3842
SEK	Švedijos krona	10,9275	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 379,40
CHF	Šveicarijos frankas	0,9555	ZAR	Pietų Afrikos randas	17,4247
ISK	Islandijos krona	138,90	CNY	Kinijos ženminbi juanis	6,9075
NOK	Norvegijos krona	10,3585	HRK	Kroatijos kuna	7,5278
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	14 620,74
CZK	Čekijos krona	24,640	MYR	Malajzijos ringitas	4,4401
HUF	Vengrijos forintas	408,83	PHP	Filipinų pesas	56,908
PLN	Lenkijos zlotas	4,7608	RUB	Rusijos rublis	
RON	Rumunijos lėja	4,9418	THB	Tailando batas	36,496
TRY	Turkijos lira	17,8001	BRL	Brazilijos realas	5,1504
AUD	Australijos doleris	1,4858	MXN	Meksikos pesas	19,6066
			INR	Indijos rupija	78,7040

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Komisijos komunikatas dėl peržvegotų kiekių išskaitymo iš kvotų pagal Reglamento (EB) Nr. 1224/2009 105 straipsnio 1, 2 ir 5 dalis gairių, kuriuo pakeičiamas Komunikatas 2012/C 72/07

(2022/C 369/03)

Kai Komisija nustato, kad valstybė narė viršijo jai skirtas kvotas, ji pagal Reglamento (EB) Nr. 1224/2009 105 straipsnio 1 dalį perviršį turi išskaityti iš būsimų tos valstybės narės kvotų.

Pagal 105 straipsnio 2 dalį, jei valstybė narė peržvejoja atitinkamais metais turimą kvotą, kitais metais ar per kelerius ateinančius metus sužvejotas perviršis išskaitomas iš tos valstybės narės metinės kvotos.

Jeigu perviršis negali būti išskaitytas iš išteklių, kurie buvo peržvejoti, kvotos pagal 105 straipsnio 1 ir 2 dalis, nes atitinkama valstybė narė tokios kvotos neturi arba ji nepakankamo dydžio, pasikonsultavus su ta valstybe nare, perviršis pagal 105 straipsnio 5 dalį kitais metais ar per kelerius ateinančius metus gali būti išskaitytas iš tai valstybei narei skirtų kitų tame pačiame geografiniame rajone žvejojamų arba tokios pačios komercinės vertės išteklių arba išteklių grupių kvotų.

Kad šios nuostatos būtų taikomos kuo skaidriau, nuosekliau, remiantis vienodo požiūrio principu, Komisija siekia pavišinti principus, kuriais vadovausis išskaitydama iš kvotų perviršį.

Šiuo komunikatu pakeičiamas Komunikatas 2012/C 72/07 ⁽¹⁾ ir prie to, kas jau numatyta tame komunikate, pridedama ši nuostata: tais atvejais, kai peržvejojama tam tikrais metais valstybei narei skirtų išteklių, kuriuos valdo regioninės žvejybos valdymo organizacijos, kvota, kai taikytina, išskaitymas turėtų būti atliekamas pagal tą patį tvarkaraštį, kaip ir atitinkamose regioninėse žvejybos valdymo organizacijose.

Todėl, taikydama Reglamento (EB) Nr. 1224/2009 105 straipsnio 1, 2 ir 5 dalis, Komisija vadovausis šiais principais:

1. Visas išskaitytinas kiekis (toliau – kompensuotinas perviršis), įskaitant kiekius, gautus pritaikius atitinkamus daugiklius, turi būti išskaitomas kitais metais po peržvejojimo.

Tačiau, jei peržvejota regioninių žvejybos valdymo organizacijų valdomų išteklių kvota, kompensuotinas perviršis, įskaitant kiekius, gautus pritaikius atitinkamus daugiklius, turi būti išskaitytas tais metais (ar per kelerius metus), kuriais atliekamas koregavimas, arba tais metais (ar per kelerius metus), dėl kurių nusprendžia atitinkama regioninė žvejybos valdymo organizacija.

2. Jei kompensuotinas perviršis didesnis nei turima kvota, bus išskaitoma visa kitais metais po peržvejojimo turima kvota. Išskaitytino kiekio likutis bus išskaitytas iš dar kitų metų kvotų arba, jei prireiks, iš kelerių vėlesnių metų kvotų, kol bus kompensuotas visas peržvejotas kiekis (įskaitant kiekius, gautus pritaikius atitinkamus daugiklius).

3. Nukrypstant nuo 2 punkto, perviršis išimties tvarka gali būti kompensuojamas laipsniškai (t. y. padalijus per pusę per dvejus metus arba procentinėmis dalimis išskirsčius per daugiau nei dvejus metus), jei tenkinama viena iš šių sąlygų:

a) jei žuvų ištekliai valdomi tausiai, remiantis tinkamomis atitinkamiems ištekliams skirtomis mokslinėmis rekomendacijomis, arba

b) jei atitinkamų išteklių žuvis sužvejojamos vykdant mišriąją žvejybą ir praradus reikšmingą kvotos dalį taptų neįmanoma žvejoti susijusių rūšių išteklių, žvejojamų vykdant tokią mišriąją žvejybą, arba

c) jei specialiose tarptautinėse peržvejoto atitinkamų išteklių kiekio kompensavimo taisyklėse (pvz., nustatytose regioninių žvejybos valdymo organizacijų) numatytas laipsniškas kompensavimas per dvejus ar daugiau metų.

⁽¹⁾ Komisijos komunikatas „Išskaitymo iš kvotų pagal Reglamento (EB) Nr. 1224/2009 105 straipsnio 1, 2 ir 5 dalis gairės“ (OL C 72, 2012 3 10, p. 27) su pakeitimais, padarytais Komunikatu 2019/C 192/03 (OL C 192, 2019 6 7, p. 5).

4. Jeigu perviršio išskaityti kitais metais po išteklių peržvejojimo neįmanoma, nes atitinkama valstybė narė tų išteklių kvotos neturi, perviršis bus išskaitytas iš kitų tame pačiame geografiniame rajone žvejojamų arba tokios pačios komercinės vertės išteklių kvotų, kaip nustatyta Reglamente (EB) Nr. 1224/2009. Tokie ištekliai bus nustatyti remiantis šiais kriterijais:
 - a) perviršis visų pirma bus išskaitomas iš išteklių, kurie žvejojami tame pačiame geografiniame rajone, kuriame buvo peržvejota, kaip nurodyta 105 straipsnio 5 dalyje, ir, pageidautina, kuriuos žvejoja tas pats laivynas, kuris kvotas peržvejojo, kvotų;
 - b) jei a punkto kriterijus atitinka daugiau nei vienas išteklius, pirmiausia perviršis bus išskaitomas iš tų išteklių kvotos, kurių išsaugojimo būklė, remiantis atitinkamomis mokslinėmis rekomendacijomis, yra prasčiausia.
 5. Jei išskaitymas susijęs su regioninių žvejybos valdymo organizacijų valdomais ištekliais, Komisija pagal 2–4 punktus perviršį, išskaitant kiekius, gautus pritaikius atitinkamus daugiklius, gali išskaityti tais metais (ar per kelerius metus), kuriais atliekamas koregavimas ir dėl kurių nusprendžia atitinkama regioninė žvejybos valdymo organizacija.
-

AUDITO RŪMAI

Specialioji ataskaita 20/2022

„ES veiksmai kovojant su neteisėta žvejyba. Kontrolės sistemos įdiegtos, tačiau mažiau veiksmingos dėl nevienodų valstybių narių atliekamų patikrų ir taikomų sankcijų“

(2022/C 369/04)

Europos Audito Rūmai paskelbė Specialiąją ataskaitą 20/2022 „ES veiksmai kovojant su neteisėta žvejyba. Kontrolės sistemos įdiegtos, tačiau mažiau veiksmingos dėl nevienodų valstybių narių atliekamų patikrų ir taikomų sankcijų“.

Ataskaita pateikta susipažinti arba parsisiųsti Europos Audito Rūmų interneto svetainėje adresu <https://www.eca.europa.eu/lt/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS
ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimas apie tam tikrų antidempingo priemonių galiojimo pabaigą

(2022/C 369/05)

Paskelbus pranešimą apie artėjančią antidempingo priemonių galiojimo pabaigą ⁽¹⁾ tinkamai pagrįstų prašymų atlikti peržiūrą nepateikta, todėl Komisija praneša, kad toliau nurodyta antidempingo priemonė baigs galioti.

Šis pranešimas skelbiamas pagal 2016 m. birželio 8 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/1036 dėl apsaugos nuo importo dempingo kaina iš Europos Sąjungos narėmis nesančių valstybių 11 straipsnio 2 dalį ⁽²⁾.

Produktas	Kilmės arba eksporto šalis (-ys)	Priemonės	Nuoroda	Galiojimo pabaigos data ⁽¹⁾
Bario karbonatas	Kinijos Liaudies Respublika	Antidempingo muitas	2017 m. rugsėjo 27 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2017/1759, kuriuo, atlikus priemonių galiojimo termino peržiūrą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/1036 11 straipsnio 2 dalį, importuojamam Kinijos Liaudies Respublikos kilmės bario karbonatui nustatomas galutinis antidempingo muitas (OL L 250, 2017 9 28, p. 34)	2022 09 29

⁽¹⁾ Priemonė nustos galioti šioje skiltyje nurodytos dienos vidurnaktį (00:00 val.).

⁽¹⁾ OL C 16, 2022 1 13, p. 6.

⁽²⁾ OL L 176, 2016 6 30, p. 21.

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalyje, paskelbimas

(2022/C 369/06)

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

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Almansa“

PDO-ES-A0044-AM05

Paraiškos pateikimo data: 2022 5 11

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

„Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa“ [Kilmės vietos nuoroda „Almansa“ žymimų vynų gamintojų organizacija]

Ji apima visus veiklos vykdytojus, kurie gamina šia SKVN žymimą vyną ir tuo tikslu gamina vynuoges.

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

- Produkto pavadinimas
- Vynuogių produkto kategorija
- Ryšys su geografine vietoje
- Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

Įtraukiama nauja pastraipa dėl pakavimo, kurioje nurodoma, kad išpilstymas į butelius turi būti vykdomas nustatytų ribų vietovėje.

Šiuo pakeitimu keičiama produkto specifikacijos 8 dalis ir bendrojo dokumento 9 punktas.

Laikoma, kad šio tipo pakeitimas yra tarp Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų Sąjungos pakeitimų rūšių.

PAGRINDIMAS

Pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 4 straipsnį šio reikalavimo įtraukimo priežastis – apsaugoti SKVN „Almansa“ žymimų vynų kokybę ir reputaciją, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti jų išskirtines savybes ir ypatybes, susijusias su kilmės vietoje.

(¹) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Kilmės vietos nuoroda žymimų vynu gamyba baigiasi ne tada, kai alkoholinio rūgimo ir kitų papildomų procesų metu iš misos gaunamas vynas, o tada, kai vynai supakuojami. Tai turi būti laikoma galutiniu šių vynu gamybos etapu, nes jis apima kitus vynininkystės metodus, galinčius turėti įtakos specifinėms savybėms, t. y. filtravimą, stabilizavimą ir įvairius taisomuosius veiksmus.

Šiuo įpareigojimu išvengiama galimos rizikos, kad vynai bus vežami už vietovės, kurioje jie gaminami, ribų, taip pat oksidacijos ir šiluminio streso dėl aukštos arba žemos temperatūros ir produkto būklės blogėjimo, kurie neigiamai paveiktų fizines ir chemines produkto savybes (rūgštingumą, polifenolių kiekį ir dažiklių poveikį) bei juslines savybes (spalvą, kvapą, skonį) ir produkto stabilumą. Taip pat sumažinama mikrobiologinės taršos (bakterijomis, virusais, grybais, pelėšiais ar mielėmis) rizika.

Šis reikalavimas naudingas ūkio subjektams, kurie žino apie riziką ir yra atsakingi už SKVN žymimų produktų kokybės išsaugojimą, taip pat šiuo reikalavimu padedama garantuoti vartotojams vynu kilmę ir kokybę bei atitiktį produkto specifikacijai.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Naujas (-i) pavadinimas (-ai)

Almansa

2. Geografinės Nuorodos Tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

1. *Baltieji ir rožiniai sausi vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltieji vynai yra lengvi, vidutinės alkoholio koncentracijos, nuo šviesiai geltonos iki auksinės spalvos. Vyrauja vaisių aromatai, tačiau juos gali lydėti medienos ar skrudinto maisto kvapai. Vynai pasižymi maloniu rūgštumu. Jų skonis gaivus ir vaisinis. Gali būti juntami lengvi medienos ir skrudinto maisto poskoniai.

Rožinių vynu spalva būna nuo rožinės braškių spalvos iki aviečių ar lašių rožinės spalvos. Jie gaivūs, lengvi, vidutinio rūgštumo. Šių vynu skonis ryškus, su vaisių prieskoniu.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė negali viršyti atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

2. *Baltieji, rožiniai ir raudonieji pusiau sausi, pusiau saldūs ir saldieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šių vynų išvaizda ir aromatas primena kitų iš tos pačios veislės vynuogių gaminamų sausų vynų spalvą ir aromatą.

Alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir liekamojo cukraus kiekio požiūriu jų skonis subalansuotas.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė negali viršyti atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis *– 180 mg/l, jei bendras cukraus kiekis, išreikštas fruktozės ir gliukozės kiekiu, yra didesnis nei 5 g/l, ir neviršija teisės aktais nustatytos ribinės vertės, jei bendras cukraus kiekis, išreikštas fruktozės ir gliukozės kiekiu, yra mažesnis nei 5 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	16,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

3. *Sausas raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vidutinio intensyvumo ar intensyvi šių vynų spalva būna nuo raudonų iki violetinių, purpurinių, granatinių, vyšnių raudonumo ar rubinų atspalvių. Taip pat jie gali būti ir čerpių raudonumo atspalvio.

Savitas vynų aromatas būna vidutiniškai ar labai stiprus, taip pat gali būti juntami medienos ar skrudinto maisto aromatai.

Šie vynai būna vidutiniškai stipraus ar stipraus, gerai subalansuoti ir geros struktūros skonio, kartais pasižyminčio savitu medienos ir skrudinto maisto poskoniais.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė negali viršyti atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	11,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

4. *Rūšinis putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šių vynų burbuliukai smulkūs, ilgai išliekantys. Baltieji vynai būna nuo blyškių iki žvilgių auksinių atspalvių, o rožiniai vynai – nuo rožinio iki čerpių atspalvio. Aromatas savitas ir vaisinis. Vyno „Reserva“ aromatai intensyvūs. Vyno skonis subalansuotas, švelnus.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė negali viršyti atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

5. **Vyno gamybos metodai**5.1. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

Spaudžiant misą arba vyną, taip pat atskiriant išspaudas naudojamas tinkamas spaudimo slėgis, kad spaudimo išeiga nevirsytų 74 litrų vyno iš 100 kg raudonųjų vynuogių ir 70 litrų vyno iš 100 kg baltųjų vynuogių.

Gaminant raudonuosius vynus maceracija negali trukti trumpiau nei 48 valandas.

Baltųjų veislių vynuoges ir raudonųjų veislių vynuoges maišyti draudžiama.

Brandinimui turi būti naudojama ąžuolinė tara, o jos talpa turi atitikti galiojančių teisės aktų nustatytas tradicinių terminų naudojimui taikomas ribines vertes.

Vynas brandinamas statinėse.

5.2. *Didžiausias gamybos kiekis*

Taurės forma genimi baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

7 860 kilogramų vynuogių iš hektaro

55 hektolitrai iš hektaro

Taurės forma genimi raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

6 430 kilogramų vynuogių iš hektaro

47,58 hektolitrai iš hektaro

Gyvasienės forma genimi baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

11 430 kilogramų vynuogių iš hektaro

80 hektolitrai iš hektaro

Gyvasienės forma genimi raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

74 hektolitrai iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Ją sudaro toliau išvardytose savivaldybėse esantys sklypai ir vynuogynai:

- Almansa,
- Alpera,
- Bonete,
- Corral Rubio,
- Higuera,
- Hoya Gonzalo,
- Pétrola,
- Chinchilla: vietovės ribas žymi tarnybinis kelias AB-402 (jungiantis Horną ir Venta de Alhamą). Vienoje pusėje ji ribojasi su Petrolos ir Koral Rubijaus savivaldybėmis, kitoje – su Bonetės, Higeruelos ir Hoja Gonsalo savivaldybėmis.

7. Vyninių vynuogių veislė (-ės)

‘GARNACHA TINTORERA’

‘MONASTRELL’

‘VERDEJO’

8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

8.1. Vynas

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Almansa“ gamybos vietovė plyti pereinamajame regione. Vynuogynai auga lygumose, kurių dirvožemiai laidūs, turintys daug klinčių ir mažai maistinių medžiagų. Be to, vidutinis kritulių kiekis yra mažas: neviršija 250 mm per metus. Dėl nedidelio kritulių kiekio, dirvožemio laidumo ir nedidelio derlingumo gaminami itin aromatingi intensyvios spalvos vynai.

8.2. Rūšinis putojantis vynas

Ekstremali temperatūra ir klintingas dirvožemis palankūs auginti vynuogių veisles, iš kurių gaminami aptakaus skonio ir subalansuoti vynai. Be to, sausras ir didelis saulėtumas lemia natūralią alkoholio koncentraciją, dėl ko galima pagaminti nustatytos alkoholio koncentracijos vynus. Ankstesniame punkte minėti vynai naudojami kaip pagrindiniai vynai, iš kurių gaminamas putojantis vynas. Todėl duomenys apie jų ryšį su vietove galioja ir putojantiems vynams.

9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos su ženklavimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Norint naudoti vienos konkrečios vynuogių veislės nuorodą, būtina, kad vynui gaminti būtų naudojama bent 85 % tos veislės vynuogių ir tai būtų užregistruota vynų žurnaluose.

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Išpildymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Siekiant užtikrinti tinkamą SKVN naudojimą, visi saugomi vynai turi būti siunčiami pakuotėje. Kilmės vietos nuoroda žymimų vynų gamyba baigiasi ne tada, kai alkoholinio rūgimo ir kitų papildomų procesų metu iš misos gaunamas vinas, o tada, kai vynai supakuojami. Tai turi būti laikoma galutiniu šių vynų gamybos etapu, nes jis apima kitus vynininkystės metodus, galinčius turėti įtakos specifinėms savybėms, t. y. filtravimą, stabilizavimą ir įvairius taisomuosius veiksmus.

Produkto specifikacijos nuoroda

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf

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

(2022/C 369/07)

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

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

Montefalco

PDO-IT-A0845-AM03

Paraiškos pateikimo data – 2016 8 22

1. Pakeitimui taikomos taisyklės

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

2. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

2.1. Naujos vyno rūšies „Montefalco Grechetto“ įtraukimas

Šiuo pakeitimu įtraukiama nauja vyno rūšis „Montefalco Grechetto“.

Tai vinas, gaminamas iš vietinės vynuogių veislės „Grechetto“, kuri išvesta laikantis Umbrijos regiono ir ypač Montefalco vietovės baltųjų vynu vynininkystės tradicijų.

Šiai vietai būdingas kalvotas kraštovaizdis ir pusiau žemyninis mikroklimatas. Tokiose vietovėse auginamos „Grechetto“ veislės vynuogės pasižymi ypatingomis analitinėmis ir juslinėmis savybėmis. Tai turi įtakos specifinėms fizinėms, cheminėms ir juslinėms vynu ypatybėms, nurodytoms bendrojo dokumento 1.4 punkte.

Dėl šių priežasčių įtraukiant naują vyno rūšį „Montefalco Grechetto“ siekiama išlaikyti aukštą SKVN „Montefalco“ žymimų vynu kokybę, taip pat pagerinti SKVN „Montefalco“ žymimų vynu įvaizdį ir asortimentą.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 1 ir tolesniais straipsniais, kuriuose daroma nuoroda į vynuogių veislės „Grechetto“ pavadinimą, ir bendrojo dokumento 4 punktu („Vyno (-ų) aprašymas“) ir kitomis dalimis, kuriuose minima ši veislė.

2.2. Vynuogių veislių, naudojamų vyno rūšiai „Montefalco Bianco“ (baltasis vinas „Montefalco“) gaminti, derinio pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su to, kad buvo nuspręsta pakeisti vynuogių veislių derinį ir teikti pirmenybę vietai vynuogių veislei „Trebiano Spoletino“.

Tiksliau, ankstesnis vynuogių veislių derinys buvo toks:

„Grechetto“: 50 % ir daugiau;

„Trebiano Toscano“: nuo 20 % iki 35 %;

kitos baltųjų vynuogių veislės: iki 30 %.

Derinys keičiamas tokiu:

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

„Trebiano Spoletino“: 50 % ir daugiau;

kitos baltųjų vynuogių veislės: iki 50 %.

Pagrindimas

Buvo nuspręsta atnaujinti vyno rūšiai „Montefalco Bianco“ gaminti naudojamų vynuogių veislių derinį pakeičiant nevietinę vynuogių veislę „Trebiano Toscano“ vietine „Trebiano Spoletino“. Taip gaminamas aukštesnės kokybės vynas, pasižymintis geresnėmis juslinėmis, cheminėmis ir fizinėmis savybėmis.

Visų pirma, palyginti su veisle „Trebiano Toscano“, vietinės veislės „Trebiano Spoletino“ vynuogių derlius yra mažesnis ir ši veislė yra geriau prisitaikiusi prie vietos klimato sąlygų. Todėl vyno rūšis „Montefalco Bianco“ pasižymi ypatingomis šiai vietai būdingomis savybėmis ir atitinka vartotojų lūkesčius.

Iš tiesų, pastaraisiais metais „Trebiano Spoletino“ veislės vynuogėmis dėl joms būdingų savybių susidomėjo ir veiklos vykdytojai, ir vartotojai. Šios veislės vynuogės neabejotinai yra geriausios „Trebiano“ veislių grupėje. Dėl šių priežasčių gamintojai pateikė paraišką pakeisti specifikaciją.

Be to, minėtos naujos vyno rūšies „Montefalco Grechetto“ įtraukimas taip pat yra svarbus siekiant naudoti mažesnę „Grechetto“ veislės vynuogių kiekį, gaminant „Montefalco Bianco“ rūšies vyną. Nors anksčiau ši veislė buvo naudojama kaip pagrindinė (daugiau kaip 50 %), dabar, kartu su kitomis baltųjų vynuogių veislėmis, jos naudojama mažiau nei 50 %.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir bendrojo dokumento 7 punktu („Pagrindinės vyninių vynuogių veislės“).

2.3. Vynuogių veislių, naudojamų „Montefalco Rosso“ rūšies vynui (raudonasis vynas „Montefalco“) gaminti, derinio pakeitimas

Vynuogių veislių, naudojamų „Rosso“ ir „Rosso Riserva“ rūšių vynams gaminti, derinys galiojančioje specifikacijoje yra toks:

„Sangiovese“: nuo 60 % iki 70 %;

„Sagrantino“: nuo 10 % iki 15 %;

kitos raudonųjų vynuogių veislės, tinkamos auginti Umbrijos regione: ne daugiau kaip 30 %.

Derinys keičiamas taip:

„Sangiovese“: nuo 60 % iki 80 %;

„Sagrantino“: nuo 10 % iki 25 %;

kitos nearomatinių raudonųjų vynuogių veislės, kurios gali sudaryti 100 %.

Konkrečiai, padidintos didžiausios „Sangiovese“ ir „Sagrantino“ veislių procentinės dalys. Be to, nebeprivaloma naudoti vieną ar kelias papildomas raudonųjų vynuogių veisles. Dabar galima rinktis, ar jos bus naudojamos, ar ne.

Šio pakeitimo pagrindimas – būtinybė teikti pirmenybę dviem pirmiau minėtoms vietinėms veislėms, pateikiant vietovės nuorodą. Laikoma, kad tai tinkamesnis būdas, nei naudoti derinius, kuriuos sudaro tarptautinės veislės, nesuteikiančios vynui jokių specifinių su kokybe arba vieta susijusių ypatybių.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 2 straipsniu, bet nėra susijęs su bendroju dokumentu.

2.4. Informacijos apie vynmedžių sodinimo tankumą ir vynuogių bei vyno išėigos iš vieno hektaro pokyčių įtraukimas

Nustatytas mažiausias vyno rūšims „Montefalco Rosso“ ir „Riserva“ gaminti naudojamų vynmedžių sodinimo tankumas – 4 000 vynmedžių viename hektare, o rūšims „Montefalco Bianco“ ir „Montefalco Grechetto“ – 3 000 vynmedžių viename hektare.

Tokiu būdu siekiama pagerinti vynuogių auginimo kokybę.

Didelis sodinimo tankumas, išreikštas vynuogių skaičiumi viename hektare, lemia didesnę augalų konkurenciją pasisavinant dirvožemyje esančias maisto medžiagas. Ši konkurencija riboja augalijos, lapų ir vaisių vystymąsi, todėl susiformuoja mažesnės kekės ir uogos. Sumažėjus uogų skersmeniui padidėja jų ploto ir tūrio santykis, todėl pagerėja auginamų uogų kokybė. Retesne lapija pasižymintys augalai yra atsparesni ligoms ir kenkėjams, tokiems kaip grybai, bakterijos, vabzdžiai ir virusai. Be to, šaknys paprastai auga į apačią, o ne į šonus, nes jos yra priverstos giliau įsiskverbti į dirvožemį, kad pasiektų vandenį ir pagrindinius mineralus. Taip išauginamos geresnės kokybės vynuogės, iš kurių gaminamas aukštesnės kokybės vinas.

Vienam hektarui nustatytas baltųjų vynuogių derlius sumažintas nuo 13 000 iki 12 000 kg. Tokia pati 12 000 kilogramų išeiga nustatyta naujos rūšies vynu „Montefalco Grechetto“.

Be to, „Montefalco Bianco“ rūšies vyno perdirbimo išeiga sumažinta nuo 72 % iki 70 %, kaip ir gaminant kitų rūšių vyną.

Šiomis priemonėmis siekiama užtikrinti aukštesnę kokybę.

Šie pakeitimai susiję su produkto specifikacijos 4 ir 5 straipsniais ir bendrojo dokumento 5 punktu („Vyno gamybos metodai. Didžiausia išeiga“).

2.5. Nuostatos dėl galimybės drėkinti kritiniu atveju įtraukimas

Įtraukta nuostata dėl galimybės drėkinti kritiniu atveju. Šis pakeitimas susijęs su pastarųjų metų klimato sąlygų pokyčiais. Tokie pokyčiai – mažas kritulių kiekis ir aukšta vidutinė bei aukščiausia vasaros temperatūra, ypač vyraujanti žemyninio klimato vietovėse, tokiose kaip Montefalkas.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 4 straipsniu, bet nėra susijęs su bendroju dokumentu.

2.6. Vyno rūšiai „Montefalco Bianco“ gaminti naudojamų vynuogių natūralios alkoholio koncentracijos didinimas ir to paties parametro nustatymas vyno rūšiai „Montefalco Grechetto“

„Montefalco Bianco“ rūšies vynu gaminti skirtų vynuogių minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais padidinta nuo 10,50 % iki 11,00 %.

Tokia pati koncentracija tūrio procentais (11,00 %) nustatyta „Montefalco Grechetto“ rūšies vynu.

Šis pakeitimas atliktas siekiant atitikti sodriems vynams gaminti naudojamų vynuogių kokybės reikalavimus.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 4 straipsniu, bet nėra susijęs su bendroju dokumentu.

2.7. Reikalavimo išpilstyti vyną į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje nustatymas

Pakeitimas susijęs su nuostata dėl išpilstymo į butelius nustatytoje gamybos vietovėje.

Šiuo pakeitimu SKVN „Montefalco“ žymimų vynu gamintojai siekia ištaisyti pirminio produkto specifikacijos teksto, kuris buvo patvirtintas 1979 m. pabaigoje (tuo metu bendrosiose taisyklėse dėl nacionalinių ar ES kilmės vietos nuorodų nebuvo nustatyta, kad išpilstymas į butelius ir pakavimas turi būti vykdomi nustatytoje vietovėje), trūkumus. Ši bendroji taisyklė buvo nustatyta po 2000 m. gegužės 16 d. Europos Teisingumo Teismo sprendimo byloje C-388/95.

Šį pakeitimą lėmė būtinybė išsaugoti SKVN „Montefalco“ žymimų vynu kokybę, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti, kad kontrolė būtų atliekama veiksmingai ir laiku.

Panašu, kad vyno gabenimas ir išpilstymas į butelius ne gamybos vietovėje gali pakenkti vyno „Montefalco“ kokybei, nes vynu gali daryti poveikį oksidacijos-redukcijos reakcijos, staigūs temperatūros pokyčiai ir mikrobiologinė tarša. Šie reiškiniai visų pirma gali daryti neigiamą poveikį fiziniams ir cheminėms savybėms (mažiausiam bendrajam rūgštingumui, mažiausiam becukrio ekstrakto kiekiui ir kt.) bei juslinėms (spalvai, kvapui ir skoniu) savybėms.

Esant didesniam atstumui išauga ir neigiamo poveikio rizika. Priešingai, išpilstymas į butelius kilmės vietovėje, kai vyno partijos vežamos tik trumpais atstumais, jei jos apskritai gabenamos, padeda išsaugoti produkto savybes ir kokybę.

Bėgant metams saugoma kilmės vietos nuoroda „Montefalco“ žymimo vyno gamintojai įgijo patirties ir patikimų techninių ir mokslinių žinių apie ypatingas vynu savybes. Šie ir pirmiau aprašyti veiksniai suteikė galimybę šį vyną išpilstyti į butelius kilmės vietovėje taikant geriausias technologines atsargumo priemones. Taip siekiama išsaugoti visas fizines, chemines ir juslines vynu, kuriems taikoma specifikacija, savybes.

Kitas išpilstymo į butelius gamybos vietovėje tikslas – užtikrinti, kad kompetentinga institucija galėtų kuo efektyviau ir veiksmingiau bei užtikrindama kuo didesnę ekonominę efektyvumą atlikti savo stebėjimo pareigas. Išpilstant į butelius ne gamybos vietovėje negalima užtikrinti, kad šie reikalavimai bus įvykdyti tokiu pat mastu.

Produkto atitikties specifikacijos nuostatomis metinį patikrinimą atliekanti kontrolės institucija, laikydama atitinkamo patikrinimo plano, gali labai greitai suplanuoti patikrinimo vizitus į visas gamybos vietovėje veikiančias įmones tuo metu, kai vynas „Montefalco“ išpilstomas į butelius.

Tuo siekiama nuolat užtikrinti, kad į butelius būtų išpilstytos tik vyno „Montefalco“, kuris, kaip buvo pirmiausia patvirtinta kontrolės įstaigai atlikus jo fizinių ir cheminių bei juslinių savybių tyrimą, atitinka specifikacijos reikalavimus, siuntos. Todėl mažesnėmis gamintojų sąnaudomis galima pasiekti geresnių rezultatų, susijusių su patikrų veiksmingumu, kad vartotojams būtų galima suteikti kuo daugiau vyno autentiškumo garantijų.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento 9 punktu („Kitos esminės sąlygos“).

2.8. Vyno rūšies „Montefalco Grechetto“ analitinių ir juslinių savybių apibūdinimo įtraukimas

Pridedamas toliau pateiktas naujos vyno rūšies „Montefalco Grechetto“ analitinių ir juslinių savybių apibūdinimas.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo arba aukso geltonumo, gali būti su žalsvais atspalviais.

Kvapas: subtilus, rafinuotas, vaisių (obuolių, kriaušių, persikų, kartais ananasų arba citrusinių vaisių) ir gėlių (gudobelių, kartais šluotinio raipsto arba ramunėlių).

Skonis: harmoningas, gaivus, maloniai kartus, tinkamos struktūros, vaisiškas (obuolių, kriaušių, persikų, kartais ananasų arba citrusinių vaisių).

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

Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17,0 g/l.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4 punktu („Vyno (-ų) aprašymas“).

2.9. Vynu mažiausio bendrojo rūgštingumo sumažinimas

Vynu mažiausias bendrasis rūgštingumas sumažintas 0,5 g/l, nustatant šiuos lygius:

„Montefalco Bianco“: mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties.

„Montefalco Rosso“ ir „Riserva“: mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties.

Laikui bėgant nustatyta, kad bendrasis rūgštingumas palaipsniui sumažėjo, be kita ko, dėl neginčytinos klimato kaitos.

Nedidelis sumažėjimas neturi įtakos vynu kokybei ir bet kuriuo atveju minimali šio parametro riba yra didesnė nei nustatyta galiojančiuose ES teisės aktuose (3,5 g/l).

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4 punktu („Vyno (-ų) aprašymas“).

2.10. Nuostatos dėl termino „vigna“ vartojimo įtraukimas

Numatyta neprivaloma ženklinimo praktika kartu su atitinkamu vietovės pavadinimu naudoti terminus „vigna“ arba „vigneto“ (abu reiškia „vynuogynas“). Taip galima išsamiau apibūdinti vyną „Montefalco“, suteikiant gamintojams galimybę etiketėje nurodyti kilmės vynuogynus.

Specifikacijoje neprivaloma nurodyti tokių informacinio pobūdžio terminų, nes pagal atitinkamus ES ir nacionalinės teisės aktus tokie terminai taip pat gali būti pateikiami etiketėse rinkodaros tikslais.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 7 straipsniu, bet nėra susijęs su bendroju dokumentu.

2.11. Didžiausio taros tūrio padidinimas

Didžiausias stiklinių butelių, į kuriuos galima išpilstyti „Montefalco“ vynus, tūris padidintas nuo 5 iki 18 litrų.

Tačiau tik vyno rūšies „Montefalco Rosso Riserva“ atveju būtina naudoti visiškai įkištą kamštį pirmiau nurodytai tarai uždaryti.

Šiomis priemonėmis, kurios yra griežtesnės nei bendrieji Europos teisės aktai dėl taros, siekiama užtikrinti geresnę SKVN „Montefalco“ žymimų vynu reputaciją ir įvaizdį. Taip pat svarbu tai, kad, atsižvelgiant į tam tikrus svetingumo ir maitinimo paslaugų reikalavimus, buteliai, kurių talpa didesnė nei 5 litrai, bet ne didesnė kaip 18 litrų, yra labai vertinami.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 8 straipsniu ir bendrojo dokumento 9 punktu („Kitos sąlygos“).

2.12. Ryšio su geografinė vietove apibūdinimo atnaujinimas

Įtraukta nauja vyno rūšis „Montefalco Grechetto“ ir atnaujintas vyno rūšies „Montefalco Bianco“ vynuogių veislių derinys, o „Trebiano Toscano“ veislė pakeista „Trebiano Spoletino“. Todėl buvo atnaujintas ryšio su geografinė vietove apibūdinimas, atsižvelgiant į tradicines šių vietinių veislių auginimo sąlygas šios SKVN gamybos vietovėje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento 8 punktu („Ryšys su geografinė vietove“).

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Montefalco

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

4.1. „Montefalco Bianco“

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo, gali turėti žalsvų atspalvių.

Kvapas: subtilus, vyno, su įvairaus intensyvumo vaisių geltonu minkštumu, citrusinių ir atogrąžų vaisių pokvapiais. Jaučiami gėlių pokvapiai.

Skonis: gaivus arba švelniai rūgštus, malonaus, ilgai išliekančio skonio. Vaisiškas, harmoningas. Malonus kartumo poskonis.

Minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17,0 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

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

4.2. „Montefalco Grechetto“

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo arba aukso geltonumo, gali būti su žalsvais atspalviais.

Kvapas: subtilus, rafinuotas, vaisių (obuolių, kriaušių, persikų, kartais ananasų arba citrusinių vaisių) ir gėlių (gudobelių, kartais šluotinio raipsto arba ramunėlių).

Skonis: harmoningas, gaivus, maloniai kartus, tinkamos struktūros, vaisiškas (obuolių, kriaušių, persikų, kartais ananasų arba citrusinių vaisių).

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

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17,0 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

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

4.3. „Montefalco Rosso“

Spalva: rubino raudonumo.

Kvapas: būdingi vyšnių ir miško vaisių, aviečių ir mėlynių pokvapiai.

Skonis: sausas, harmoningas, gerai subalansuotas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23,0 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.4. „Montefalco Riserva“

Spalva: rubino raudonumo, kuri vynui bręstant tampa panašesnė į granato.

Kvapas: intensyvus, vaisių, kartais pasižymi aštroku balzamo pokvapiu.

Skonis: sausas, harmoningas, tinkamos struktūros, ilgai išliekantis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23,0 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. Vyno gamybos metodai

a. Pagrindiniai vinyininkystės metodai

Specifinis vinyininkystės metodas

Vynas „Montefalco Rosso“ gali būti žymimas nuoroda „Riserva“, jei vynuogės turi būti kasmet registruojamos ir įtraukiamos į vyno gamybos registrą, o vynas brandinamas ne trumpiau kaip 30 mėnesių, iš kurių 12 mėnesių laikomas statinėse, skaičiuojant nuo tų metų, kuriais vynuogės buvo išaugintos, lapkričio 1 d.

b. *Didžiausia išėiga*

„Montefalco Bianco“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

„Montefalco Bianco“

84 hektolitrai iš hektaro

„Montefalco Grechetto“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

„Montefalco Grechetto“

84 hektolitrai iš hektaro

„Montefalco Rosso“

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

„Montefalco Rosso“

77 hektolitrai iš hektaro

„Montefalco Rosso Riserva“

11 000 hektolitruų iš hektaro

„Montefalco Rosso Riserva“

77 hektolitrai iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

SKVN „Montefalco“ žymimų vynu gamybos vietovė yra Perudžos provincijos Montefalco, Bevanjos, Gvaldo Kataneo, Kastel Ritaldi ir Džano del Umbrija savivaldybėse.

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

„Grechetto B“

„Sagrantino N“

„Sangiovese N“

„Trebiano Spoletino B“ – „Trebiano“

8. Ryšio (-ių) su geografine vietoje apibūdinimas

8.1. SKVN „Montefalco“

Gamtiniai veiksniai, darantys įtaką ryšiui

SKVN „Montefalco“ žymimų vynu gamybos geografinė vietovė yra Perudžos provincijoje, Umbrijos regiono centre. Tai labai derlinga vietovė, pasižyminti kiek nuožulniais sklypais, išsidėsčiusiais kalvotose, dar viduramžiais įkurtose gyvenvietėse. Dirbamos vietovės ant aukščiausių kalvų plyti 220–472 metrų lygyje išilgai aukščiausių kalvų; vynuogynų sklypai skiriasi savo nuolydžio laipsniu ir savo pobūdžiu. Tai lemia įvairų mikroklimatą ir auginimo sąlygas, dėl kurių atskiros vyno daryklos gali gaminti vynus, kuriems būdingos išskirtinės, vartotojams patrauklios savybės.

Vietovei būdingas pusiau žemyninis klimatas su tam tikromis Viduržemio jūros regiono ypatybėmis. Joje vyrauja šiltos, bet švelnios vasaros bei šaltos, bet ne pernelyg drėgnos žiemos. Vidutinė vasaros temperatūra siekia 18–23 °C, žiemos temperatūra – 4–6 °C, vidutinis metinis kritulių kiekis – 750–1 300 mm. Mažiausiai kritulių iškrenta vasarą, o daugiausiai – rudenį.

Dirvožemių pobūdis. Kalbant apie dirvožemį, gamybos vietovę galima suskirstyti į šiuos keturis pazonius:

- upių ir (arba) ežerų konglomeratai, kuriems būdingas geltonas smėlis, kartais suspaustas, suteikiantis vynu mineralines savybes;
- ežerų molis ir smėlis, kuris sudaro smėlingą ir akmenuotą dirvožemį, pasižymintį gyliu ir geromis drenažo savybėmis;
- dabartinis, neseniai susidaręs ir žemiau slūgsantis dumblas, daugiausia smėlingas ir akmenuotas (holoceno sluoksniu), randamas ant plokštesnių paviršių;
- mergelis, būdingas didelėms vietovėms su tipiškomis akmeningomis mioceno uolienų atodangomis, kuriame yra tipiško gelsvo smiltainio ir pilkšvo dumblingo mergelio, taip pat pilkšvo dumblingo molio priemaišų.

Šios vietovės daugiausia vynmedžiais apsodintų plotų dirvožemyje yra kalkakmenio ir molio gyslinės uolienos, kurioje nedaug akmenų, bet didelė aktyviųjų klinčių procentinė dalis, svyruojanti nuo 5,5 % iki 9,2 %.

Atsižvelgiant į smulkiai suskaidytą karbonatų gausą, dirvožemis visada pasižymi tam tikru šarmingumo lygiu, kuris gali būti ryškus (7,8–8,2); mažiausiai šarmingas yra sąnašinių terasų dirvožemis, o šarmingiausias – molingas dirvožemis.

Organinių medžiagų yra gausu – nuo 1,5 % iki 2,2 % ir dažnai viršija 1 % net 1 metro gylyje. Atsižvelgiant į tai, kad dirbamas dirvožemis greitai homogenizuojamas, į tai verta atkreipti dėmesį.

Dirvožemis pasižymi dideliu fosforo ir judriojo kalio kiekiu, ypač dirvožemis, esantis mioceno uolienų atodangose (atitinkamai ne daugiau kaip 43 ir 404 ppm).

Šaknims skverbiantis į gylį, kiekvieno sluoksnio storis palaipsniui mažėja (nuo daugiau kaip 150 cm iki mažiau nei 70 cm, nes šaknys iš aliuvinio dirvožemio per molį ir smėlingą dirvožemį skverbiasi į turbiditus ir konglomeratus, esančius giliau po dirvožemiu), tačiau visada lieka pakankamai vietos šaknims keroti. Šios dirvožemio savybės yra derinamos su dideliu dirvožemio derlingumu, išmintingai vynuogių augintojų pasirinktais įskiepių pasirinkimu ir vandens išteklių valdymu taikant geriausią auginimo praktiką ištaisus metus. Todėl vynuogynams vasaros metu nepritrūksta drėgmės, juose auginamos vynuogės tinkamai sunoksta, pasiekia optimalius rūgštingumą ir struktūrą.

8.2. SKVN „Montefalco“

Su nuoroda susiję istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Montefalkas ir SKVN vietovėje esančios savivaldybės visada buvo vertinami kaip senas vynininkystės tradicijas puoselėjantis regionas. Tai matyti iš daugybės istorinių šaltinių, kuriuose minimos vynuogių auginimui skirtos kalvos.

Jau 1088 m. buvo raštiškų nuorodų į vynmedžiais apsodintus plotus. Daugybė XIII a. dokumentų rodo, kad vynuogių augintojai nuosekliai užsiėmė vynuogių auginimo veikla, net miesto centre ir soduose. Tokiu būdu buvo sukurtas originalus žemės ūkio produktas, kuris ir šandien minimas išskirtinėje tuo metu gamintų vynu istorijoje. Nuo XIV a. pirmos pusės vietos įstatymais pradėta saugoti vynmedžius ir vyną, jiems skiriant ištaisus savivaldybių įstatų skyrius ir skirsnius.

1622 m. Perudžos legatas Kardinolas Bonkompanis itin sugriežtino savivaldybės įstatuose numatytas sankcijas ir net nustatė „mirties bausmę pakariant, jei asmuo pakenkia vyninėms vynuogėms“.

1925 m., vykstant Umbrijos vynu mugei, miestas buvo apibūdintas kaip svarbiausias regiono vynuogių auginimo centras („Montefalkas užima pirmąją vietą specializuotų vynuogynų auginimo srityje“). Dokumentai taip pat liudija sudėtingą vietovėje gaminamo vynu kultūrą ir tai, kad tuo metu buvo gaminami tiek baltieji, tiek raudonieji vynai.

Žmogiškieji veiksniai turėjo įtakos SKVN „Montefalco“ žymimų vynu gamybos metodams ir vynuogių auginimo plėtrai, įskaitant techninius ir gamybos aspektus, aprašytus nuorodos specifikacijoje.

Tokie veiksniai visų pirma apima vynuogių veislių derinio pasirinkimą ir tradicinius vynmedžių formavimo būdus: iš pradžių vynmedžiai buvo formuojami vėduoklės forma (dar vadinama *éventail*), vėliau naudotas genėjimo kordonu metodas ir galiausiai – metodas „Guyot“.

Vynuogių, ypač „Sagrantino“, „Trebiano Spoletino“, taip pat „Sangiovese“ ir „Grechetto“ veislių, derlius paprastai nuimamas vėlai. Derlius nuimamas tada, kai vynuogės yra sveikos ir labai saldžios.

Šių vynų gamyba vykdoma pagal toje vietovėje puoselėjamas vynininkystės tradicijas. Konkrečiau, vynui gaminti naudojant vynuogių veisles „Sangiovese“ ir „Sagrantino“ užtikrinama aukščiausia produkto kokybė. Tai apima gamybos metodus, kuriais išgaunama sodriausia spalva ir didžiausias fenolio kiekis; tada, siekiant išgauti tinkamos struktūros ir raudonos spalvos vyną, jis brandinamas taikant vidutinės trukmės arba ilgo brandinimo metodą. Baltųjų vynų gamybos metodais siekiama išsaugoti natūralų vynų gaivumą ir aromatines savybes.

8.3. SKVN „Montefalco“

Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys.

„Montefalco Bianco“ ir „Montefalco Grechetto“

Vynas „Montefalco Bianco“ yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos. Gali būti žalsvų atspalvių. Jo aromatas subtilus, būdingas vynui, su įvairaus intensyvumo vaisių geltonu minkštumu, citrusinių ir atogrąžų vaisių aromatais bei gėlių pokvapiais.

Skonis yra gaivus arba šiek tiek rūgštus, švelnus ir ilgai išliekantis, vaisiškas, išskirtinis, harmoningas su malonaus kartumo poskoniu.

Vynas „Montefalco Grechetto“ yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo arba aukso geltonumo spalvos, gali būti su žalsvais atspalviais. Jo aromatas subtilus, rafinuotas, vaisių (obuolių, kriaušių, persikų, kartais ananasų arba citrusinių vaisių) ir gėlių (gudobelių, kartais šluotinio raipsto arba ramunėlių). Jaučiamas kartumas, tinkama struktūra ir vaisių, ypač obuolių, kriaušių, persikų ir kartais ananasų ar citrusinių vaisių, poskoniai.

Abu vynai yra ganėtinai rūgštūs (ne mažiau kaip 5 g/l vyno rūgšties) ir turi tinkamą kiekį becukrio ekstrakto (mažiausiai 17 g/l), kurie išryškina skonio gaivumą ir struktūrą. Iš tiesų, jauni vynai jau pasižymi puikiomis savybėmis, kurios vynui bręstant gali gerėti.

Tai lemia geografinėje gamybos vietovėje vyraujančios dirvožemio ir klimato sąlygos. Vietovė yra kalvota, o klimatas – Viduržemio jūros ir pusiau žemyninio klimato derinys. Šioje vietovėje vyrauja šiltos, bet švelnios vasaros bei šaltos, bet ne pernelyg drėgnos žiemos. Šie veiksniai lemia temperatūros diapazoną ir leidžia vynuogėms idealiai sunokti išsaugant tinkamą kiekį cukraus, organinių rūgščių, fenolio ir aromatinių medžiagų. Vėliau šios sudedamosios medžiagos atsiskleidžia per vynų analitines ir juslines savybes bei gaivumą.

Dėl gausaus dirvožemiuose esančio fosforo ir kalio kiekio vynai įgauna ryškesnį skonį.

Be to, tai, kad vynuogių augintojai turi puikius techninius įgūdžius, galima matyti iš jų taikomų tradicinių vynmedžių formavimo metodų: genėjimo kordonu ir metodo „Guyot“. Taikant šiuos metodus užsimezga nedidelis pumpurų skaičius, todėl vynmedžių gyvybingumą ir našumą yra paprasta kontroliuoti. Be to, vėliau vynas gaminamas naudojant šiuolaikines gamybos technologijas. Visi šie veiksniai, veikdami išvien, atskleidžia pirmiau minėtas vynų analitines ir juslines savybes.

„Montefalco Rosso“ ir „Montefalco Rosso Riserva“

Vynas „Montefalco Rosso“ yra rubino raudonumo spalvos ir būdingo vyšnių ir miško vaisių, aviečių bei mėlynių aromato. Jis yra vaisiško, sauso, harmoningo skonio ir gerai subalansuotas.

Vynas „Montefalco Rosso Riserva“ yra rubino raudonumo spalvos, kuri vynui bręstant tampa panašesnė į granato. Jo aromatas intensyvus, vaisinis, kartais turi pikantiškumo ir balzamo pokvapį.

Skonis: sausas, harmoningas, tinkamos struktūros, ilgai išliekantis.

Abu vynai pasižymi tinkamu rūgštingumu (ne mažiau kaip 4,5 g/l vyno rūgšties) ir becukriu ekstraktu (mažiausiai 23 g/l), išryškinančių tvirtą vyno struktūrą.

Vynai yra tinkami brandinti. Jie gali būti brandinami išpilstyti į butelius, o vynas „Rosso Riserva“, jei tinkamai laikomas, gali išsaugoti optimalias savybes ilgiau nei penkerius metus.

Šias savybes lemia geografinės gamybos vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos.

Klimato poveikiui taip pat turi įtakos kalvotos kraštovaizdis, sklypų plotas ir draudimas sodinti žemėje, kuri yra per daug drėgna arba gauna nepakankamai saulės šviesos. Vietovė yra Viduržemio jūros regiono ir pusiau žemyninio klimato zonoje, kurioje vyrauja šiltos, bet švelnios vasaros ir šaltos, tačiau ne pernelyg drėgnos žiemos ir gana dideli temperatūrų skirtumai. Tai lemia idealiai vynuogių auginimui ir nokinimui tinkančią aplinką, kurioje daug oro ir šviesos, nėra stovinčio vandens sancaupų.

Be to, dirvožemio tekstūra ir cheminė bei fizinė sudėtis pasižymi kalkakmeniu ir moliu, kuriame yra daug fosforo ir kalio. Dėl šių dirvožemio ypatybių vynuogių odelėje susiformuoja fenolio junginiai ir spalvos komponentai, o tai savo ruožtu suteikia vynui spalvą, aromatą ir struktūrą.

Visų pirma vynuogių auginimo vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos daro teigiamą poveikį „Sangiovese“ veislės vynuogėms, kurios yra pagrindinės šiems vynams gaminti naudojamos vynuogės. Šioje vietovėje jos įgauna optimalią spalvą, struktūrą ir tvirtumą, taip pat šios veislės vynuogėms būdingą subtilumą, sodrumą ir gaivumą.

Be to, tai, kad vynuogių augintojai turi puikius techninius įgūdžius, galima matyti iš jų taikomų tradicinių vynmedžių formavimo metodų genėjimo kordonu ir metodo „Guyot“. Taikant šiuos metodus užsimezga nedidelis pumpurų skaičius, todėl vynmedžių gyvybingumą ir našumą yra paprasta kontroliuoti. Be to, vėliau vynas gaminamas naudojant šiuolaikines gamybos technologijas. Šių veiksnių visuma lemia gerą raudonųjų vynų struktūrą ir puikias juslines savybes.

9. Kitos esminės sąlygos

Išpilstymas nustatytoje vietovėje

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Kitų sąlygų tipas

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Priežastis, dėl kurios turi būti išpilstoma į butelius nustatytoje vietovėje, yra būtinybė išlaikyti SKVN „Montefalco“ žymimų vynų kokybę, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti, kad laiku būtų galima atlikti veiksmingą, ekonomiškai efektyvią kontrolę.

Panašu, kad vyno gabenimas ir išpilstymas į butelius ne gamybos vietovėje gali pakenkti vyno „Montefalco“ kokybei, nes vynui gali daryti poveikį oksidacijos-redukcijos reakcijos, staigūs temperatūros pokyčiai ir mikrobiologinė tarša. Šie reiškiniai visų pirma gali daryti neigiamą poveikį fiziniams ir cheminėms savybėms (mažiausiam bendrajam rūgštingumui, mažiausiam becukrio ekstrakto kiekiui ir kt.) bei juslinėms (spalvai, kvapui ir skoniu) savybėms.

Esant didesniai atstumui išauga ir neigiamo poveikio rizika. Priešingai, išpilstymas į butelius kilmės vietovėje, kai vyno partijos vežamos tik trumpais atstumais, jei jos apskritai gabenamos, padeda išsaugoti produkto savybes ir kokybę.

Bėgant metams saugoma kilmės vietos nuoroda „Montefalco“ žymimo vyno gamintojai įgijo patirties ir patikimų techninių ir mokslinių žinių apie ypatingas vynu savybes. Šie ir pirmiau aprašyti veiksniai suteikė galimybę šį vyną išpilstyti į butelius kilmės vietovėje taikant geriausias technologines atsargumo priemones. Taip siekiama išsaugoti visas fizines, chemines ir juslines vynu, kuriems taikoma specifikacija, savybes.

Kitas išpilstymo į butelius gamybos vietovėje tikslas – užtikrinti, kad kompetentinga institucija galėtų kuo efektyviau ir veiksmingiau bei užtikrindama kuo didesnę ekonominę efektyvumą atlikti savo stebėjimo pareigas. Išpilstant į butelius ne gamybos vietovėje negalima užtikrinti, kad šie reikalavimai bus įvykdyti tokiu pat mastu.

Produkto atitikties specifikacijos nuostatoms metinį patikrinimą atliekanti kontrolės institucija, laikydamasi atitinkamo patikrinimo plano, gali labai greitai suplanuoti patikrinimo vizitus į visas gamybos vietovėje veikiančias įmones tuo metu, kai vinas „Montefalco“ išpilstomas į butelius.

Tuo siekiama nuolat užtikrinti, kad į butelius būtų išpilstytos tik vynu „Montefalco“, kuris, kaip buvo pirmiausia patvirtinta kontrolės įstaigai atlikus jo fizinių ir cheminių bei juslinių savybių tyrimą, atitinka specifikacijos reikalavimus, siuntos. Todėl mažesnėmis gamintojų sąnaudomis galima pasiekti geresnių rezultatų, susijusių su patikrų veiksmingumu, kad vartotojams būtų galima suteikti kuo daugiau vyno autentiškumo garantijų.

Be to, siekiant apsaugoti anksčiau buvusias teises, išpilstymo įmonės gali prašyti leisti taikyti išlygą toliau išpilstyti į butelius savo gamyklose, esančiose ne gamybos vietovėje, jeigu jos pateikia atitinkamą prašymą Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijai ir dokumentus, įrodančius, kad jos išpilstė SKVN „Montefalco“ žymimus vynus bent du metus iš penkių iki pakeitimo, kuriuo nustatomas reikalavimas išpilstyti į butelius gamybos vietovėje, įsigaliojimo. Šis dviejų metų laikotarpis nebūtinai turi būti nepertraukiamas.

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Pakavimo nuostatos

Pagal nacionalines vynu su kilmės vietos nuoroda pakavimo taisykles, į rinką išleidžiami ir vartoti skirti SKVN „Montefalco“ žymimi vynai gali būti išpilstomi tik į stiklinius butelius, kurių tūris ne didesnis kaip 18 litrų, uždarytus kamščiu arba užsukamu dangteliu ilgais kraštais.

Tačiau išpilstant vyną „Montefalco Rosso Riserva“ privaloma naudoti visiškai įkištą kamštį pirmiau nurodytai tarai uždaryti.

Produkto specifikacijos nuoroda

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>

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



■ Europos Sąjungos
leidinių biuras
L-2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT