



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

65 metai

2022 m. spalio 26 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2022/C 410/01	2022 m. spalio 25 d. Euro kursas	1
---------------	--	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2022/C 410/02	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 ⁽¹⁾	2
2022/C 410/03	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 ⁽¹⁾	3
2022/C 410/04	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 ⁽¹⁾	4
2022/C 410/05	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 ⁽¹⁾	5
2022/C 410/06	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 ⁽¹⁾	6
2022/C 410/07	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 ⁽¹⁾	7

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2022/C 410/08	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.10906 – INFRAVIA / LIBERTY GLOBAL / TELEFÓNICA / OPAL). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾ 8
2022/C 410/09	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.10800 – AHLSELL / SANISTAL). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾ 10

KITI AKTAI

Europos Komisija

2022/C 410/10	Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą 12
2022/C 410/11	Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas 27

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2022 m. spalio 25 d.

(2022/C 410/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	0,9861	CAD	Kanados doleris	1,3537
JPY	Japonijos jena	146,84	HKD	Honkongo doleris	7,7407
DKK	Danijos krona	7,4387	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7321
GBP	Svaras sterlingas	0,87143	SGD	Singapūro doleris	1,4050
SEK	Švedijos krona	10,9728	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 417,50
CHF	Šveicarijos frankas	0,9888	ZAR	Pietų Afrikos randas	18,2211
ISK	Islandijos krona	142,90	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,2072
NOK	Norvegijos krona	10,3910	HRK	Kroatijos kuna	7,5315
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 407,12
CZK	Čekijos krona	24,472	MYR	Malaizijos ringitas	4,6697
HUF	Vengrijos forintas	413,70	PHP	Filipinų pesas	57,988
PLN	Lenkijos zlotas	4,7770	RUB	Rusijos rublis	
RON	Rumunijos lėja	4,9036	THB	Tailando batas	37,758
TRY	Turkijos lira	18,3508	BRL	Brazilijos realas	5,2254
AUD	Australijos doleris	1,5599	MXN	Meksikos pesas	19,6353
			INR	Indijos rupija	81,6530

⁽¹⁾ 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 išpareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 410/02)

Valstybė narė	Italija
Maršrutas	Algeras–Roma (Fjumičinas) (į abi puses)
Sutarties galiojimo trukmė	Nuo 2023 m. vasario 17 d. iki 2024 m. spalio 26 d.
Pasiūlymų teikimo terminas	2022 m. gruodžio 27 d.
Adresas, kuriuo galima gauti kvietimo dalyvauti konkurse tekstą ir visą reikiamą informaciją ir (arba) dokumentus, susijusius su viešuoju konkursu ir su viešąja paslauga susijusiais išpareigojimais	Daugiau informacijos: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n. 41 09123 Cagliari ITALIJA Tel. +39 0706067331 Faks. +39 0706067309 Interneto adresas: http://www.regione.sardegna.it E. paštas: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

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)

(2022/C 410/03)

Valstybė narė	Italija
Maršrutas	Algeras–Milanas (Linatè) (į abi puses)
Sutarties galiojimo trukmė	Nuo 2023 m. vasario 17 d. iki 2024 m. spalio 26 d.
Pasiūlymų teikimo terminas	2022 m. gruodžio 27 d.
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	Daugiau informacijos: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n. 41 09123 Cagliari ITALIJA Tel. +39 0706067331 Faks. +39 0706067309 Interneto adresas: http://www.regione.sardegna.it E. paštas: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

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)

(2022/C 410/04)

Valstybė narė	Italija
Maršrutas	Kaljaris–Roma (Fjumičinas) (į abi puses)
Sutarties galiojimo trukmė	Nuo 2023 m. vasario 17 d. iki 2024 m. spalio 26 d.
Pasiūlymų teikimo terminas	2022 m. gruodžio 27 d.
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	Daugiau informacijos: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, 41 09123 Cagliari ITALIJA Tel. +39 0706067331 Faks. +39 0706067309 Interneto adresas: http://www.regione.sardegna.it E. paštas: trasporti@pec.regione.sardegna.it trasp.osp@regione.sardegna.it

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)

(2022/C 410/05)

Valstybė narė	Italija
Maršrutas	Kaljaris–Milanas (Linatè) (į abi puses)
Sutarties galiojimo trukmė	Nuo 2023 m. vasario 17 d. iki 2024 m. spalio 26 d.
Pasiūlymų teikimo terminas	2022 m. gruodžio 27 d.
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	Daugiau informacijos: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, 41 09123 Cagliari ITALIJA Tel. +39 0706067331 Faks. +39 0706067309 Interneto adresas: http://www.regione.sardegna.it E. paštas: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

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)

(2022/C 410/06)

Valstybė narė	Italija
Maršrutas	Olbija–Roma (Fjumičinas) (į abi puses)
Sutarties galiojimo trukmė	Nuo 2023 m. vasario 17 d. iki 2024 m. spalio 26 d.
Pasiūlymų teikimo terminas	2022 m. gruodžio 27 d.
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	Daugiau informacijos: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, 41 09123 Cagliari ITALIJA Tel. +39 0706067331 Faks. +39 0706067309 Interneto adresas: http://www.regione.sardegna.it E. paštas: trasporti@pec.regione.sardegna.it trasp.osp@regione.sardegna.it

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 išpareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 410/07)

Valstybė narė	Italija
Maršrutas	Olbija–Milanas (Linatė) (į abi puses)
Sutarties galiojimo trukmė	Nuo 2023 m. vasario 17 d. iki 2024 m. spalio 26 d.
Pasiūlymų teikimo terminas	2022 m. gruodžio 27 d.
Adresas, kuriuo galima gauti kvietimo dalyvauti konkurse tekstą ir visą reikiamą informaciją ir (arba) dokumentus, susijusius su viešuoju konkursu ir su viešąja paslauga susijusiais išpareigojimais	Daugiau informacijos: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n. 41 09123 Cagliari ITALIJA Tel. +39 0706067331 Faks. +39 0706067309 Interneto adresas: http://www.regione.sardegna.it E. paštas: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.10906 – INFRAVIA / LIBERTY GLOBAL / TELEFÓNICA / OPAL)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 410/08)

1. 2022 m. spalio 18 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „InfraVia Capital Partners S.A.S.“ (toliau – „InfraVia“, Prancūzija),
- „Liberty Global PLC“ (toliau – „Liberty Global“, Jungtinė Karalystė),
- „Telefónica S.A.“ (toliau – „Telefónica“, Ispanija),
- „Liberty Global Investment JVco Limited“ (toliau – „Opal“, Jungtinė Karalystė).

Įmonės „InfraVia“, „Liberty Global“ ir „Telefónica“ įgis, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą įmonės „Opal“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant įsteigtos naujos bendrosios įmonės akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „InfraVia“ – nepriklausoma investicinė bendrovė, veikianti kaip investicinių fondų, kurių specializacija – infrastruktūros ir technologijų sektoriai, valdymo bendrovė;
- „Liberty Global“ – kabelinių tinklų, kuriais teikiamos televizijos, plačiajuosčio interneto, fiksuotojo ryšio balso telefonijos ir judriojo ryšio paslaugos keliose Europos šalyse, eksploatavimas Jungtinėje Karalystėje, be kita ko, per „VMED O2 UK Limited“ (toliau – „Virgin Media O2“), kuri yra bendrai kontroliuojama su Telefónica;
- „Telefónica“ – pasaulinė telekomunikacijų bendrovė, valdanti fiksuotojo ir judriojo ryšio tinklus, siūlanti judriojo, fiksuotojo ryšio, interneto ir televizijos paslaugas su keliais prekių ženklais, be kita ko, per „Virgin Media O2“ Jungtinėje Karalystėje, kuri yra bendrai kontroliuojama su „Liberty Global“.

3. „Opal“ verslo veikla bus kurti ir eksploatuoti didmeninį šviesolaidinio interneto namams tinklą siekiant šį tinklą didmena parduoti įmonei „Virgin Media O2“, trečiosios šalies interneto paslaugų teikėjams ir verslo klientams Jungtinėje Karalystėje.

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

4. 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 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

5. 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.10906 – INFRAVIA / LIBERTY GLOBAL / TELEFÓNICA / OPAL

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.10800 – AHLSELL / SANISTAL)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 410/09)

1. 2022 m. spalio 17 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Ahlseil Danmark ApS“ (toliau – „Ahlseil“, Danija), kontroliuojama įmonės „CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A.“ (Liuksemburgas, toliau – CVC);
- „Sanistål A/S“ (toliau – „Sanstal“, Danija).

Įmonė „Apollo“ įgis, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę visos įmonės „Sanistål“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas ir 2022 m. gegužės 24 d. paskelbto viešojo konkurso būdu.

2. Įmonių verslo veikla:

- CVC yra didelė pasaulinė investicijų valdytoja, daugiausia dėmesio skirianti privačiam akciniam kapitalui, antrinėms įmonėms ir kreditams;
- „Ahlseil“ yra CVC fondo portfelio bendrovė ir daugiausia įrengimo produktų ir priemonių bei atsargų profesionaliems klientams Šiaurės regione pardavėja mažmena ir platintoja;
- „Sanistål“ tiekia platų produktų asortimentą, daugiausia dėmesio skirdama santechnikai, šildymui, vėdinimui, oro kondicionavimui ir įrankiams bei reikmenims, įskaitant asmenines apsaugos priemones, Danijos ir Baltijos šalių pramonės ir statybų sektoriams.

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 ⁽²⁾ 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.10800 – AHLSELL / SANISTAL

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

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

Faks. +32 22964301

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pašto adresas

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

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2022/C 410/10)

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

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“

ES Nr.: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Gamintojų asociacija apsaugai ir reklamai „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ (*Consorzio dei Produttori per la Tutela e Valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*), kurios registruota buveinė yra Bergamo prekybos rūmuose, Largo. Belotti 16 – 24121 Bergamas. Tel. +39 354524880. Faksas +39 354524881. E. paštas: formaidemu tavbdop@gmail.com. Patvirtintas e. pašto adresas: formaidemut@pec.it.

Gamintojų asociacija „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ turi teisę pateikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijos dekreto Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove

⁽¹⁾ O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Ženklinimas etiketėmis
- Kita: produkto specifikacijos formos pakeitimas, ją suskirstant į straipsnius pagal reglamentą; įtraukta papildoma informacija apie kontrolės įstaigą; pakavimas.

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

Įvadas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ buvo įregistruota 1996 m. birželio 12 d. Reglamentu (EB) Nr. 1107/96 (SKVN) pagal Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 17 straipsnį.

EB paskelbtus dokumentus Europos geografinių nuorodų registre sudaro viena byla, kurioje yra ankstesnė ataskaita, geografinės aplinkos aprašymas, trumpas transformacijos proceso aprašymas kartu su žemėlapiais ir pridėta 1995 m. vasario 22 d. techninė byla Nr. 0039 345 81377, kurioje yra šios (nesunumeruotos) pastraipos:

- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Istorija
- Perdirbimo metodas
- Ryšys su geografinė aplinka
- Tikrinimo įstaiga

Produkto specifikacija dėl saugomos kilmės vietos nuorodos (*denominazione di origine controllata*, DOC) 1985 m. rugsėjo 10 d. buvo patvirtinta Prezidento dekretu ir 1986 m. gegužės 16 d. paskelbta Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje (GURI) Nr. 112. Joje yra keturi straipsniai, kurie sudaro dabartinio tikrinimo plano pagrindą.

Pirmiau išvardyti dokumentai yra prašymo dėl pakeitimo pagrindas.

Remiantis šiuo prašymu dėl pakeitimo naujoji specifikacija buvo perrašyta pagal Žemės ūkio politikos ministerijos nustatytą struktūrą. Konkrečiai:

- 1 straipsnis „Pavadinimas“ ir 3 straipsnis „Gamybos vietovė“ palikti.
- 1985 m. rugsėjo 10 d. Prezidento dekreto 2 straipsnis suskaidytas ir sukurtas naujas 2 straipsnis „Produkto aprašymas“ ir 5 straipsnis „Gamybos būdas“.
- Pridėtas naujas 4 straipsnis „Kilmės įrodymas“.
- Pridėtas naujas 6 straipsnis „Ryšys su geografinė aplinka“.
- Pridėtas naujas 7 straipsnis „Patikrinimai“ ir 8 straipsnis „Ženklinimas etiketėmis“.

Produkto aprašymas

- Šis pakeitimas yra grynai administracinio pobūdžio ir susijęs su dabartinės specifikacijos 1 straipsniu (1985 m. rugsėjo 10 d. Prezidento dekretas).

Dabartinė formuluotė:

„Sūriui taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ yra pripažįstama ir naudojama tik produktui, atitinkančiam šiame dekrete nustatytus perdirbimo metodų reikalavimus ir juslines bei produkto savybes, kurias lemia toliau pateiktame 3 straipsnyje apibrėžta gamybos vietovė“.

Keičiama taip:

„1 straipsnis. Pavadinimas

Sūriui taikoma SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ yra pripažįstama ir naudojama tik produktui, atitinkančiam šioje specifikacijoje nustatytus perdirbimo metodų reikalavimus ir juslines bei produkto savybes, kurias lemia toliau pateiktame 3 straipsnyje apibrėžta gamybos vietovė“

Pagrindimas

Siekiant didesnio aiškumo, dabartinė frazė „šiame dekrete“, kuria daroma nuoroda į 1985 m. rugsėjo 10 d. dekretą, 1986 m. gegužės 16 d. paskelbtą GURI Nr. 112, turėtų būti pakeista fraze „šioje specifikacijoje“.

— Šis pakeitimas susijęs su dabartinės specifikacijos 2 straipsniu (1985 m. rugsėjo 10 d. Prezidento dekretas) ir bendrojo dokumento 3.2 punktu.

Dabartinė formuluotė:

„Saugoma kilmės vietos nuoroda „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ skirta sūriui, kuriam būdingos šios savybės: riebus kaitintas sūris, pagamintas tik iš nenugriebto karvės pieno, gauto pamelžus vieną ar du kartus per dieną, pasižymintis mažu natūraliu rūgštingumu. Minimalus brandinimo laikotarpis – 45 dienos. Sūris, brandintas mažiausiai 6 mėnesius, naudojamas kaip valgyti skirtas sūris. Jam būdingos šios savybės:

Forma: tiesus arba šiek tiek išgaubtas cilindras plokščiais arba pusiau plokščiais šonais;

Matmenys: Kraštų skersmuo – 30–40 cm, šono aukštis – 8–10 cm, mažiausios ir didžiausios vertės skiriasi priklausomai nuo techninių sąlygų gamybos metu;

Sūrio galvos svoris: 8–12 kg, priklausomai nuo techninių sąlygų perdirbimo metu, mažiausios ir didžiausios vertės skiriasi iki 10 proc.;

Išorinis sluoksniu: plona, tvirta, natūrali pluta, spalva – šiaudų geltonumo, sūriui bręstant linkusi pilkėti;

Sūrio masės spalva: dramblio kaulo, švelnios šiaudų spalvos;

Sūrio masės struktūra: kompaktiška, elastinga, su netolygiai išsidėsčiusiomis akutėmis, kurių skersmuo – nuo 1 mm iki dydžio, vadinamo „*occhio di pernice*“ (kurapkos akis);

Skonis: subtilus, kvapnus, nelabai sūrus, švelnus, būdingo aromato;

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 45 proc.

Sūrio savybės skiriasi priklausomai nuo brandinimo laikotarpio, kuris gali trukti ilgiau nei metus“.

Keičiama taip:

„2 straipsnis. Produkto aprašymas

SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ taikoma sūriui, kuriam, pasibaigus minimaliam brandinimo laikotarpiui, būdingos šios savybės:

riebus kaitintas sūris, pagamintas tik iš žalio nenugriebto karvės pieno, pasižymintis mažu natūraliu rūgštingumu;

Forma: tiesus arba šiek tiek išgaubtas cilindras plokščiais arba pusiau plokščiais šonais;

Matmenys: Kraštų skersmuo – 30–40 cm, šono aukštis – 8–10 cm, mažiausios ir didžiausios vertės skiriasi priklausomai nuo techninių sąlygų gamybos metu;

Sūrio galvos svoris: 8–12 kg, priklausomai nuo techninių sąlygų perdirbimo metu, mažiausios ir didžiausios vertės skiriasi iki 10 proc.;

Išorinė išvaizda: plona, tvirta, natūrali pluta, spalva – šiaudų geltonumo, kuri sūriui bręstant darosi vis ryškesnė;

Sūrio masės spalva: dramblio kaulo, švelnios šiaudų spalvos;

Sūrio masės struktūra: kompaktiška, elastinga, su netolygiai išsidėsčiusiomis akutėmis, kurių skersmuo – nuo 1 mm iki dydžio, vadinamo „*occhio di pernice*“ (kurapkos akis); leidžiami nedideli sūrio masės įtrūkimai;

Skonis: subtilus, kvapnus, nelabai sūrus, švelnus, būdingo aromato;

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 42 proc.

Minimalus brandinimo laikotarpis – 45 dienos. Ant SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio gali būti papildomai nurodyta „Riserva“, jei brandinimo laikotarpis ilgesnis nei 6 mėnesiai.“

Pagrindimas

- Panaikintas reikalavimas naudoti vieno ar dviejų kasdieninių melžimų pieną. Mažėjant ūkių skaičiui, pieninės ne visada gali kasdien surinkti pieną. Tai – nedidelio masto gamyba kalnų vietovėse ir ilgai turėjo taip organizuoti savo darbą, kad sumažintų pieno surinkimo išlaidas, t. y. optimizuoti maršrutus ir keisti pieno surinkimo dažnumą, kai pienas gali būti surenkamas nebe kasdien. Žinoma, ūkiai turi reikiamą įrangą, kad galėtų kuo geresnėmis sąlygomis išlaikyti daugiau nei vieno melžimo pieną. Gamintojų asociacija, naudodama bandomąsias pienines, įrodė, kad pieną surenkant kas antrą dieną sūrio savybės nesikeičia.
- Dabar patikslinama, kad kalbama apie sūrio savybes, kurias jis įgyja po minimalaus 45 dienų brandinimo laikotarpio.
- Sąvoka „išorinis sluoksniš“ pakeista aiškesne sąvoka „išorinė išvaizda“. Frazė „sūriui bręstant linkusi pilkėti“ buvo pakeista fraze „sūriui bręstant darosi vis ryškesnė“, nes ji tinkamesnė.
- Taip pat pridėjome, kad leidžiami nedideli sūrio masės įtrūkimai. Įtrūkimai (arba įplyšimai) atsiranda dėl to, kad yra naudojamas mažo natūralaus rūgštingumo pienas, kuriame išlieka aplinkoje (ganyklose, tvartuose, sūrinėje) esanti vietinė mikroflora, pasižyminti didele biologine įvairove. Jie sukelia būdingą fermentaciją, kuri toli gražu nepakenkia sūrio savybėms ir kokybei, bet iš tikrųjų jas pagerina.
- Minimalaus riebalų kiekio sausojoje medžiagoje vertė sumažinta nuo 45 proc. iki 42 proc. Karvės šeriamos tradiciniu būdu, todėl jų pašaras ne visada būna vienodas ištikus metus. Kartais, ypač pereinant nuo sausų pašarų prie žaliųjų pašarų arba atvirksčiai, arba esant neįprastoms oro sąlygoms, dėl kurių pablogėja pašarų maistinės savybės, arba kai patys gyvūnai patiria staigius temperatūros pokyčius, tai gali turėti įtakos fermentacijai didžiajame skrandyje, todėl gali labai sumažėti pieno, taigi ir sūrio, riebumas. Nepaisant to, sūris vis tiek klasifikuojamas kaip „riebus sūris“.
- Sakinys „Sūris, brandintas mažiausiai 6 mėnesius, naudojamas kaip valgyti skirtas sūris“ išbrauktas, nes tai neatitinka dabartinių vartotojų įpročių. Be to, terminas „valgyti skirtas sūris“ yra bendrinis ir jo nepakanka produkto savybėms apibūdinti. Vietoj to, siekdami didesnio aiškumo vartotojams, norėtume įtraukti nuostatą apie brandinimo procesą, pagal kurią būtų galima identifikuoti ilgiau nei 6 mėnesius brandintą sūrį naudojant terminą „Riserva“. Manoma, kad tikslingiau atskirti dvi sūrio brandinimo klases: brandinimo nuo 45 dienų iki 6 mėnesių ir ilgiau nei 6 mėnesius. Iš tiesų, dėl ypatingo gamybos proceso SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ žymimas sūris puikiai tinka ilgai brandinti. Tai sūriui suteikia ryškesnes juslines skonio ir aromato savybes, palyginti su trumpesnių brandinimo laikotarpių sūriais. Šis skirtumas buvo nustatytas vartotojų labui, kad jie dėl to galėtų lengviau pasirinkti produktą, labiausiai atitinkantį jų asmeninį skonį.

Kilmės įrodymas

- Įtrauktas naujas 4 straipsnis dėl SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio kilmės įrodymo.

Naujas straipsnis išdėstytas taip:

„4 straipsnis. Kilmės įrodymas

Gamintojai įtraukiami į specialius tikrinimo įstaigos tvarkomus sąrašus ir yra atsakingi už tai, kad, remiantis jų daromais įrašais, kuriuos gali patikrinti tikrinimo įstaiga, būtų užtikrintas kilmės įrodymas, susijęs su SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio gamybos etapais, kaip nurodyta 3 ir 5 straipsniuose. Produkto atsekamumas užtikrinamas įtraukiant visus šio produkto gamybos grandinės dalyvius į specialius tikrinimo įstaigos tvarkomus sąrašus ir deklaruojant pagamintus kiekius.

Visus fizinius ir juridinius asmenis, įrašytus į atitinkamus sąrašus, tikrinimo įstaiga tikrina pagal produkto specifikaciją ir susijusį tikrinimo planą.

Gaminami sūriai identifikuojami tuo metu, kai varškė sudedama į formą. Sūrio vieno apvertimo metu ant šono išspaudžiama pagaminimo data ir pieninės EB spaudas.“

Gamybos būdas

— Šis pakeitimas susijęs su dabartinės specifikacijos 2 straipsniu (1985 m. rugsėjo 10 d. Prezidento dekretas) ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Dabartinė formuluotė:

„Galvijų pašarą turi sudaryti žaliasis pašaras arba šienas iš pievų, ganyklų, ganomų pievų arba mišrių ganyklų gamybos vietovėje. Jis gali būti papildytas grūdų mišiniu, o žiemą – kukurūzų arba žolės silosu“.

Keičiama taip:

„5 straipsnis. Gamybos metodas

Karvių pašarą turi sudaryti žalieji pašarai ir (arba) šienas iš pievų, ganyklų ar ganomų pievų; didžioji dalis pašaro (ne mažiau kaip 50 proc.) turi būti iš nustatytos geografinės vietovės. Jis gali būti papildytas grūdais, koncentruotu pašaru ir (arba) baltyminių augalų išspaudomis. Leidžiama naudoti mineralinius ir vitaminų papildus.“

Pagrindimas

Tiksliu nustatyta maisto produktų, kurių dauguma (ne mažiau kaip 50 proc.) turi būti iš apibrėžtos geografinės vietovės, kilmė. Kalnų gyventojų skaičiaus mažėjimas lėmė laipsnišką miško plotų didėjimą mažėjant ganyklų ir ganomų pievų plotams. Kelios žemumos slėnyje taip pat buvo smarkiai urbanizuotos, todėl liko tik sunkiai pasiekiamos vietos, kurias sunku įdirbti ir dažnai jos netgi negali būti naudojamos galvijams ganyti. Dėl to sumažėjo vietos pašarų ištekliai ir kai kurie ūkiai buvo priversti pirkti pašarus už nustatytos vietovės ribų. Deja, neseniai atsiradusios nevietinės laukinės gyvūnijos rūšys, pvz., šernai, taip pat kenkia vis labiau nykstančioms ganykloms, nes šernų žalažolinei dangai dar labiau sumažina vietos pašarų gamybos galimybes. Be to, kaip žinoma, miškų plotai nuolat plečiasi, nes dėl darbo jėgos trūkumo ūkininkų žemėtvarkos pastangų nebepakanka pievoms prižiūrėti. Taip pat nuspręsta, kad būtina panaikinti galimybę šerti karves silosu. Jo naudojimas kelia labai didelių problemų sūrio gamybos ir brandinimo procese, kadangi silosas gali būti *Clostridium* sporų pernešėjas. Panaikinus šią galimybę, gali tekti įvežti koncentruotų pašarų ne iš kilmės vietos, kad jais būtų pakeistas siloso teikiamas maistinių medžiagų kiekis.

Taip pat siūloma karves šerti pašarų papildais. Subalansuota genetiškai sveikų karvių mityba, taip pat jų mitybos poreikių tenkinimas padeda palaikyti jų gerovę ir sveikatos būklę, o tai teigiamai veikia pieno kokybę. Subalansuota mityba lemia gerą pieno riebalų ir baltymų kiekį ir mažą somatinių ląstelių skaičių, todėl pagerėja sūrio gamybos pajėgumai ir galima pagaminti aukštos kokybės sūrį.

— Šis pakeitimas susijęs su dabartinės specifikacijos 2 straipsniu (1985 m. rugsėjo 10 d. Prezidento dekretas) dėl gamybos būdo.

Dabartinė formuluotė:

„Jis gaminamas visus metus.

Pienas turi būti sutraukintas 35–37 °C temperatūroje ir į jį įpilamas šliužo fermentas, kad per 30 minučių susiformuotų varškė. Sūris turi būti gaminamas tradiciniais metodais; apdorojimo metu varškė pirmą kartą susmulkinama, po to mišinys kaitinamas iki 45–47 °C temperatūros, nukeliamas nuo ugnies ir išmaišomas. Jis taip pat turi būti tinkamai suspaudžiamas naudojant tinkamus presus, kad nuvarvėtų išrūgos. Tada naudojamos tinkamos formos, vadinamos „fassere“.

Sūdoma gali būti sausu būdu arba naudojant sūrymą ir šis veiksmas kartojamas kas antrą dieną 8–12 dienų.“

Keičiama taip:

„SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimas sūris gaminamas visus metus.

Pienas turi būti sutraukintas 35–37 °C temperatūroje ir į jį įpilamas šliužo fermentas, kad per apytiksliai 30 minučių susiformuotų varškė. Galima įdėti natūralios išrūgų kultūros arba pasirinktų mielių.

Sūris turi būti gaminamas tradiciniais metodais; apdorojimo metu varškė pirmą kartą susmulkinama, po to mišinys kaitinamas iki 43–50 °C temperatūros, nukeliamas nuo ugnies ir išmaišomas. Tada naudojamos tinkamos formos, vadinamos „fassere“.

Jis taip pat turi būti tinkamai suspaudžiamas, kad nuvarvėtų išrūgos.

Sūdoma gali būti sausu būdu arba naudojant sūrymą“.

Pagrindimas

Patikslinta, kad, kaip paprastai, turi būti naudojamas galvijų šliužo fermentas, siekiant išvengti kitų rinkoje esančių šliužo fermento rūšių naudojimo. Kalbant apie laiką, per kurį susiformuoja varškė, pridėtas prieveiksmis „apytiksliai“, nes šliužo fermento veikimo trukmę gali lengvai paveikti natūralios žaliavos savybės ir aplinkos, kurioje jis atsiranda, sąlygos.

Nustatyta galimybė naudoti natūralią išrūgų kultūrą arba pasirinktas mieles. Tai nebuvo įtraukta į ankstesnę versiją. Ši papildymą lėmė tai, kad dėl ūkiuose pagerėjusių sveikatos ir higienos sąlygų, melžimo sąlygų ir pieno laikymo sąlygų ir pienines patenkančiame piene per keletą metų gerokai sumažėjo bakterijų skaičius. Mažesnis bakterijų skaičius reiškia, kad pienas sūrio kubile yra mažiau reaktyvus, turint galvoje greito rūgštėjimo poreikį, o tai būtina norint tinkamai dehidratuoti varškę ir neleisti vystytis mikroorganizmams, kurie kenkia sūrio gamybos procesui. Tačiau natūrali mikroflora, esanti karvių tvartų ir pieninių aplinkoje, išlaikoma ir jos kiekis padidinamas vėlesniuose perdirbimo etapuose, suteikiant SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ žymimam sūriui – kaitintam sūriui, pagamintam iš žalio pieno – būdingas savybes.

Kalbant apie varškės kaitinimo temperatūros intervalo padidinimą iki 43–50 °C, buvo pastebėta, kad kartais, siekiant pagerinti sūrio gamybos procesą, temperatūrą reikia sumažinti arba padidinti, kad varškė būtų tinkamai nusausta ir būtų optimizuota vėlesnė sūrio fermentacija. Tai padaryti būtina dėl pašare esančios floros skirtingos sudėties arba augalų, iš kurių jis sudarytas, brandos, taip pat dėl skirtingo aplinkos ir kubilų, kuriuose gaminamas sūris, izoliacinių savybių. Priimdami sprendimus dėl optimalių parametų, sūrio gamintojai remiasi savo patirtimi ir įgūdžiais, tuo pačiu neperžengdami intervalo, kuris yra priimtinas ir apibrėžtas specifikacijoje, tačiau mažiau ribojantis atsižvelgiant į fizines pieno sąlygas ir ekstremalias aplinkos sąlygas.

Įpareigojimas naudoti „tinkamus presus“ buvo panaikintas, kad mažais kiekiais gaminantys sūrių gamintojai, ypač kalnų ganyklose, galėtų naudoti kitus rankinius įrankius, kuriais galima atlikti tą pačią funkciją kaip ir presais. Vėlgi, išrūgų nuvarvinimo metodas neturi įtakos tradiciniam procesui, nors tai turi būti atlikta tinkamai, kad sūris išlaikytų specifikacijoje nurodytas savybes.

Nuoroda į sūdyimo laikotarpio trukmę pašalinta, nes ankstesnė nuoroda buvo bendra ir susijusi tik su sausu sūdyimu, todėl galėjo sukelti nesupratimų dėl sūdyimo sūrymu procedūros, kurios techniškai negalima atlikti kas antrą dieną 8–12 dienų. Be to, atsižvelgiant į skirtumą tarp dviejų sūdyimo metodų, kai kalbama apie vartymą ir druskos įsigėrimą, neįmanoma gamintojams pateikti konkrečių nurodymų, kokį metodą naudoti. Kiekvienas gamintojas, remdamasis savo patirtimi ir gamybos patalpų ypatybėmis, kurios turi įtakos druskos įsigėrimui, yra suinteresuotas tinkamai sūdyti produktą, pasirenkant geriausią įmanomą produkto sūdyimo būdą ir laiką, kad pasiektų geriausią rezultatą. Todėl kiekvienas gamintojas gali pasirinkti sūdyimo proceso rūšį ir trukmę, kad pagamintų kuo geresnį produktą.

Ryšys su geografine vietoje

— Atsižvelgiant į būtinybę pertvarkyti specifikaciją, kad ji atitiktų Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijos patvirtintą naują struktūrą, į specifikaciją įtrauktas naujas 6 straipsnis – bendrojo dokumento 5 punktas. Šis straipsnis pagrįstas informacijos santrauka registraciją pagrindžiančioje byloje ir papildomoje 1995 m. vasario 4 d. byloje Nr. 0039 34581377, paskelbtose EB ir Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijos interneto svetainėje, 3 ir 4 p., taip pat istoriniais, techniniais ir moksliniais leidiniais apie Brembanos slėnį.

Tekstas apie ryšį su geografine vietoje pateikiamas toliau:

„6 straipsnis. Ryšys su geografine vietoje

Istoriškai Aukštutinio Brembanos slėnis (*L'Alta Valle Brembana*) nuo 1364 m. buvo administracinis vienetas, turintis savo įstatymų sistemas, kurios buvo sustiprintos ir atnaujintos Venecijos valdymo laikotarpiu. Konkrečiai geografinė aplinka, iš kurios kilo ir kurioje buvo gaminamas „Formai de Mut“ sūris, yra Bergamo Aukštutinio Brembanos slėnio aplinka. Tai aiškiai apibrėžta geografine vietoje, apsupta viršukalnių žiedu nuo Ortigeros kalno ir Menos kalno iki Trijų Ponų viršūnės ir Venturosos kalno, kuri rytuose ribojasi su Serinos ir Serianos slėniais, šiaurėje – su Valtelinos slėniu, o vakaruose – su Taledžo ir Valsasinos slėniais. Aukštis svyruoja nuo 440 m virš jūros lygio Lenos savivaldybėje iki 2 916 m virš jūros lygio ties Tendos Velnio viršūne Karonos savivaldybėje.

Ištisus šimtmečius pagrindiniai išteklių ir atitinkama veikla buvo susieti su miško plotais, ganyklomis ir kasyklomis. Bergamo Alpių kalnagūbri, kuris supa Aukštutinį Brembanos slėnį, sudaro sunkiai pasiekiamos viršukalnės ir perėjos, taip pat sudėtinga slėnių ir šlaitų sistema su įvairaus aukščio profiliiais ir atodangomis, kurios turėjo didelės įtakos gyventojams bei tam, kaip buvo sukurtos ir ilgainiui nusistovėjo gamybos sistemos.

Brembanos slėniu daugiausia naudojosi piemenys, o sūrio gaminimas – pagrindinis galvijų auginimo šioje vietoje tikslas – yra patvirtintas daugelyje istorinių dokumentų. Ši tradicija išlaikyta ir šiandien gaminant tipišką vietinį SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimą sūrį.

Vienas iš svarbiausių Bergamo Alpių klimato bruožų yra drėgno oro srautų iš Viduržemio jūros, kuriems kelią užstoja Alpių kalnų masyvas, poveikis. Dėl šios savybės iškrentančio lietaus ir sniego kiekis palaipsniui didėja nuo slėnio apačios iki slėnio viršutinės dalies ir šlaitų. Šios sąlygos yra palankios žolės žėlimui ganyklose, taigi ir pieninių galvijų auginimui. Tačiau sąlygos, kaip būdinga nuosaikams klimato regionams, kiekvienais metais gali labai skirtis.

Dėl pirmiau aprašytų aplinkos ir klimato ypatybių Aukštutinio Brembanos slėnio kalnų vietoje būdingi slėniai, šlaitai ir kalnų ganyklos, pasižymintys nepaprasta geologine ir augalų įvairove. Bėgant amžiams žmonės jais naudojo sezoniškam gyvulių ganymui kalnuose, taikydami vadinamąjį vertikalių gyvulių pervarymo metodą, kai vasaros mėnesiais ganoma kalnų ganyklose, o atėjus atšiauresniam orui gyvuliai likusiai metų daliai sugrąžinami į slėnį. Šią tradiciją ypač išryškina išskirtinė ir tipiška SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio masės spalva, kuri keičiasi iš dramblio kaulo spalvos, kai žiemos sezono metu galvijai šeriami šienų, į šiaudų spalvą, kai vasarą galvijai minta žalia žole.

Brembanos slėnio pievose yra daug augalų rūšių, kurių įvairovė skiriasi priklausomai nuo vietos, aplinkos sąlygų, aukščio virš jūros lygio ir vandens išteklių.

Bergamo Alpių flora yra viena turtingiausių ir įdomiausių Alpėse; ją sudaro didelė rūšių grupė tiek kiekybės, tiek kokybės požiūriu, o daugybė endeminių rūšių išsiskiria savo svarba ir reputacija. Nepaprastai vertingos Bergamo floros atsiradimas susijęs su šioje vietoje vykusiais istoriniais ir geologiniais įvykiais. Slenkantis į priekį ir atsitraukiantis atgal ledynas turėjo didelės įtakos šios vietovės gėlių atsiradimui. Bergamo Alpės, ypač Bergamo priešalpės, tapo daugelio Alpių augalų rūšių prieglobsčiu, išsaugojusiu senąsias rūšis (paleoendemitus), taip pat dėl geografinės izoliacijos skatinusiu naujų rūšių (neoendemitų) formavimąsi.

Dėl aplinkos sąlygų iš galvijų buvo ir tebėra gaunama daug pieno.

Kiekviena kalnų ganykla, t. y. ganykla, esanti virš viršutinio miško pakraščio, dažnai yra padalyta į keletą „stočių“ – ganyklų zonų, kuriose yra reikiamų įrenginių, padedančių galvijams ir žmonėms. Kiekvienoje „stotyje“ gyvūnai sumaniai pergabenami iš vienos ganyklos į kitą, atsižvelgiant į pašarų prieinamumą ir kokybę bei vandens išteklius, reikalingus gyvuliams girdyti. Būtent alpių piemenų patirtis, įgyta ir perduodama iš kartos į kartą, lemia bandos judėjimą ir ganyklos būdą (kuris skiriasi priklausomai nuo kasdienių oro sąlygų ir įvairių ganyklos zonų kokybės, brandumo ir patrauklumo), siekiant kuo geriau išnaudoti turimus pašarų išteklius ir taip pagaminti geriausią sūrį.

Piemenys apgyvendinami pastatuose, vadinamuose „*baite*“, kuriuose taip pat perdirbamas pienas. Sūrio gamintojai pasikliauja savo patirtimi ir įgūdžiais, gaminant sūrį pasirinkdami optimalius laiko ir temperatūros parametrus, kartu paisydami tradicinių intervalų. Pasirenkant atitinkamas vertes atsižvelgiama į gamybos patalpų izoliaciją, plotą, kuriame ganėsi karvės, o kartais ir į ypatingas chemines bei fizines pieno savybes, kurias nulemia ekstremalios aplinkos sąlygos (staigus temperatūros kritimas, kruša ir (arba) sniegas).

Gyvuliams nuėdus visą vienos „*stoties*“ žolę, jie keliauja į kitą, ieškodami naujos ganyklos, kartais pasiekdami daugiau nei 2 000 metrų aukštį virš jūros lygio.

Pagamintas sūris paliekamas bręsti sūrių sandėlyje, vadinamame „*casera*“. Dažnai visoms alpinėms ganykloms yra skirtas tik vienas „*casera*“, pastatytas palankiausioje logistiniu požiūriu vietoje. Kiekvienas „*casera*“ yra pastatytas ir prižiūrimas taip, kad būtų užtikrintos idealios temperatūros ir drėgmės sąlygos geram produktui pagaminti. Kiekvienas sūrio gamintojas, atsižvelgdamas į temperatūros ir drėgmės sąveiką, nustato laiką, vartymo ir valymo šepėčiu metodus, kad sūris tinkamai subręstų ir įgytų tipišką SKVN „*Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*“ žymimo sūrio savybes. Pasibaigus ganymo kalnuose laikotarpiui, kalnų ganyklose pagamintas sūris nugabenamas į slėnį, kad būtų baigtas brandinimas, kuris gali trukti keletą metų. Gyvulių banda taip pat grįžta iš išvykimo vietą, kurioje jos laukia paskutinį kartą atžėlusios ganomos pievos, o žiemos laikotarpiu – ūkiuose tiekiamas šienas.

Šiais laikais ganymas kalnuose ir su juo susijusi gamyba kalnų ganyklose vykdomi regioniniame kalnų ganyklų plane nurodytuose kalnų nameliuose gegužės–spalio mėn., priklausomai nuo aplinkos ir klimato sąlygų. Likusi gamyba, kuri gali vykti nuo sausio 1 d. iki gruodžio 31 d., visada vykdoma slėnyje, nepaliekant kalnų vietovės.

Iš pradžių sezoninis gyvulių pervarymas buvo plačiai paplitęs – kai kurie piemenys žiemą gyvulius perkeldavo į Milano žemumas, o vasarą sugrąžindavo į kalnų ganyklas. Šios vietovės piemenys buvo vadinami „*bergami*“, o jų banda – „*bergamina*“. Šie terminai tebevartojami ir šiandien kaip vietinės leksikos dalis. Šienavimas buvo antrinė veikla, reikalinga gyvulių auginimui. Pievos, kurios buvo tręšiamos mėšlu, vasaros sezonu buvo šienaujamos du kartus.

Ankstesnius „*bergamini*“ pakeitė slėnių piemenys, kurie išsinuomuoja savo vietovėje esančias ganyklas ir apsirūpino savo arba nuomotais galvijais. Tai paskatino daugiausia „vietinį“ gyvulių pervarymą, kuriam būdingas bandų judėjimas iš slėnio apačios į kalnų ganyklas. Dėl to iš slėnyje esančių ganomų pievų, kai jose nėra galvijų, galima sukaupti šieno atsargų žiemos sezonui.

Veiksnių, susijusių su specifine šios nustatytos geografinės vietovės biologine įvairove ir tradiciniais galvijų auginimo būdais, derinys lemia specifines pieno savybes, kurios sustiprinamos sūriui gaminti naudojant žalią pieną. Tai reiškia, kad visos šios kilmės vietovės maistinės, juslinės ir mikrobiologinės savybės SKVN „*Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*“ žymimame sūryje išlieka nepakitusios. Ypač sūrio brandinimo stadijoje vietos mikroflora, esanti žaliame piene, kuris naudojamas sūriui gaminti, ir gamybos aplinkoje, daro įtaką sūrio brandinimui ir suteikia jam išskirtinį skonį.

Be to, SKVN „*Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*“ žymimas sūris gaminamas naudojant nenugriebtą pieną. Sūryje koncentruojasi beveik visas pirminis pieno riebumas, o kartu ir riebaluose tirpios aromatinės molekulės, būdingos daugeliui vietinių esencijų. Dėl to aromatai ir kvapai neabejotinai perkeliama iš gamybos aplinkos į produktą ir dar labiau jį išryškina.“

Ženklimas etiketėmis

— Šis pakeitimas susijęs su dabartinės specifikacijos 4 straipsniu (1985 m. rugsėjo 10 d. Prezidento dekretas) ir bendrojo dokumento 3.6 punktu.

Dabartinė formulė:

„SKVN „*Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*“ žymimi sūriai turi turėti atitinkamas žymas arba kitus specialius ženklus, nurodančius sūrio kilmės vietą ir išsamią informaciją apie toliau minimą dekretą“.

Keičiama taip:

„8 straipsnis. Ženklinimas etiketėmis

Atitikties žyma yra popierinė etiketė, pritvirtinta prie vienos iš dviejų plokščių sūrio pusių, kai sūris brandintas bent 45 dienas, kurioje yra raudonas ženklas (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – 1 paveikslas) produktams, pagamintiems slėnyje nuo sausio 1 d. iki gruodžio 31 d., ir mėlynas ženklas (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – 2 paveikslas) produktams, pagamintiems kalnų ganyklose nuo gegužės 20 d. iki spalio 20 d. Kalbant apie dizainą, ženklo centre yra stilizuotas varpo piešinys, kurio viduryje pavaizduota sūrio galva su išpjautu pleišto formos gabalu. Aplink varpo pakraštį parašyta kilmės vietos nuorodos pavadinimo dalis „Formai de Mut D.O.P.“, o vidiniame apskritime, kuriame yra varpo piešinys, krašte galima rasti likusią pavadinimo dalį „dell'Alta Valle Brembana“, kartu su teisine nuoroda į registraciją „Reg. C.E. 1107/96“. Aplink visą išorinį perimetrą yra 22 stilizuoti varpai, apsupti dar vienu apskritimu. Mėlynojo ženklo atveju 22 varpų rato vidinėje pusėje esantis apskritimas pakeičiamas pasikartojančiais žodžiais „d'alpeggio“ (iš kalnų ganyklų) (2 paveikslas).

SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio, kuris brandintas ilgiau nei 6 mėnesius, ženkliui būdingos tos pačios savybės, kaip aprašyta pirmiau, tačiau apskritimas, esantis 22 varpų rato vidinėje pusėje, pakeičiamas pasikartojančiu žodžiu „Riserva“ (3 ir 4 paveikslai).



1 pav.



2 pav.



3 pav.



4 pav.

Ženkliui pritvirtinti gali būti naudojami maistiniai klijai.

Pateikiant į rinką vartoti, ant kiekvienos SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio pakuotės ir (arba) pakuotės dalies turi būti SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ ir pirmiau aprašyti ženklai su informacija, kurios reikalaujama pagal įstatymus. Esant specifiniams spausdinimo poreikiams, ženklai taip pat gali būti pateikiami juodais ir baltais arba kontrastingais dažais.“

Pagrindimas

Ženklavimo būdai aprašyti išsamiau.

Kita

Patikros

- Atsižvelgiant į būtinybę pertvarkyti specifikaciją, kad ji atitiktų Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijos patvirtintas naujas nuostatas, įtrauktas straipsnis apie patikrinimus, kuriame nurodytas tikrinimo įstaigos pavadinimas ir kontaktiniai duomenys.

Įterpiamas šis tekstas:

„7 straipsnis. Patikrinimai

Patikrinimą, ar produktas atitinka specifikaciją, pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 atlieka tikrinimo įstaiga Certiprodop S.r.l. – registruota buveinė: Via del Macello 26, Crema; administraciniai biurai: Via del commercio 29–26013 Crema (CR); telefonas ir Faks. +39 373229628; e. paštas: info@certiprodop.it.“

Pakavimas

- Atsižvelgiant į būtinybę pertvarkyti specifikaciją, kad ji atitiktų Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijos patvirtintas naujas nuostatas, buvo papildytas bendrojo dokumento 3.5 punktą ir specifikacijos 8 straipsnis dėl išleidimo vartoti priemonių.

Naujas tekstas suformuluotas taip:

„SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ žymimas sūris gali būti išleistas vartoti nesupjaustytas arba porcijomis. Pjaustymas porcijomis ir pakavimas gali būti atliekamas ne kilmės teritorijoje.“

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“

ES Nr.: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

SKVN (X) SGN ()

1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)

„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis [nurodyta XI priede]

Klasė 1.3 – Sūriai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ taikoma sūriui, kuriam, pasibaigus minimaliam brandinimo laikotarpiui, būdingos šios savybės:

riebus kaitintas sūris, pagamintas tik iš žalio nenugriebto karvės pieno, pasižymintis mažu natūraliu rūgštingumu.

Forma: tiesus arba šiek tiek išgaubtas cilindras plokščiais arba pusiau plokščiais šonais;

Matmenys: Kraštų skersmuo – 30–40 cm, šono aukštis – 8–10 cm, mažiausios ir didžiausios vertės skiriasi priklausomai nuo techninių sąlygų gamybos metu;

Sūrio galvos svoris: 8–12 kg, priklausomai nuo techninių sąlygų perdirbimo metu, mažiausios ir didžiausios vertės skiriasi iki 10 proc.;

Išorinė išvaizda: plona, tvirta, natūrali pluta, spalva – šiaudų geltonumo, kuri sūriui bręstant darosi vis ryškesnė;

Sūrio masės spalva: dramblio kaulo, švelnios šiaudų spalvos;

Sūrio masės struktūra: kompaktiška, elastinga, su netolygiai išsidėsčiusiomis akutėmis, kurių skersmuo – nuo 1 mm iki dydžio, vadinamo „*occhio di pernice*“ (kurapkos akis); leidžiami nedideli sūrio masės įtrūkimai;

Skonis: subtilus, kvapnus, nelabai sūrus, švelnus, būdingo aromato;

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 42 proc.

Minimalus brandinimo laikotarpis – 45 dienos. Ant SKVN „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio gali būti papildomai nurodyta „Riserva“, jei brandinimo laikotarpis ilgesnis nei 6 mėnesiai.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Karvių pašarą turi sudaryti žalieji pašarai ir (arba) šienas iš pievų, ganyklų ar ganomų pievų; didžioji dalis pašaro (ne mažiau kaip 50 proc.) turi būti iš nustatytos geografinės vietovės. Jis gali būti papildytas grūdais, koncentruotu pašaru ir (arba) baltyminių augalų išspaudomis. Leidžiama naudoti mineralinius ir vitaminų papildus.

50 proc. kvota pagrindžiama taip. Kalnų gyventojų skaičiaus mažėjimas lėmė laipsnišką miško plotų didėjimą mažėjant ganyklų ir ganomų pievų plotams. Taip pat buvo smarkiai urbanizuotos kelios žemumos slėnyje, todėl liko tik sunkiai pasiekiamos vietos, kurias sunku įdirbti ir dažnai jos netgi negali būti naudojamos galvijams ganyti. Dėl to sumažėjo vietos pašarų išteklių ir kai kurie ūkiai buvo priversti pirkti pašarus už nustatytos vietovės ribų. Deja, neseniai atsiradusios nevietinės laukinės gyvūnijos rūšys, pvz., šernai, taip pat kenkia vis labiau nykstančioms ganykloms, nes šernų žalažolinei dangai dar labiau sumažina vietos pašarų gamybos galimybes. Be to, kaip žinoma, miškų plotai nuolat plečiasi, nes dėl darbo jėgos trūkumo ūkininkų žemėtvarkos pastangų nebeįpakanka pievoms prižiūrėti. Taip pat nuspręsta, kad būtina panaikinti galimybę šerti karves silosu. Jo naudojimas kelia labai didelių

problemų sūrio gamybos ir brandinimo procese, kadangi silosas gali būti *Clostridium* sporų pernešėjas. Panaikinus šią galimybę, gali tekti įvežti koncentruotų pašarų ne iš kilmės vietos, kad jais būtų pakeistas siloso teikiamas maistinių medžiagų kiekis.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Ūkiai, kuriuose auginami galvijai, kurių pienas naudojamas SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimų sūrių gamybai, turi būti nustatytoje geografinėje vietovėje.

Pienas ir sūris turi būti gaminami ir sūris turi būti brandinamas nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimas sūris gali būti išleistas vartoti nesupjaustytas arba porcijomis. Pjaustymas porcijomis ir pakavimas gali būti atliekamas ne kilmės teritorijoje.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo etiketėmis taisyklės

Atitiktis žyma yra popierinė etiketė, pritvirtinta prie vienos iš dviejų plokščių sūrio pusių, kai sūris brandintas bent 45 dienas, kurioje yra raudonas ženklas (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – 1 paveikslas) produktams, pagamintiems slėnyje nuo sausio 1 d. iki gruodžio 31 d., ir mėlynas ženklas (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – 2 paveikslas) produktams, pagamintiems kalnų ganyklose nuo gegužės 20 d. iki spalio 20 d. Kalbant apie dizainą, ženklo centre yra stilizuotas varpo piešinys, kurio viduryje pavaizduota sūrio galva su išpjautu pleišto formos gabalu. Aplink varpo pakraštį parašyta kilmės vietos nuorodos pavadinimo dalis „Formai de Mut D.O.P.“, o vidiniame apskritime, kuriame yra varpo piešinys, krašte galima rasti likusią pavadinimo dalį „dell'Alta Valle Brembana“, kartu su teisine nuoroda į registraciją „Reg. C.E. 1107/96“. Aplink visą išorinį perimetrą yra 22 stilizuoti varpai, apsupti dar vienu apskritimu. Mėlynojo ženklo atveju 22 varpų rato vidinėje pusėje esantis apskritimas pakeičiamas pasikartojančiais žodžiais „d'alpeggio“ (iš kalnų ganyklų) (2 paveikslas).

SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio, kuris brandintas ilgiau nei 6 mėnesius, ženklui būdingos tos pačios savybės, kaip aprašyta pirmiau, tačiau apskritimas, esantis 22 varpų rato vidinėje pusėje, pakeičiamas pasikartojančiu žodžiu „Riserva“ (3 ir 4 paveikslai).

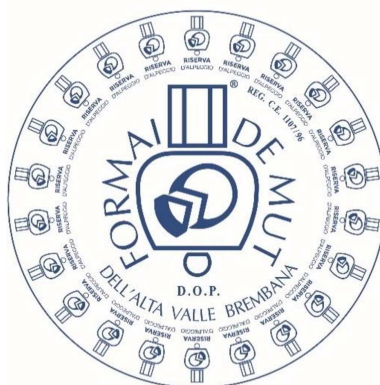




2 pav.



3 pav.



4 pav.

Ženkliui pritvirtinti gali būti naudojami maistiniai klijai.

Pateikiant į rinką vartoti, ant kiekvienos SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio pakuotės ir (arba) pakuotės dalies turi būti SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ ir pirmiau aprašyti ženklai su informacija, kurios reikalaujama pagal įstatymus. Esant specifiniams spausdinimo poreikiams, ženklai taip pat gali būti pateikiami juodais ir baltais arba kontrastingais dažais.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Vietovė, kurioje gaminamas ir brandinamas pirmiau minėtas sūris, apima visą toliau išvardytų savivaldybių, kurios visos priklauso Bergamo provincijai, administracinę teritoriją: Averara, Branzi, Camerata Cornello, Carona, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola di Fondra, Lenna, Mezzoldo, Moio de' Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valnegrà ir Valtorta.

5. Ryšys su geografine vietoje

Istoriškai Aukštutinis Brembanos slėnis (*L'Alta Valle Brembana*) nuo 1364 m. buvo administracinis vienetas, turintis savo įstatymų sistemas, kurios buvo sustiprintos ir atnaujintos Venecijos valdymo laikotarpiu. Konkrečiai geografinė aplinka, iš kurios kilo ir kurioje buvo gaminamas „Formai de Mut“ sūris, yra Bergamo Aukštutinio Brembanos slėnio aplinka. Tai aiškiai apibrėžta geografinė vietovė, apsupta viršukalnių žiedu nuo Ortigeros kalno ir Menos kalno iki Trijų Ponų viršūnės ir Venturosos kalno, kuri rytuose ribojasi su Serinos ir Serianos slėniais, šiaurėje – su Valtelinos slėniu, o vakaruose – su Taledžo ir Valsasinos slėniais. Aukštis svyruoja nuo 440 m virš jūros lygio Lenos savivaldybėje iki 2 916 m virš jūros lygio ties Tendos Velnio viršūne Karonos savivaldybėje.

Ištisus šimtmečius pagrindiniai išteklių ir atitinkama veikla buvo susieti su miško plotais, ganyklomis ir kasyklomis. Bergamo Alpių kalnagūbrį, kuris supa Aukštutinį Brembanos slėnį, sudaro sunkiai pasiekiamos viršukalnės ir perėjos, taip pat sudėtinga slėnių ir šlaitų sistema su įvairaus aukščio profiliais ir atodangomis, kurios turėjo didelės įtakos gyventojams bei tam, kaip buvo sukurtos ir ilgainiui nusistovėję gamybos sistemos.

Brembanos slėniu daugiausia naudojosi piemenys, o sūrio gaminimas – pagrindinis galvijų auginimo šioje vietovėje tikslas – yra patvirtintas daugelyje istorinių dokumentų. Ši tradicija išlaikyta ir šiandien gaminant tipišką vietinį SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimą sūrį.

Vienas iš svarbiausių Bergamo Alpių klimato bruožų yra drėgno oro srautų iš Viduržemio jūros, kuriems kelią užstoja Alpių kalnų masyvas, poveikis. Dėl šios savybės iškrentančio lietaus ir sniego kiekis palaipsniui didėja nuo slėnio apačios iki slėnio viršutinės dalies ir šlaitų. Šios sąlygos yra palankios žolės žėlimui ganyklose, taigi ir pieninių galvijų auginimui. Tačiau sąlygos, kaip būdinga nuosaikams klimato regionams, kiekvienais metais gali labai skirtis.

Dėl pirmiau aprašytų aplinkos ir klimato ypatybių Aukštutinio Brembanos slėnio kalnų vietai būdingi slėniai, šlaitai ir kalnų ganyklos, pasižymintys nepaprasta geologine ir augalų įvairove. Bėgant amžiams žmonės jais naudojami sezoniniam gyvulių ganymui kalnuose, taikydami vadinamąjį vertikalių gyvulių pervarymo metodą, kai vasaros mėnesiais ganoma kalnų ganyklose, o atėjus atšiauresniam orui gyvuliai likusiai metų daliai sugražinami į slėnį. Šią tradiciją ypač išryškina išskirtinė ir tipiška SKVN „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana“ žymimo sūrio masės spalva, kuri keičiasi iš dramblio kaulo spalvos, kai žiemos sezono metu galvijai šeriami šienais, į šiaudų spalvą, kai vasarą galvijai minta žalia žole.

Brembanos slėnio pievose yra daug augalų rūšių, kurių įvairovė skiriasi priklausomai nuo vietos, aplinkos sąlygų, aukščio virš jūros lygio ir vandens išteklių.

Bergamo Alpių flora yra viena turtingiausių ir įdomiausių Alpėse; ją sudaro didelė rūšių grupė tiek kiekybės, tiek kokybės požiūriu, o daugybė endeminių rūšių išsiskiria savo svarba ir reputacija. Nepaprastai vertingos Bergamo floros atsiradimas susijęs su šioje vietovėje vykusiais istoriniais ir geologiniais įvykiais. Slenkantis į priekį ir atsitraukiantis atgal ledynas turėjo didelės įtakos šios vietovės gėlių atsiradimui. Bergamo Alpės, ypač Bergamo priešalpės, tapo daugelio Alpių augalų rūšių prieglobsčiu, išsaugojusiu senąsias rūšis (paleoendemitus), taip pat dėl geografinės izoliacijos skatinusiu naujų rūšių (neoendemitų) formavimąsi.

Dėl aplinkos sąlygų iš galvijų buvo ir tebėra gaunama daug pieno.

Kiekviena kalnų ganykla, t. y. ganykla, esanti virš viršutinio miško pakraščio, dažnai yra padalyta į keletą „stochių“ – ganyklų zonų, kuriose yra reikiamų įrenginių, padedančių galvijams ir žmonėms. Kiekvienoje „stotyje“ gyvūnai sumaniai pergabenami iš vienos ganyklos į kitą, atsižvelgiant į pašarų prieinamumą ir kokybę bei vandens išteklius, reikalingus gyvuliams girdyti. Būtent alpių piemenys patirtis, įgyta ir perduodama iš kartos į kartą, lemia bandos judėjimą ir ganymo būdą (kuris skiriasi priklausomai nuo kasdienių oro sąlygų ir įvairių ganymo zonų kokybės, brandumo ir patrauklumo), siekiant kuo geriau išnaudoti turimus pašarų išteklius ir taip pagaminti geriausią sūrį.

Piemenys apgyvendinami pastatuose, vadinamuose „*baite*“, kuriuose taip pat perdirbamas pienas. Sūrio gamintojai pasikliauja savo patirtimi ir įgūdžiais, gaminant sūrį pasirinkdami optimalius laiko ir temperatūros parametrus, kartu paisydami tradicinių intervalų. Pasirenkant atitinkamas vertes atsižvelgiama į gamybos patalpų izoliaciją, plotą, kuriame ganėsi karvės, o kartais ir į ypatingas chemines bei fizines pieno savybes, kurias nulemia ekstremalios aplinkos sąlygos (staigus temperatūros kritimas, kruša ir (arba) sniegas).

Gyvuliams nuėdus visą vienos „*stoties*“ žolę, jie keliauja į kitą, ieškodami naujos ganyklos, kartais pasiekdami daugiau nei 2 000 metrų aukštį virš jūros lygio.

Pagamintas sūris paliekamas bręsti sūrių sandėlyje, vadinamame „*casera*“. Dažnai visoms alpinėms ganykloms yra skirtas tik vienas „*casera*“, pastatytas palankiausioje logistiniu požiūriu vietoje. Kiekvienas „*casera*“ yra pastatytas ir prižiūrimas taip, kad būtų užtikrintos idealios temperatūros ir drėgmės sąlygos geram produktui pagaminti. Kiekvienas sūrio gamintojas, atsižvelgdamas į temperatūros ir drėgmės sąveiką, nustato laiką, vartymo ir valymo šepėčiu metodus, kad sūris tinkamai subręstų ir įgytų tipiškas SKVN „*Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*“ žymimo sūrio savybes. Pasibaigus ganymo kalnuose laikotarpiui, kalnų ganyklose pagamintas sūris nugabenamas į slėnį, kad būtų baigtas brandinimas, kuris gali trukti keletą metų. Gyvulių banda taip pat grįžta į išvykimo vietą, kurioje jos laukia paskutinį kartą atžėlusios ganomos pievos, o žiemos laikotarpiu – ūkiuose tiekiamas šienas.

Šiais laikais ganymas kalnuose ir su juo susijusi gamyba kalnų ganyklose vykdomi regioniniame kalnų ganyklų plane nurodytuose kalnų nameliuose gegužės–spalio mėn., priklausomai nuo aplinkos ir klimato sąlygų. Likusi gamyba, kuri gali vykti nuo sausio 1 d. iki gruodžio 31 d., visada vykdoma slėnyje, nepaliekant kalnų vietovės.

Iš pradžių sezoninis gyvulių pervarymas buvo plačiai paplitęs – kai kurie piemenys žiemą gyvulius perkeldavo į Milano žemumas, o vasarą sugrąžindavo į kalnų ganyklas. Šios vietovės piemenys buvo vadinami „*bergami*“, o jų banda – „*bergamina*“. Šie terminai tebevartojami ir šiandien kaip vietinės leksikos dalis. Šienavimas buvo antrinė veikla, reikalinga gyvulių auginimui. Pievos, kurios buvo tręšiamos mėšlu, vasaros sezonu buvo šienaujamos du kartus.

Ankstesnius „*bergamini*“ pakeitė slėnių piemenys, kurie išsinuomuoja savo vietovėje esančias ganyklas ir apsirūpino savo arba nuomotais galvijais. Tai paskatino daugiausia „vietinių“ gyvulių pervarymą, kuriam būdingas bandų judėjimas iš slėnio apačios į kalnų ganyklas. Dėl to iš slėnyje esančių ganomų pievų, kai jose nėra galvijų, galima sukaupti šieno atsargų žiemos sezonui.

Veiksnių, susijusių su specifine šios nustatytos geografinės vietovės biologine įvairove ir tradiciniais galvijų auginimo būdais, derinys lemia specifines pieno savybes, kurios sustiprinamos sūriui gaminti naudojant žalią pieną. Tai reiškia, kad visos šios kilmės vietovės maistinės, juslinės ir mikrobiologinės savybės SKVN „*Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*“ žymimame sūryje išlieka nepakitusios. Ypač sūrio brandinimo stadijoje vietos mikroflora, esanti žaliame piene, kuris naudojamas sūriui gaminti, ir gamybos aplinkoje, daro įtaką sūrio brendimui ir suteikia jam išskirtinių skonių.

Be to, SKVN „*Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana*“ žymimas sūris gaminamas naudojant nenugriebtą pieną. Sūryje koncentruojasi beveik visas pirminis pieno riebumas, o kartu ir riebaluose tirpios aromatinės molekulės, būdingos daugeliui vietinių esencijų. Dėl to aromatai ir kvapai neabejotinai perkeliama iš gamybos aplinkos į produktą ir dar labiau jį išryškina.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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

arba

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

Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vynu sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2022/C 410/11)

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

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINĮ BENDROJO DOKUMENTO PAKEITIMĄ

„SEGARCEA“

PDO-RO-A1214-AM01

Pranešimo data: 2022 8 1

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Gamyba iš naujų pagrindinių vyninių vynuogių veislių

Specifikacija papildyta vyninių vynuogių veislėmis „Fetească regală“ ir „Touriga nacional“ baltiesiems ir raudoniesiems vynams gaminti.

Pradėjus auginti „Fetească regală“, kuri yra Rumunijoje plačiai auginama senoji rumuniška veislė, gali būti sustiprinti SKVN „Segarcea“ priskiriamo regiono vynininkystės ypatumai vynų kokybės požiūriu ir kilmės vietos nuorodos reputacija, nes bus naudojama daugiau įvairių vynuogių veislių ir bus atskleistas vertingų nacionalinių vynuogių veislių aromatų kompleksškumas.

Ši veislė Segarčos vietovėje gerai prisitaiko ir kokybės požiūriu sėkmingai išsivysto, kaupia aromatus ir cukrus. Iš šios veislės vynuogių pavyksta išgauti aukštos kokybės vynus, kurių šiaudų geltonumo spalva su žaliais atspalviais yra skaidri, blizgi ir intensyvi; šiai veislei būdingas vynmedžių žiedų kvapas ir rūgštingumas, siejamas su slėniais, kuriuose ji auginama.

Veislė „Touriga nacional“ gerai prisitaiko SKVN „Segarcea“ priskiriamoje vietovėje, kartu išsaugomi veislės ypatumai, siejami su tipiška dirvožemio struktūra, drėkinimu ir specifiniu klimatu. Ši veislė suteikia vynui ryškiai raudoną spalvą bei vaisių prieskonį. Vynuose didelis alkoholio kiekis ir gausu ekstrakto, taip pat subalansuotas cukrų kiekis, nes dirvožemiuose, kuriuose auginami vynmedžiai, daug kalcio karbonato ir geležies oksidų, o vynuogynai yra išsidėstę ant nuožulnių, iš dalies į pietus atsigręžusių šlaitų, dėl to skatinamas cukrų ir antocianinų kaupimasis ir didelis mineralinių medžiagų kiekis.

Gamyboje naudojamų vynuogių veislių įvairinimas padės plėsti produktų portfelį, nes vynai bus gaminami iš nacionalinių ir (arba) tarptautiniu mastu pripažintų veislių, panaudojant jų aromatų kompleksškumą.

Iš dalies keičiami specifikacijos IV ir XI skyriai ir bendrojo dokumento 7 punktas.

2. Gamybos kiekio padidinimas

Padidintas vynuogių ir vynų gamybos kiekis.

(1) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

SKVN „Segarcea“ žymimoje vietovėje gamybos kiekio pakeitimas atrodo būtinas ir jis grindžiamas pastaraisiais metais šioje vietovėje vykusiu gamybos kiekio kitimu, t. y. buvo nuimamas didesnis vynuogių derlius, kai jos buvo skinamos visiškai sunokusios ir renkamos vėlyvame etape, dėl vynuogynų struktūrinių pokyčių, kuriuos lėmė biotinis veiksnys (kloninė struktūra, poskiepai) ir vynininkystės veiksnys (naujų vyno gamybos technologijų naudojimas).

Nuo 2004 m., prieš pat vynuogynų pertvarkymo ir (arba) restruktūrizavimo programas, buvo keičiami vynuogynai, kurių derlius buvo tam tikro lygio ir kurių sodinimo tankumas viename hektare buvo palyginti mažas. Nors išrautų vynmedžių tankumas anksčiau buvo nuo 2 800 iki 3 200 sodinių viename hektare, naujų vynuogynų tankumas didesnis nei 4 545 sodiniai viename hektare, o jaunų vynmedžių sodinių tankumas buvo gerokai padidintas, palyginti su ankstesniu sodinių tankumu, ir dėl to taip pat smarkiai padidėjo išauginamų vynuogių kiekis.

Pradėtos naudoti naujosios veislės padidina vietovės potencialą, o dėl naujų senųjų veislių klonų naudojimo išnaudojamas dirvožemio maisto medžiagų ir mineralų kompleksas ir pagerėja vynuogių auginimo vietovės vynininkystės bei meteorologiniai rodikliai.

Su vynininkystės veiksniais susijusius pakeitimus nulemia, viena vertus, nauja vyno gamybos įranga, ir, kita vertus, su vynininkystės medžiagomis susijusių naujų techninių sprendimų naudojimas. Nauja įranga, kuri labai prisidėjo prie vyno gamybos kiekio padidėjimo, tačiau nepaveikė vyno kokybės, yra, be kita ko, pneumatinės spaudyklos, kurios leido padidinti vyno gamybos kiekį daugiau nei 15 % (sulčių). Dėl vyno gamybos įrangos ir fermentavimo reguliuojamoje temperatūroje talpyklų naudojimo taip pat gerokai padidėja vyno gamybos kiekis ir pagerėja vyno kokybė, visų pirma todėl, kad išsaugomos ir atitinkamai atvejais sustiprinamos jo aromatinės savybės.

Iš dalies keičiami specifikacijos V ir VII skyriai ir bendrojo dokumento 7 punktas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Produkto pavadinimas

Segarcea

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

1. *Baltieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Energizuojantiems šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais vynams būdingas intensyvus ką tik išsiskleidusių akacijos žiedų aromatas. Brandinimas talpyklose su nuosėdomis ir ilga fermentacija suteikia jiems žolių, šėivamedžio uogų, egzotiškų vaisių ir persikų aromatą ir skonį.

Ragaujant daugiausia juntamas gaivumas, vynuogių traškumas ir citrinų rūgštis su subalansuotais gėlių ir vaisių poskoniais. Vynams būdingas didesnis nei vidutinis citrinų rūgšties kiekis, ilgai išliekantis poskonis ir vientisa vaisių, sviesto, karštos brijošės, citrusinių vaisių ir šviežiai skrudintų lazdyno riešutų aromatų struktūra.

Tipiškiems aromatiniams vynams (sausiams / pusiau sausiams) būdingi rožių, saldžių vaisių minkštimo, baltų žiedų aromatai, taip pat „Muscat“ vynuogių veislei būdingi aromatai. Jų skonis gaivus, rūgštus, aštrokas ir sodrus.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 miliekvivalentai litre

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

2. Raudonieji vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šie vynai yra violetinės raudonos, tamsios rubino raudonumo spalvos su violetiniais atspalviais: neretai, net po trumpo laikymo laikotarpio, jie tampa ryškios ir skaidrios granato raudonumo spalvos, su plytų raudonumo atspalviais. Taikomais vynu gamybos metodais siekiama užtikrinti geresnį spalvos ir taninų išgavimą. Uostant ir ragaujant juntami šiems vynams būdingi subtilūs medienos bei vanilės aromatai. Ypač justų uogų (vyšnių, aviečių, braškių), taip pat prieskonių aromatai. Ragaujant šiuos vynu juntamas vaisių ir saldymedžio skonių balansas su diskretiškais skrudintos medienos natomis, subalansuotais sodriais taninais, išsiskiriančiais savo stiprumu ir aromatais, kuriuose dominuoja miško uogos, uogienės, prieskoninės žolelės, medienos ir vanilės natos (kai vinas laikomas statinėse).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 miliekvivalentai litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

3. Rožiniai vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai, brandinami su nuosėdomis, juos maišant statinėse, įgyja rūgštumo, uogų (raudonųjų serbentų, karčiųjų vyšnių, geltonųjų trešnių) skonio ir gaivumo. Intensyviai kvepiantys miško uogomis, uogienėmis, avietėmis, jie yra švelnūs ir subalansuoti, gaiviai rūgštūs.

Šiems intensyvios rožinės laišos spalvos vynams būdingi geltonųjų trešnių, rožių žiedlapių, žaliųjų pipirų, medaus ir žemuogių aromatai. Gaivaus ir intensyvaus vaisių skonio, jie išsiskiria gaiviu rūgštumu ir sodriu poskoniu.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 g/l vynu rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

5. Vyno gamybos metodai

5.1. Specifiniai vynuikystės metodai

1. Vynuikystės metodai

Atitinkami vynu gamybos apribojimai

Gaminant saugoma kilmės vietos nuoroda „Segarcea“ žymimus vynus, jų sodrinti neleidžiama.

Neleidžiama didinti vynuogių misos, rauginamos vynuogių misos arba rauginamo vyno natūralios alkoholio koncentracijos tūrio procentais.

2. Auginimo metodai

Auginimo praktika:

- mažiausias priimtinas tankumas: 3 000 sodinių vienam hektarui;
- naujų vynuogių sodinimo tankumas – ne mažesnis kaip 4 132 sodiniai vienam hektarui;
- vynuogių auginimo sistema yra neapsaugota arba iš dalies apsaugota, atsižvelgiant į rekomenduojamą vynuogių formavimo būdą vynuogiams taikant *Guyot* metodą, vienguba ar dviguba eile, reguliariai atnaujinant šakas;
- taikoma genėjimo sistema paliekant ilgas arba įvairaus ilgio šakas ir ne daugiau kaip 15 akių/m².

5.2. Didžiausias gamybos kiekis

1. „Fetească alba“, „Fetească regală“, „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Sauvignon“, „Viognier“, „Pinot gris“, „Chardonnay“

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Tămâioasă românească“, „Tămâioasă roză“

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. „Pinot noir“, „Merlot“, „Syrah“, „Fetească neagră“, „Marcelan“, „Negru de Drăgășani“, „Touriga nacional“, „Cabernet Franc“, „Cabernet Sauvignon“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. „Fetească alba“, „Fetească regală“, „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Sauvignon“, „Viognier“, „Pinot gris“, „Chardonnay“

112 hektolitru iš hektaro

5. „Tămâioasă românească“, „Tămâioasă roză“

112 hektolitru iš hektaro

6. „Pinot noir“, „Merlot“, „Syrah“, „Fetească neagră“, „Marcelan“, „Negru de Drăgășani“, „Touriga nacional“, „Cabernet Franc“, „Cabernet Sauvignon“

96 hektolitrai iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Dolžo apskritis:

- Segarčos miestas
- Lipovu komuna – Lipovu, Lipovu de Suso kaimai;
- Čerato komuna – Čerato, Malaicos kaimai

7. Vyninių vynuogių veislė (-ės)

„Cabernet Franc N“

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

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

„Fetească albă B“ – „Păsărească albă“, „Poama fetei“, „Madchentraube“, „Leanyka“, „Leanka“

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

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

„Marcelan N“

„Merlot N“ – „Bigney rouge“

„Negru de Drăgășani 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“

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

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

„Sauvignon B“ – „Sauvignon verde“

„Syrah N“ – „Shiraz“, „Petit Syrah“

„Touriga Nacional R“

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

„Tămâioasă roză Rs“ – „Muscat rouge de Frontignan“

„Viognier B“ – „Petit Vionnier“, „Viogne“, „Galopine“, „Vugava bijela“

8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

8.1. Ryšys su geografine vietove

Segarčos vynuogių auginimo vietovė, esanti Muntenijos ir Oltenijos aukštumų vynuogių auginimo regione, yra Rumunijos lygumoje (*Câmpia Română*), už 29 km į pietus nuo Krajovos, daugiausia 145 m aukštyje. Segarčos koordinatės – 44°10' šiaurės platumos ir 23°72' rytų ilgumos.

Segarča yra Oltenijos lygumos (*Câmpia Olteniei*) centrinėje dalyje, Žiu (rytuose) ir Desnecujaus (vakaruose) upių santakoje, ir sudaro Desnecujaus lygumos (*Câmpia Desnățuiului*) dalį. Ši santaka vadinama Segarčos lyguma (*Câmpia Segarței*) ir kartu su Beileščio lyguma (*Câmpia Băileștiului*) sudaro Desnecujaus lygumą (*Câmpia Desnățuiului*).

Segarčos lygumoje nėra vėjo supustyto reljefo ir ją sudaro Selkucos pakalnė ir Dunojaus terasos, iš kurių penkios (iš viso jų 8) yra nusidriekusios į rytus nuo Desnecujaus.

Vynmedžiais ap sodinti plotai yra išsidėstę pietiniame Selkucos pakalnės gale ir ant šlaito, kuris daugiausia nukrypęs į pietus ir jungia trečiąją Dunojaus terasą su Selkucos aukštuma. Ši teritorija yra tarp 100 m ir 150 m hipsometrinių kreivių. Būtent čia yra aukščiausi šios vietovės taškai: Dialul Viloras, siekiantis 151,7 m, ir Dialul Robului, siekiantis 150,3 m. Segarčos vynuogių auginimo vietovėje yra tokių dirvožemių, kaip tipiškai rudžemių juodžemiai, eroziniai rudžemių juodžemiai ir eroziniai dirvožemiai (šlaituose).

Kalbant apie paviršinių sąnašų geologinius bei litologinius ypatumus ir pirmųjų kietųjų dirvožemių formavimosi laikotarpį, Oltenijos lyguma sietina su levantino plioceno periodu, o vėlesnė šių dirvožemių raida vyko kvartero periodu.

Litologinį profilį daugiausia sudaro dumblingos ir molingos pleistoceno lioso ir priesmėlio, kuriame daug karbonatų, nuosėdos. Šios aliuvinės ir deliuvinės kilmės nuosėdos susidarė kvartero periodu tarpledynmečiu. Šios nuosėdos, kurių storis svyruoja nuo kelių centimetrų iki 8–15 m, dengia senesnes levantino periodu nusėdusias priesmėlio, smėlio arba mergelio nuosėdas.

Šis regionas apima teritorijas, kuriose vyko reikšmingi deliuviniai procesai. Deliuvinės kilmės nuosėdos siejamos su jau egzistavusių pleistoceno nuosėdų, po truputį veikiamų paviršinių vandenų, susidarančių dėl lietaus ir sniego tirpsmo, ir veikiamų gravitacijos jėgos (nuošliaužų ir griūčių), slinkimu. Kai kuriuose plotuose deliuvinės nuosėdos visiškai padengia slėnius nesant išilginio linijinio nuotėkio, o šlaitus lengva stabilizuoti ir naudoti žemės ūkio tikslais.

Nuosaukų žemyninį klimatą esant nedidelei Viduržemio jūros regiono įtakai lemia dažnas oro masių judėjimas iš vakarų ir pietvakarių ir galima atogrąžų oro masių iš Pietų ir Rytų Europos įtaka.

Vidutinė daugiametė temperatūra yra 11,6 °C, o vidutinė šilčiausio mėnesio temperatūra yra 24,1 °C ir gali svyruoti nuo 22,7 °C iki 26,8 °C.

Metinis kritulių kiekis yra 565 mm (50 metų vidurkis), iš kurių 281 mm iškrenta vegetacijos laikotarpiu.

Vynmedžių auginimas ir vyno gamyba minimi tekstuose jau nuo 1557 m.: dokumente, kuriame Mykolo Narsiojo tėvas Petraškus Gerasis „davė Segarčos žemes kraičio savo dukrai Marijai“. Tuo metu Segarčos vynuogynai ir vynai buvo žinomi. 1929 m. gegužės 25 d. Ministrų Tarybos nutarimu buvo pripažinta, kad Segarčos vynuogių auginimo centras ir 27 kiti Rumunijos vynuogių auginimo centrai turi teisę gaminti vynus, žymimus saugoma kilmės vietos nuoroda.

8.2. Priežastinis ryšys

Pradėtos naudoti naujosios vynuogių veislės ir nauji auginimo bei vyno gamybos metodai šiuo metu užtikrina puikią SKVN „Segarcea“ reputaciją.

Esminės atitinkamos vynuogių auginimo vietovės klimato charakteristikas lemia saulės šviesos valandų skaičius, aplinkos temperatūra ir atmosferos krituliai, kurie turi lemiamos įtakos vynmedžių biologiniams, fiziologiniams ir biocheminiams procesams. Todėl daromas poveikis Segarčos regione gaminamų vynu kokybei ir būdingoms savybėms.

Daugumoje vynuogių auginimo dirvožemių yra daug kalcio karbonato ir geležies oksidų, todėl čia gaminami raudonieji vynai yra ryškiai raudonos spalvos ir labai aukštos kokybės bei ypatingo individualumo. Šie vynai tinka laikyti.

Vynmedžiai paprastai auga nukreipti į pietus, pietvakarius arba pietryčius, dauguma jų – ant palyginti nenuožulnių šlaitų ir plynaukštėse. Daug saulės šviesos valandų, gausūs saulės šilumos ištekliai ir mažas atmosferos kritulių kiekis yra svarbus vynu kokybės veiksnys (intensyvūs uogų aromatai, stiprumas, gaivumas).

Klimato sąlygų derinys yra palankus gaminti vynus, pasižyminčius šiam vynuogynui būdingomis savybėmis, t. y. turinčius intensyvių vaisių natų ir didelį laikymo potencialą. Vynuogių gamyba derinant „Vitis vinifera“ ir šakniastiebius, apgalvotai sodinamus atsižvelgiant į dirvožemio paskirtį, leidžia gaminti rūšinius vynus.

Baltiesiems vynams gaminti skirtos vynuogės nuimamos mechaniniu būdu ir su odelėmis maceruojamos esant 8–10 °C temperatūrai, lėtai rauginant nerūdijančiojo plieno talpose 15–18 °C kontroliuojamoje temperatūroje ir paskui paprastai brandinant su nuosėdomis 3–5 mėnesius, tačiau taip pat 21–30 dienų.

Šie vynai įgyja šiaudų geltonumo spalvą su žalsvais atspalviais. Jiems būdingas intensyvus kava tik išsiskleidusių akacijos žiedų aromatas. Brandinimas talpyklose su nuosėdomis ir ilga fermentacija suteikia jiems žolių ir šėivamedžio uogų, egzotiškų vaisių ir persikų aromatą ir poskonį.

Ragaujant daugiausia juntamas gaivumas, vynuogių traškumas ir citrinų rūgštis su subalansuotais gėlių ir vaisių poskoniais. Vynams būdingas didesnis nei vidutinis citrinų rūgšties kiekis, ilgai išliekantis poskonis ir vientisa vaisių, sviesto, karštos brijošės, citrusinių vaisių ir šviežiai skrudintų lazdyno riešutų aromatų struktūra.

Tipiški aromatiniai vynai, gaminami iš rankomis nuimtų vynuogių, paprastai būna sausi ir pusiau sausi. Jiems būdingi kompleksiški rožių pokvapį skleidžiantys aromatai. Vėliau atsiskleidžia saldžių vaisių minkštimo, baltų žiedų ir „Muscat“ vynuogių veislei būdingi aromatai. Dėl specifinio rūgštumo jie būna aštroki ir sodrus.

Raudonieji ir rožiniai vynai gaminami iš mechaniniu būdu nuimtų vynuogių. Taikomais tradiciniais vyno gamybos metodais siekiama užtikrinti geresnę spalvos ir taninų išgavimą. Vynai laikomi ąžuolo statinėse nuo 6 iki 8 mėnesių, siekiant subalansuoti liečiantis su mediena įgytus aromatus, juntamus uostant ir ragaujant; uostant juntami uogų (vyšnių, aviečių, braškių), taip pat prieskonių aromatai. Ragaujant šiuos vynus juntamas vaisių ir saldymedžio skonių balansas su diskretiškais skrudintos medienos natomis, subalansuotais sodriais taninais, išsiskiriančiais savo stiprumu ir miško uogų, prieskoninių žolelių, medienos ir vanilės natomis, kai vynai laikomi statinėse.

Vynuogių derlių nuimant mechaniniu būdu, maceruojant ir rauginant vyno gamybai skirtose talpose perpilant, kai užtikrinama rauginimo temperatūros ir perpylimų skaičiaus kontrolė, siekiama gaminti mažiau taninų turinčius vaisiškus vynus. Vynai paprastai brandinami nerūdijančio plieno talpose ir iš dalies ąžuolo statinėse vidutiniškai 6–8 mėnesius. Dėl ilgo maceravimo beveik aštuonias savaites ir 8–18 mėnesių brandinimo ąžuolo statinėse vynai įgyja plačią aromatų paletę – nuo uogienių iki šviežių miško uogų ir vanilės.

8.3. Duomenys apie produktą

Šiaudų geltonumo spalvos su žalsvais atspalviais baltieji vynai po ilgos fermentacijos įgyja intensyvią akacijos žiedų aromatą su žolelių ir šėivamedžio uogų natomis, taip pat egzotiškų vaisių ir persikų aromatą. Jų gaivumas ir citrinų rūgštumas ragaujant atsiskleidžia žiedų (akacijų), medaus ir sunokusių vaisių aromatais. Esant didesniai nei vidutinis citrinų rūgšties kiekiui ir ilgai išliekančiam aromatui, šie vynai turi vientisą vaisių, sviesto, karštų bandelių, citrusinių vaisių ir šviežiai skrudintų lazdyno riešutų aromatų struktūrą.

Tipiškiems aromatiniams vynams būdingi kompleksiški rožių bei saldžių vaisių minkštimo prieskonį turintys aromatai, taip pat „Muscat“ vynuogių veislei būdingi aromatai. Dėl specifinio rūgštumo jie būna aštroki ir sodrūs.

Uostant raudonuosius vynus juntamas uogų (vyšnių, aviečių, braškių) ir prieskonių aromatas, su vaisių ir saldymedžio skonių balansu. Jiems būdingi subalansuoti sodrūs bei nuosaikūs taninai, išsiskiriantys savo stiprumu ir miško uogų, prieskoninių žolelių, medienos ir vanilės natomis, kai vynai laikomi statinėse.

Dėl ilgo maceravimo beveik aštuonias savaites ir 8–18 mėnesių brandinimo ąžuolo statinėse vynai įgyja plačią aromatų paletę – nuo uogienių iki šviežių miško uogų ir vanilės.

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

Prekybos sąlygos

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Atsižvelgiant į gamintojų interesus, saugoma kilmės vietos nuoroda „Segarcea“ gali būti nurodoma vynų etiketėse kartu su vienu iš šių vynų pavadinimų: DEALU ROBULUI, PIETRICEAUA, GRĂDINA POPEȘTI, DEALU VIILOR, MALAICA, PLAIU VIILOR, LA CARIERĂ, LA TUFAN, DEALU LIPOVULUI.

NUORODA Į PRODUKTO SPECIFIKACIJĄ

https://www.onvppv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_segarcea_modif_standard_cf_cerere_2020_no_track_channels_final.pdf.

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



■ Europos Sąjungos
leidinių biuras
L-2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT