

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 253



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

66 metai

2023 m. liepos 18 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2023/C 253/01	2023 m. liepos 17 d. Euro kursas	1
---------------	--	---

Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūnas

2023/C 253/02	Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūno nuomonės dėl rekomendacijos dėl Tarybos sprendimo, kuriuo suteikiami įgaliojimai pradėti derybas su Korėjos Respublika ir Singapūru dėl skaitmeninės prekybos nuostatų, santrauka (Visą šios nuomonės tekstą anglų, prancūzų ir vokiečių kalbomis galima rasti EDAPP interneto svetainėje https://edps.europa.eu)	2
2023/C 253/03	Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūno nuomonės dėl Europos Sąjungos ir Madagaskaro Respublikos tausios žvejybos partnerystės susitarimo ir jo įgyvendinimo protokolo (2023–2027 m.) pasirašymo, sudarymo ir laikino taikymo santrauka (Visą šios nuomonės tekstą anglų, prancūzų ir vokiečių kalbomis galima rasti EDAPP interneto svetainėje https://edps.europa.eu)	4
2023/C 253/04	Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūno nuomonės dėl pasiūlymo dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento dėl baudžiamojo proceso perdavimo santrauka (Visą šios nuomonės tekstą anglų, prancūzų ir vokiečių kalbomis galima rasti EDAPP interneto svetainėje https://edps.europa.eu)	6
2023/C 253/05	Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūno nuomonės dėl pasiūlymo dėl Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos, kuria dėl tolesnio skaitmeninių priemonių ir procesų naudojimo bendrovių teisėje plėtojimo ir tobulinimo iš dalies keičiamos direktyvos 2009/102/EB ir (ES) 2017/1132, santrauka (Visą šios nuomonės tekstą anglų, prancūzų ir vokiečių kalbomis galima rasti EDAPP interneto svetainėje https://edps.europa.eu)	8

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2023/C 253/06	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 reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo pagal viešųjų paslaugų įsipareigojimus konkurse ⁽¹⁾	10
---------------	---	----

V Nuomonės

KITI AKTAI

Europos Komisija

2023/C 253/07	Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalyje, paskelbimas	11
2023/C 253/08	Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas	25
2023/C 253/09	Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	27
2023/C 253/10	Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas	32

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾**2023 m. liepos 17 d.**

(2023/C 253/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas
USD JAV doleris	1,1230	CAD Kanados doleris	1,4845
JPY Japonijos jena	155,38	HKD Honkongo doleris	8,7750
DKK Danijos krona	7,4504	NZD Naujosios Zelandijos doleris	1,7727
GBP Svaras sterlingas	0,85873	SGD Singapūro doleris	1,4839
SEK Švedijos krona	11,4873	KRW Pietų Korėjos vonas	1 421,92
CHF Šveicarijos frankas	0,9652	ZAR Pietų Afrikos randas	20,2582
ISK Islandijos krona	146,90	CNY Kinijos ženminbi juanis	8,0457
NOK Norvegijos krona	11,2420	IDR Indonezijos rupija	16 842,79
BGN Bulgarijos levas	1,9558	MYR Malaizijos ringitas	5,0990
CZK Čekijos krona	23,757	PHP Filipinų pesas	61,125
HUF Vengrijos forintas	373,03	RUB Rusijos rublis	
PLN Lenkijos zlotas	4,4508	THB Tailando batas	38,856
RON Rumunijos lėja	4,9414	BRL Brazilijos realas	5,3960
TRY Turkijos lira	29,5517	MXN Meksikos pesas	18,8477
AUD Australijos doleris	1,6487	INR Indijos rupija	92,1073

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

EUROPOS DUOMENŲ APSAUGOS PRIEŽIŪROS PAREIGŪNAS

Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūno nuomonės dėl rekomendacijos dėl Tarybos sprendimo, kuriuo suteikiami įgaliojimai pradėti derybas su Korėjos Respublika ir Singapūru dėl skaitmeninės prekybos nuostatų, santrauka

(2023/C 253/02)

(Visą šios nuomonės tekstą anglų, prancūzų ir vokiečių kalbomis galima rasti EDAPP interneto svetainėje <https://edps.europa.eu>)

2023 m. balandžio 14 d. Europos Komisija pateikė rekomendaciją dėl Tarybos sprendimo, kuriuo suteikiami įgaliojimai pradėti derybas su Korėjos Respublika ir Singapūru dėl skaitmeninės prekybos nuostatų.

Šios rekomendacijos tikslas – įgalinti Komisiją pradėti derybas su Korėjos Respublika ir Singapūru, kad būtų apibrėžtos privalomos elektroninėmis priemonėmis vykdomos prekybos prekėmis ir paslaugomis nuostatos. Šiose derybose gali būti aptariami pasitikėjimu pagrįsti tarpvalstybiniai duomenų srautai, duomenų lokalizavimo reikalavimai ir asmens duomenų apsauga.

EDAPP primena, kad kadangi asmens duomenų apsauga Sąjungoje yra pagrindinė teisė, dėl jos negalima derėtis sudarant ES prekybos susitarimus. Dialogai duomenų apsaugos klausimais ir derybos dėl prekybos su trečiosiomis šalimis gali papildyti vieni kitus, tačiau turi vykti atskirai. Asmens duomenų srautai tarp ES ir trečiųjų valstybių turėtų būti užtikrinti naudojantis ES duomenų apsaugos teisės aktuose nustatytais mechanizmais. EDAPP primena, kad 2018 m. Komisija patvirtino horizontalias nuostatas dėl tarpvalstybinių duomenų srautų ir asmens duomenų apsaugos prekybos derybose. EDAPP mano, kad šios nuostatos užtikrina subalansuotą kompromisinį sprendimą dėl viešųjų ir privačiųjų interesų, nes leidžia ES kovoti su protekcionistine skaitmeninės prekybos sritys praktika trečiosiose šalyse, kartu užtikrinant, kad prekybos susitarimais nebūtų galima pasinaudoti siekiant užginčyti aukšto lygio apsaugą, užtikrinamą ES pagrindinių teisių chartija ir ES teisės aktais dėl asmens duomenų apsaugos. Iš rekomendacijos EDAPP suprantą, kad derybos dėl duomenų srautų ir duomenų apsaugos turėtų būti pradėtos siekiant susitarti dėl nuostatų, kurios būtų suderintos su šiomis horizontaliosiomis nuostatomis. Aiškumo sumetimais EDAPP rekomenduoja pateikti aiškią nuorodą į šias horizontaliąsias nuostatas.

Be to, kalbant konkrečiau apie Korėjos Respubliką, EDAPP atkreipia dėmesį, kad 2021 m. Komisija šios šalies atžvilgiu jau priėmė išvadą dėl tinkamumo. Todėl Europos ekonominės erdvės (EEE) duomenų valdytojas arba duomenų tvarkytojas asmens duomenis Korėjos Respublikos organizacijoms, kurioms taikomas sprendimas dėl tinkamumo, gali perduoti be papildomo leidimo. Todėl EDAPP rekomenduoja išsamiau paaiškinti, kodėl, nepaisant sprendimo dėl tinkamumo, manoma, kad būtinos tolesnės derybos su Korėjos Respublika dėl tarpvalstybinių duomenų srautų ir duomenų apsaugos.

Be to, EDAPP suprantą, kad derybiniai nurodymai ir horizontaliosios nuostatos tinkamai pagrįstais atvejais leidžia taikyti priemones, pagal kurias duomenų valdytojai arba duomenų tvarkytojai turėtų saugoti asmens duomenis ES/EEE. EDAPP primena, kad kartu su EDAP jis neseniai rekomendavo, kad ES/EEE įsisteigę duomenų valdytojai ir tvarkytojai, tvarkantys asmens elektroninius sveikatos duomenis, patenkančius į Komisijos pasiūlymo dėl Reglamento dėl Europos sveikatos duomenų erdvės taikymo sritį, būtų įpareigoti saugoti šiuos duomenis ES/EEE, nedarant poveikio galimybei perduoti asmens elektroninius sveikatos duomenis pagal BDAR V skyrių. Siekiant išvengti abejonių, EDAPP rekomenduoja derybinuose nurodymuose aiškiai paminėti, kad suderėtomis taisyklėmis tinkamai pagrįstais atvejais neturėtų būti užkertamas kelias ES arba valstybėms narėms imtis priemonių, kurios duomenų valdytojus arba duomenų tvarkytojus įpareigotų saugoti asmens duomenis ES/EEE.

1. ĮVADAS

1. 2023 m. balandžio 14 d. Europos Komisija (toliau – Komisija) paskelbė rekomendaciją dėl Tarybos sprendimo, kuriuo suteikiami įgaliojimai pradėti derybas su Korėjos Respublika ir Singapūru dėl skaitmeninės prekybos nuostatų ⁽¹⁾ (toliau – rekomendacija). Rekomendacijos priede išsamiai išdėstyti derybiniai nurodymai dėl skaitmeninės prekybos nuostatų su Korėjos Respublika ir Singapūru ir siūlomas taisyklių ir įsipareigojimų turinys (toliau – priedas).
2. Europos Sąjunga (toliau – ES) laisvosios prekybos susitarimą su Korėjos Respublika sudarė 2011 m., o laisvosios prekybos susitarimą su Singapūru – 2019 m. Šiuose laisvosios prekybos susitarimuose numatyti esminiai Šalių įsipareigojimai dėl prekybos prekėmis ir paslaugomis, tačiau juose nėra išsamių skaitmeninės prekybos taisyklių ⁽²⁾.
3. 2022 m. lapkričio 28 d. ES ir Korėjos Respublika sudarė skaitmeninę partnerystę, o 2022 m. lapkričio 30 d. pagal ją susitarė dėl neprivalomų skaitmeninės prekybos principų. 2023 m. vasario 1 d. ES ir Singapūras sudarė skaitmeninę partnerystę, o 2023 m. sausio 31 d. susitarė dėl neprivalomų skaitmeninės prekybos principų ⁽³⁾.
4. Rekomendacijos tikslas – įgalinti Komisiją pradėti derybas su Korėjos Respublika ir Singapūru, kad būtų apibrėžtos privalomos elektroninėmis priemonėmis vykdomos prekybos prekėmis ir paslaugomis nuostatos pagal SESV 218 straipsnio 3 ir 4 dalis.
5. Ši EDAPP nuomonė pateikta remiantis 2023 m. balandžio 14 d. Komisijos konsultacija pagal ES duomenų apsaugos reglamento ⁽⁴⁾ 42 straipsnio 1 dalį.

5. IŠVADOS

18. Atsižvelgdamas į tai, kas išdėstyta pirmiau, EDAPP teikia šias rekomendacijas:

- (1) aiškiai nurodyti, kad turėtų būti pradėtos derybos dėl duomenų srautų ir duomenų apsaugos siekiant susitarti dėl nuostatų, kurios derėtų su horizontaliosiomis nuostatomis dėl tarpvalstybinių duomenų srautų ir asmens duomenų apsaugos vykstant prekybos deryboms, kurias Komisija patvirtino 2018 m.;
- (2) konstatuojamojoje dalyje paaiškinti, kodėl, nepaisant Korėjos Respublikos atžvilgiu priimto sprendimo dėl tinkamumo, manoma, kad su šia šalimi būtina toliau derėtis dėl tarpvalstybinių duomenų srautų ir duomenų apsaugos;
- (3) rekomendacijos priede pateikiamuose derybiniuose nurodymuose aiškiai nurodyti, kad suderėtomis taisyklėmis neturėtų būti užkertamas kelias ES arba valstybėms narėms tinkamai pagrįstais atvejais įpareigoti duomenų valdytojus ir duomenų tvarkytojus saugoti asmens duomenis ES ir (arba) EEE;
- (4) Tarybos sprendimo konstatuojamojoje dalyje nurodyti, jog konsultuotasi su EDAPP.

2023 m. gegužės 15 d., Briuselis

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽¹⁾ COM(2023) 230 final, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1681472401391&uri=COM%3A2023%3A230%3AFIN>

⁽²⁾ Rekomendacijos 1 konstatuojamoji dalis.

⁽³⁾ Rekomendacijos 2 konstatuojamoji dalis.

⁽⁴⁾ 2018 m. spalio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2018/1725 dėl fizinių asmenų apsaugos Sąjungos institucijoms, organams, tarnyboms ir agentūroms tvarkant asmens duomenis ir dėl laisvo tokių duomenų judėjimo, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 45/2001 ir Sprendimas Nr. 1247/2002/EB (OL L 295, 2018 11 21, p. 39).

Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūno nuomonės dėl Europos Sąjungos ir Madagaskaro Respublikos tausios žvejybos partnerystės susitarimo ir jo įgyvendinimo protokolo (2023–2027 m.) pasirašymo, sudarymo ir laikino taikymo santrauka

(2023/C 253/03)

(Visą šios nuomonės tekstą anglų, prancūzų ir vokiečių kalbomis galima rasti EDAPP interneto svetainėje <https://edps.europa.eu>)

Su EDAPP konsultuojamasi dėl Komisijos pasiūlymų pasirašyti, sudaryti ir laikinai taikyti naują Europos Sąjungos ir Madagaskaro Respublikos tausios žvejybos partnerystės susitarimą ir jo įgyvendinimo protokolą, kurių pagrindinis tikslas – užmegzti partnerystę ir nustatyti žvejybos srities teisinio, aplinkosauginio, ekonominio ir socialinio valdymo pagrindą.

EDAPP palankiai vertina tai, kad į Protokolo 16 straipsnį įtraukta konkreti nuostata dėl duomenų apsaugos, taip pat tai, kad į Protokolo priedą įtrauktas 2 priedėlis, kuriame išsamiai išdėstytos asmens duomenų tvarkymo sąlygos ir apsaugos priemonės. Vis dėlto duomenų perdavimo tikslais EDAPP rekomenduoja pasitelkus jungtinį komitetą, sudarytą iš Sąjungos institucijų ir už žvejybą atsakingos Madagaskaro ministerijos atstovų, nuodugniau apibrėžti šias apsaugos priemones, užtikrintinas duomenų subjektų teisės ir veiksmingas teisių gynimo priemones. Tai darant EDAPP rekomenduoja Komisijai tinkamai atsižvelgti į EDAV gaires Nr. 2/2020 dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento 2016/679 ⁽¹⁾ 46 straipsnio 2 dalies a punkto ir 46 straipsnio 3 dalies b punkto, kiek tai susiję su asmens duomenų perdavimu tarp EEE šalių ir EEE nepriklausančių šalių valdžios institucijų ir įstaigų.

1. ĮVADAS

1. 2023 m. balandžio 28 d. Europos Komisija (toliau – Komisija) paskelbė:

- pasiūlymą dėl Tarybos sprendimo dėl Europos Sąjungos ir Madagaskaro Respublikos tvarios žvejybos partnerystės susitarimo ir jo įgyvendinimo protokolo (2023–2027 m.) pasirašymo Europos Sąjungos vardu ir laikino taikymo (toliau – pasiūlymas dėl pasirašymo) ⁽²⁾;
- pasiūlymą dėl Tarybos sprendimo dėl Europos Sąjungos ir Madagaskaro Respublikos tvarios žvejybos partnerystės susitarimo ir jo įgyvendinimo protokolo (2023–2027 m.) sudarymo Europos Sąjungos vardu ir laikino taikymo (toliau – pasiūlymas dėl sudarymo) ⁽³⁾.

2. Pasiūlymo dėl pasirašymo tikslas – i) leisti Sąjungos vardu pasirašyti Europos Sąjungos ir Madagaskaro Respublikos tausios žvejybos partnerystės susitarimą (toliau – partnerystės susitarimas) ir partnerystės susitarimo įgyvendinimo protokolą (2023–2027 m.) (toliau – protokolą) ⁽⁴⁾ ir ii) numatyti laikiną partnerystės susitarimo ir protokolo taikymą ⁽⁵⁾.

3. Pasiūlymo dėl sudarymo tikslas – patvirtinti partnerystės susitarimą ir protokolą ⁽⁶⁾.

4. Partnerystės susitarimo tikslas – užmegzti partnerystę ir nustatyti žvejybos srities teisinio, aplinkosauginio, ekonominio ir socialinio valdymo pagrindą ⁽⁷⁾.

⁽¹⁾ 2016 m. balandžio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2016/679 dėl fizinių asmenų apsaugos tvarkant asmens duomenis ir dėl laisvo tokių duomenų judėjimo, kuriuo panaikinama Direktyva 95/46/EB (Bendrasis duomenų apsaugos reglamentas) (OL L 119, 2016 5 4, p. 1).

⁽²⁾ COM(2023) 218 final.

⁽³⁾ COM(2023) 219 final.

⁽⁴⁾ Pasiūlymo dėl pasirašymo 1 straipsnis.

⁽⁵⁾ Pasiūlymo dėl pasirašymo 3 ir 4 straipsniai.

⁽⁶⁾ Pasiūlymo dėl sudarymo 1 straipsnis.

⁽⁷⁾ Partnerystės susitarimo 2 straipsnis.

5. Protokolo tikslas – įgyvendinti partnerystės susitarimo nuostatas, visų pirma nustatant sąlygas, kuriomis Sąjungos laivams leidžiama patekti į Madagaskaro žvejybos zoną, ir apibrėžiant partnerystės susitarime numatytą bendradarbiavimą ⁽⁸⁾.
6. Ši EDAPP nuomonė pateikta atsakant į 2023 m. balandžio 28 d. Europos Komisijos kreipimąsi dėl konsultacijos pagal ES duomenų apsaugos reglamento 42 straipsnio 1 dalį. EDAPP palankiai vertina tai, kad pasiūlymo dėl pasirašymo 9 konstatuojamojoje dalyje ir pasiūlymo dėl sudarymo 8 konstatuojamojoje dalyje nurodyta ši konsultacija. Šiuo atžvilgiu EDAPP taip pat teigiamai vertina tai, kad su juo buvo neoficialiai konsultuojamasi pagal ES duomenų apsaugos reglamento 60 konstatuojamąją dalį.

3. IŠVADOS

7. Atsižvelgdamas į tai, kas išdėstyta pirmiau, EDAPP teikia šias rekomendacijas:

- (1) pasitelkus jungtinį komitetą išsamiau apibrėžti reikiamas apsaugos priemonės, užtikrintinas duomenų subjektų teises ir veiksmingas teisių gynimo priemonės, išvardytas protokolo priedo 2 priedėlyje. Tai darant EDAPP rekomenduoja Komisijai tinkamai atsižvelgti į EDAV gaires Nr. 2/2020 dėl Reglamento 2016/679 46 straipsnio 2 dalies a punkto ir 46 straipsnio 3 dalies b punkto, kiek tai susiję su asmens duomenų perdavimu tarp EEE šalių ir EEE nepriklausančių šalių valdžios institucijų ir įstaigų.

Briuselis, 2023 m. birželio 1 d.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽⁸⁾ Protokolo 2 straipsnis.

Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūno nuomonės dėl pasiūlymo dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento dėl baudžiamojo proceso perdavimo santrauka

(2023/C 253/04)

(Visą šios nuomonės tekstą anglų, prancūzų ir vokiečių kalbomis galima rasti EDAPP interneto svetainėje <https://edps.europa.eu>)

2023 m. balandžio 5 d. Europos Komisija pateikė pasiūlymą dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento dėl baudžiamojo proceso perdavimo.

EDAPP visiškai pritaria Komisijos siekiui nustatyti bendras baudžiamojo proceso perdavimo iš vienos valstybės narės į kitą taisykles, siekiant veiksmingai kovoti su tarpvalstybiniu nusikalstamumu ir užtikrinti, kad nusikalstamą veiką tirtų ir baudžiamąjį persekiojimą vykdytų geriausias galimybes turinti valstybė narė.

Jis taip pat palankiai vertina pasiūlyme pateiktą paaiškinimą, kad būsimas reglamentas būtų valstybių narių keitimosi asmens duomenimis perduodant baudžiamąjį procesą teisinis pagrindas pagal Direktyvos (ES) 2016/680 8 straipsnį ir 10 straipsnio a punktą Europos Parlamento ir Tarybos ⁽¹⁾.

Vis dėlto EDAPP ragina teisės aktų leidėją paaiškinti centrinių institucijų vaidmenį ir atsakomybę pagal šį pasiūlymą, taip pat nuorodas į duomenų apsaugos teisinę sistemą.

1. ĮVADAS

1. 2023 m. balandžio 5 d. Europos Komisija pateikė Pasiūlymą dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento dėl baudžiamojo proceso perdavimo ⁽²⁾ (toliau – Pasiūlymas).
2. Pasiūlymo tikslas – priimti naują dokumentą dėl baudžiamojo proceso perdavimo tarp valstybių narių, siekiant: 1) veiksmingai ir tinkamai gerinti teisingumo vykdymą Europos Sąjungoje; 2) stiprinti pagrindinių teisių laikymąsi vykstant baudžiamųjų procesų perdavimo procesui; 3) didinti baudžiamųjų procesų perdavimo veiksmingumą ir teisinį tikrumą; 4) sudaryti sąlygas perduoti baudžiamąsias bylas, kai taip siekiama užtikrinti teisingumą, tačiau šiuo metu valstybėse narėse to padaryti neįmanoma, ir sumažinti nebaudžiamumo reiškinių ⁽³⁾.
3. Ši iniciatyva buvo įtraukta į Komisijos 2022 m. darbo programą ⁽⁴⁾ ir yra 2021–2025 m. ES kovos su organizuotu nusikalstamumu strategijos ⁽⁵⁾ dalis.
4. Ši EDAPP nuomonė pateikta atsakant į 2023 m. balandžio 5 d. Europos Komisijos kreipimąsi dėl konsultacijos pagal ES duomenų apsaugos reglamento ⁽⁶⁾ 42 straipsnio 1 dalį. EDAPP palankiai vertina Pasiūlymo 62 konstatuojamojoje dalyje pateiktą nuorodą į šią konsultaciją. Šiuo atžvilgiu EDAPP taip pat teigiamai vertina tai, kad su juo buvo neoficialiai konsultuojamasi pagal ES duomenų apsaugos reglamento 60 konstatuojamąją dalį.

⁽¹⁾ 2016 m. balandžio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) 2016/680 dėl fizinių asmenų apsaugos kompetentingoms institucijoms tvarkant asmens duomenis nusikalstamų veikų prevencijos, tyrimo, atskleidimo ar baudžiamojo persekiojimo už jas arba bausmių vykdymo tikslais ir dėl laisvo tokių duomenų judėjimo, ir kuriuo panaikinamas Tarybos pamatinis sprendimas 2008/977/TVR (OL L 119, 2016 5 4, p. 89).

⁽²⁾ COM(2023) 185 final.

⁽³⁾ Žr. aiškinamojo memorandumo 3 psl.

⁽⁴⁾ https://commission.europa.eu/system/files/2023-01/cwp2022_en.pdf

⁽⁵⁾ Komisijos komunikatas dėl ES 2021–2025 m. kovos su organizuotu nusikalstamumu strategijos, COM(2021) 170, final.

⁽⁶⁾ 2018 m. spalio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2018/1725 dėl fizinių asmenų apsaugos Sąjungos institucijoms, organams, tarnyboms ir agentūroms tvarkant asmens duomenis ir dėl laisvo tokių duomenų judėjimo, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 45/2001 ir Sprendimas Nr. 1247/2002/EB (OL L 295, 2018 11 21, p. 39).

5. IŠVADOS

13. Atsižvelgdamas į tai, kas išdėstyta pirmiau, EDAPP teikia šias rekomendacijas:

- (1) *Pasiūlymo 58 konstatuojamojoje dalyje ir 22 straipsnio 2 dalyje paaiškinti centrinių institucijų vaidmenis ir atsakomybę,*
- (2) *patikslinti ir suderinti 55 ir 58 konstatuojamąsias dalis, kai kalbama apie nuorodas į duomenų apsaugos teisinę sistemą.*

2023 m. gegužės 22 d., Briuselis

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūno nuomonės dėl pasiūlymo dėl Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos, kuria dėl tolesnio skaitmeninių priemonių ir procesų naudojimo bendrovių teisėje plėtojimo ir tobulinimo iš dalies keičiamos direktyvos 2009/102/EB ir (ES) 2017/1132, santrauka

(2023/C 253/05)

(Visą šios nuomonės tekstą anglų, prancūzų ir vokiečių kalbomis galima rasti EDAPP interneto svetainėje <https://edps.europa.eu>)

2023 m. kovo 29 d. Europos Komisija paskelbė pasiūlymą dėl Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos, kuria dėl tolesnio skaitmeninių priemonių ir procesų naudojimo bendrovių teisėje plėtojimo ir tobulinimo iš dalies keičiamos direktyvos 2009/102/EB ir (ES) 2017/1132 (toliau – pasiūlymas).

EDAPP atkreipia dėmesį į bendrą pasiūlymo tikslą – didinti bendrovių, vartotojų ir kitų suinteresuotųjų subjektų, taip pat valdžios institucijų pasitikėjimą verslo aplinka ir jos skaidrumą. Pagal nusistovėjusią Europos Sąjungos Teisingumo Teismo praktiką teisės aktais, kuriais numatomas viešas asmens duomenų atskleidimas, kišamasi į asmeninio gyvenimo ir asmens duomenų apsaugą užtikrinančias teises. Nors EDAPP supranta, kad viešai atskleisti tam tikrų kategorijų asmens duomenis gali reikėti tam, kad būtų pasiekti konkretūs ir aiškiai apibrėžti viešojo intereso tikslai, skaidrumas negali būti laikomas savaiminiu tikslu. EDAPP mano, kad, siekiant užtikrinti atitiktį Chartijos 7 ir 8 straipsniams, viešojo intereso tikslai, kuriais pateisinamas asmens duomenų atskleidimas, turėtų būti aiškiau išdėstyti pasiūlymo dėstomojoje dalyje. Be to, atsižvelgiant į būtinumą ir proporcingumo reikalavimus turėtų būti išsamiai nurodytos viešai skelbiamų asmens duomenų kategorijos.

Taip pat EDAPP supranta, kad susiejant įvairias Sąjungos lygmens registrų sąveikos sistemas siekiama dar didesnio skaidrumo. Tačiau Verslo registrų sąveikos sistema (BRIS), Tikrųjų savininkų registrų sąveikos sistema (BORIS) ir Nemokumo registrų sąsajos sistema (IRI) turėtų būti siejamos atsižvelgiant į konkrečius tikslus, aiškiai išdėstytus pasiūlymo dėstomojoje dalyje.

Galiausiai, pasiūlyme turėtų būti paaiškinti atitinkami valstybių narių ir Komisijos vaidmenys, ypač BRIS kontekste, ir BRIS, BORIS ir IRI susiejimas.

1. ĮVADAS

1. 2023 m. kovo 29 d. Europos Komisija paskelbė pasiūlymą dėl Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos, kuria dėl tolesnio skaitmeninių priemonių ir procesų naudojimo bendrovių teisėje plėtojimo ir tobulinimo iš dalies keičiamos direktyvos 2009/102/EB ir (ES) 2017/1132 ⁽¹⁾ (toliau – pasiūlymas).
2. Bendrieji pasiūlymo tikslai – didinti skaidrumą ir pasitikėjimą verslo aplinka, užtikrinti bendrovėms labiau skaitmenines ir susietas tarpvalstybines viešąsias paslaugas, o MVĮ – paprastesnę tarpvalstybinę plėtrą, taip sukuriant labiau integruotą ir skaitmeninę bendrąją rinką. Siekiant šio tikslo, pasiūlymas lemtų, kad padidėtų bendrovių duomenų, pateikiamų verslo registruose ir (arba) Verslo registrų sąveikos sistemoje (BRIS) kiekis ir šių duomenų patikimumas. Taip pat būtų sudarytos sąlygos tiesiogiai naudotis verslo registruose pateikiamais bendrovių duomenimis steigiant tarpvalstybinius filialus ir patronuojamąsias įmones, vykdančią kitą tarpvalstybinę veiklą ir kitais tarpvalstybiniais atvejais ⁽²⁾.

⁽¹⁾ COM(2023) 177 final.

⁽²⁾ COM(2023) 177 final, p. 2.

3. Pasiūlymas atitinka ES skaitmeninimo tikslus, visų pirma nustatytus Komisijos komunikate „2030 m. skaitmeninės politikos kelrodis: Europos skaitmeninio dešimtmečio kelias“ ⁽³⁾. Jis taip pat atitinka Komisijos komunikatus „Naujosios 2020 m. pramonės strategijos atnaujinimas“ ⁽⁴⁾ ir „Tvarios ir skaitmeninės Europos MVĮ strategija“ ⁽⁵⁾, nes juo siekiama šalinti tarpvalstybinės plėtros kliūtis, su kuriomis mažosios ir vidutinės įmonės (MVĮ) šiuo metu susiduria bendrojoje rinkoje. Pasiūlymas įtrauktas į 2023 m. Komisijos darbo programą kaip vienas iš pagrindinių veiksmų pagal Komisijos plataus užmojo tikslą „Prie skaitmeninio amžiaus prisitaikusi Europa“ ⁽⁶⁾.
4. Ši EDAPP nuomonė pateikiama atsižvelgiant į 2023 m. kovo 30 d. Europos Komisijos kreipimąsi dėl konsultacijos pagal ESDAR ⁽⁷⁾ 42 straipsnio 1 dalį. EDAPP palankiai vertina pasiūlymo 39 konstatuojamojoje dalyje pateiktą nuorodą į šią konsultaciją. Šiuo atžvilgiu EDAPP taip pat teigiamai vertina tai, kad su juo jau anksčiau buvo neoficialiai konsultuojamasi pagal ESDAR 60 konstatuojamąją dalį.
6. **IŠVADOS**
26. Atsižvelgdamas į tai, kas išdėstyta pirmiau, EDAPP teikia šias rekomendacijas:
- (1) aiškiau išdėstyti viešojo intereso tikslus, kuriais pateisinamas viešas informacijos atskleidimas, ir tai padaryti pasiūlymo dėstomojoje dalyje,
 - (2) pasiūlyme išsamiai nurodyti visas asmens duomenų, kurie turi būti skelbiami viešai, kategorijas,
 - (3) patikslinti žodžio „duomenys“ prasmę;
 - (4) pasiūlymo dėstomojoje dalyje nurodyti konkrečius Verslo registrų sąveikos sistemos, Tikrųjų savininkų registrų sąveikos sistemos ir Nemokumo registrų sąsajos sistemos susiejimo tikslus,
 - (5) paaiškinti atitinkamus valstybių narių ir Komisijos vaidmenis, visų pirma susijusius su jungtimis, kurios turi būti sukurtos tarp Verslo registrų sąveikos sistemos, Tikrųjų savininkų registrų sąveikos sistemos ir Nemokumo registrų sąsajos sistemos.

2023 m. gegužės 17 d., Briuselis

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽³⁾ COM(2021) 118 final.

⁽⁴⁾ COM(2021) 350 final.

⁽⁵⁾ COM(2020) 103 final.

⁽⁶⁾ COM(2022) 548 final.

⁽⁷⁾ 2018 m. spalio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2018/1725 dėl fizinių asmenų apsaugos Sąjungos institucijoms, organams, tarnyboms ir agentūroms tvarkant asmens duomenis ir dėl laisvo tokių duomenų judėjimo, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 45/2001 ir Sprendimas Nr. 1247/2002/EB (OL L 295, 2018 11 21, p. 39).

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 reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo pagal viešųjų paslaugų įsipareigojimus konkurse

(Tekstas svarbus EEE)

(2023/C 253/06)

Valstybė narė	Prancūzija
Maršrutas	Brestas–Uesanas
Sutarties galiojimo trukmė	2024 m. balandžio 1 d. – 2028 m. kovo 31 d.
Paraiškų ir pasiūlymų teikimo terminas	2023 m. rugsėjo 22 d. (17:00 val. Paryžiaus laiku)
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	BRETANĖS REGIONAS Direction des Transports et des Mobilités Boulevard Isidore Marfille CS 42941 29229 Brest CEDEX 2 PRANCŪZIJA Tel. +33 299279731 E. paštas stephane.marsille@bretagne.bzh Pirkėjo profilio adresas: https://marches.megalis.bretagne.bzh/entreprise

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

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

(2023/C 253/07)

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

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Dealu Mare“**PDO-RO-A1079-AM02****Paraiškos pateikimo data: 15 1 2021.****1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas**

ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE („Dealu Mare“ profesionali vynuogių auginimo asociacija)

ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE („Dealu Mare“ profesionali vynuogių auginimo asociacija) yra Nacionalinės tarpprofesinės vynuogių auginimo organizacijos (ONIV) narė, įsteigta kaip grupė, kurią savo iniciatyva pasirinko gamintojų organizacijos joms atstovauti. 2011 m. ši organizacija buvo pripažinta tarpprofesine žemės ūkio gamintojų organizacija (OIPA) vyno sektoriuje.

Ši asociacija yra į Vynmedžių plantacijų registrą (RPV) įtrauktų vynuogynų, kuriems taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) „Dealu Mare“ ir saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Dealu Munteniei“, valdymo atstovė; ji vienija 15 Buzeu ir Prahovos apskrityse įsisteigusių ekonominės veiklos vykdytojų (gamintojų), gaminančių ir parduodančių SKVN ir (arba) SGN žymimus vynus, valdančių apie 1 500 ha ploto plantacijas, kuriose užaugintos vynuogės naudojamos rūšiniams SKVN ir (arba) SGN žymimiams vynams gaminti, ir kuriose pagal kokybės schemą auginama ir (arba) registruojama daug Rumunijos kilmės vyninių vynuogių veislių.

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

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

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

3. Pakeitimo aprašymas ir priežastys

1. Naujų vyno kategorijų įtraukimas

Kadangi Rumunija per duomenų bazę „E-Bacchus“ atsiuntė keletą produkto specifikacijų, parengtų atskirai kiekvienai įstatymu nustatytai produkto kategorijai, SKVN „Dealu Mare“ žymimų vynų gamybos nuostatas reikia sujungti į vieną produkto specifikaciją, apimančią visų kategorijų vynų, žymimų šia nuoroda, gamybos sąlygas: neputojantis vinas, rūšinis putojantis vinas, rūšinis aromatinis putojantis vinas, pusiau putojantis vinas.

Vyno kategorijos apibrėžiamos taip:

Rūšinis putojantis vinas – tai vinas, gautas pirminės arba antrinės alkoholio fermentacijos būdu iš šviežių vynuogių, vynuogių misos arba vyno, kuris, atidarius tarą, išskiria anglies dioksidą, susidariusį tik dėl fermentacijos.

Rūšinis aromatinis putojantis vinas – tai rūšinis putojantis vinas, pagamintas iš misos arba iš dalies fermentuotos misos, gautos iš aromatinių veislių vynuogių, užaugintų vynuogynuose, esančiuose nustatytoje kilmės vietos nuorodos vietovėje.

Pusiau putojantis vinas – tai vinas, pagamintas iš vyno ir vynuogių misos arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos, gautos iš tų veislių vynuogių, kurios auginamos vynuogių auginimo plantacijose, esančiuose nustatytoje kilmės vietos nuorodos vietovėje. Tai produktas, gaunamas iš vyno, su sąlyga, kad tokio vyno visuminė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 9 tūrio proc., jis pateikiamas uždaroje taroje ir dėl natūraliai susidariusio anglies dioksido pasižymi pertekliniu slėgiu.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos I skyrius ir bendrojo dokumento 3 skirsnis.

2. Veislių, kurių vynuogės naudojamos naujų vyno kategorijų vynams gaminti, nurodymas

Nustačius naujas vyno, kuris bus gaminamas žymint jį SKVN „Dealu Mare“, kategorijas, produkto specifikacija turi būti iš dalies pakeista, įtraukiant tų SKVN „Dealu Mare“ žymimo vyno kategorijų (rūšinis putojantis vinas, rūšinis aromatinis putojantis vinas, pusiau putojantis vinas) vynams gaminti skirtas veisles.

Todėl iš dalies pakeisti produkto specifikacijos IV, V ir VI skyriai ir bendrojo dokumento 5.2 skirsnis.

3. Vyno išeigos nurodymas naujų vyno kategorijų vynams

Atsižvelgiant į tai, kad SKVN „Dealu Mare“ žymimam vynui nustatytos naujos vyno kategorijos, produkto specifikacija turi būti iš dalies pakeista, kad į ją būtų įtrauktas šioms naujoms vyno kategorijoms nustatytas vynuogių derlius ir vyno išeiga, t. y. ne daugiau kaip 14 000 kg/ha vynuogių ir ne daugiau kaip 105 hl/ha vyno produkcijos.

Todėl iš dalies pakeisti produkto specifikacijos V ir VI skyriai ir bendrojo dokumento 5.2 skirsnis.

4. Naujų vyno kategorijų ryšio su nustatyta vietove papildymas

Atsižvelgiant į tai, kad SKVN „Dealu Mare“ žymimam vynui nustatytos naujos vyno kategorijos, šio produkto specifikacija turi būti iš dalies pakeista, į ją įtraukiant papildomą informaciją apie geografinę vietovę ir išsamią informaciją apie vietovės ir produkto ryšį (priežastinis ryšys) šioms naujoms kategorijoms, dėl kurių pateikta paraiška.

Išsami informacija apie produktą (naujos vyno kategorijos – rūšiniai putojantys vynai, rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, pusiau putojantys vynai) papildyta informacija apie žmogiškąjį veiksnį, susijusį su vynų gamyba. Šie pakeitimai yra būtini siekiant užtikrinti, kad SKVN atveju būtų laikomasi galiojančių teisės aktų.

Siekiant aiškumo, tam tikra informacija apie priežastinį ryšį tarp vietovės ir produkto buvo performuluota.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos II skyrius ir bendrojo dokumento 8 skirsnis.

5. Nuostatų, susijusių su naujų vyno kategorijų vynu ženklinimu, nurodymas

Atsižvelgiant į tai, kad nustatytos naujos vyno kategorijos, produkto specifikacija turi būti papildyta į ją įtraukiant sąlygas, susijusias su naujų nustatytų vyno kategorijų vynu ženklinimu (privalomos ir neprivalomos nuorodos) ir pateikimu (išpilstymu į butelius).

Produkto specifikacija buvo papildyta, į ją įtraukiant tam tikras rūšinių aromatinių putojančių vynu ir pusiau putojančių vynu ženklinimo sąlygas, nurodant vyno gamybos reputaciją turinčių geografinių vietovių (apskričių) pavadinimus, kurie susiję su SKVN „Dealu Mare“ pavadinimu, liudijančiu šios vietovės aukštos kokybės vyno gamybos tradicijas.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XII skyrius ir bendrojo dokumento 9 skirsnis.

6. Sąlygų, susijusių su vynuogių auginimo praktika, nurodymas

Produkto specifikacija papildyta vynuogių auginimo praktikos elementais, susijusiais su vynmedžių sodinimo tankumu siekiant gaminti naujų kategorijų rūšinį putojantį vyną, rūšinį aromatinių putojančių vynu ir pusiau putojančių vyną (minimalus vynmedžių sodinimo tankumas pagal poskiepių skaičių hektare, didžiausias vaisių kiekis, gyvybingos visų veislių vynuogių kekės, vynmedžių genėjimas paliekant trumpas arba pusiau aukštas šakas).

Dėl to buvo pakeistas produkto specifikacijos VIII skyrius, tačiau bendrajam dokumentui tai įtakos neturi.

7. Naujų kategorijų vyno fizikinių ir cheminių parametrų nurodymas

Nustačius naujas vynu, žymimų SKVN „Dealu Mare“, kategorijas, taip pat būtina papildyti šio produkto specifikaciją, kad būtų įtrauktos pakeitimo paraiškoje nurodytos specifinės fizikinės ir cheminės naujų kategorijų vynu savybės, siekiant SKVN atveju užtikrinti atitiktį teisės aktams.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XI skyrius ir bendrojo dokumento 4 skirsnis.

8. Naujų kategorijų vyno julinės savybių nurodymas

Nustačius naujas vynu, žymimų SKVN „Dealu Mare“, kategorijas, taip pat būtina papildyti produkto specifikaciją, kad būtų įtrauktos pakeitimo paraiškoje nurodytos specifinės julinės naujų kategorijų vynu savybės, siekiant SKVN atveju užtikrinti atitiktį teisės aktams.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XI skyrius ir bendrojo dokumento 4 skirsnis.

9. Konkrečių technologinių metodų, taikomų gaminant naujų kategorijų vyną, nurodymas

Produkto specifikacija buvo papildyta, į ją įtraukiant konkrečius technologinius metodus, kad būtų galima gaminti pakeitimo paraiškoje nurodytus naujų kategorijų vynus – rūšinius putojančius vynus, rūšinius aromatinius putojančius vynus ir pusiau putojančius vynus.

Dėl to buvo pakeistas produkto specifikacijos X skyrius, tačiau bendrajam dokumentui tai įtakos neturi.

10. Vienos vyninių vynuogių veislės pašalinimas iš kultūrų sąrašo

Produkto specifikacija buvo iš dalies pakeista – pašalinta pagrindinė vyninių vynuogių veislė „Trebiano“, nes iš jos vynuogių nėra gaminamas SKVN „Dealu Mare“ žymimas vinas.

Todėl iš dalies pakeisti produkto specifikacijos IV, V, VI ir XI skyriai ir bendrojo dokumento 5.2 ir 7 skirsniai.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Produkto pavadinimas

Dealu Mare

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vyninių vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

4.1. Baltųjų vynu analitinės ir juslinės savybės

Šie vynai pasižymi egzotiškų vaisių, kriaušių aromatais, vynmedžių žiedų, šviežiai nupjauto šieno, jazminų ir akacijų kvapiais.

Paprastai jie yra geltonos citrinų geltonumo arba šiaudų geltonumo spalvos su žalsvais atspalviais.

Vynų skonis gaivus, vaisiškas ir šiek tiek minerališkas.

SKVN „Dealu Mare“ žymimuose vynuose, kurie nėra pagaminti Valia Kelugeriaskės komunoje, minimalus cukraus kiekis, išreikštas gliukozės ir fruktozės suma, yra 5 g/l. (baltuosiuose ir rožiniuose vynuose – 250 mg/l sieros dioksido).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

4.2. Rožinių vynu analitinės ir juslinės savybės

Spalva: šviesiai arba ryškiai rožinė laišos, nuo šviesiai rožinės iki oranžinės, blyškiai rožinė, kartais aviečių rožinė spalva.

Aromatai / skonis: sultingos braškės ir avietės, žemuogės, spanguolės, subtilūs rožių poskoniai, gaivus rūgštumas, vaisiškas poskonis, kartais granatų ir prinokusių raudonųjų vaisių poskoniai, neryškūs baltųjų pipirų pėdsakai.

Kvapas: vyrauja vaisių aromatas – vyšnios, žemuogės, braškės, rožių žiedlapiai, prinokusių vyšnios, avietės, didžiojo citrinmedžio vaisiai.

SKVN „Dealu Mare“ žymimuose vynuose, kurie nėra pagaminti Valia Kelugeriaskės komunoje, minimalus cukraus kiekis, išreikštas gliukozės ir fruktozės suma, yra 5 g/l (baltuosiuose ir rožiniuose vynuose – 250 mg/l sieros dioksido).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11

Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

4.3. Raudonųjų vynu analitinės ir juslinės savybės

Raudoniesiems vynams būdingas subtilumas, nedidelis taninų kiekis, aksominis švelnumas ir vidutinio intensyvumo spalva. Šie vynai pasižymi subtiliu sunokusių raudonųjų vaisių, slyvų, juodųjų miško uogų, cinamono, saldžiųjų migdolų aromatu. Jie yra prabangaus, sodraus, harmoningo skonio, jiems būdingas gerai subalansuotas rūgštumas ir taninų kiekis, o spalva – įvairių atspalvių rubino raudonumo, granato raudonumo arba tamsiai raudona.

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

4.4. Rūšinių putojančių vynu analitinės ir juslinės savybės

Baltiesiems vynams (šiaudų geltonumo arba subtilios aukso geltonumo spalvos) būdingas vaisiškumas, gaivumas, subtilus akacijos žiedų aromatas, smulkūs ilgai išliekantys burbuliukai, saldžiarūgštės pusiausvyros suteiktas gyvybingumas.

Jie yra aksominiai švelnūs ir salsvi, juose daug ekstrakto ir glicerolio, jiems būdingas didelis rūgštingumas, greipfrutų, medaus, muskuso aromatas, šviežių citrusinių vaisių, persikų, prinokusių kriaušių ir migdolų skonis arba šiek tiek aštrus, saldžiai kartus, šviežiai nupjauto šieno, skrudintos duonos, grietinės poskonis ir švelnus aeravimas.

Rožinis putojantis vynas – labai šviesios blyškios lašišos arba skaidrios rožinės spalvos, gaivus, jam būdingas raudonųjų vaisių (braškių, prinokusių aviečių), gėlių (rožių) aromatas, serbentų, aviečių, šviežių žemuogių skonis, taip pat subtilūs ir ilgai išliekantys burbuliukai, kartais didelis rūgštumas.

Rubino raudonumo spalvos raudonieji vynai yra gėliški (subtilus rožių kvapas), jiems būdingi smulkūs, ilgai išliekantys burbuliukai, gaivumas (sultingos prinokusios avietės, braškės) ir ryškus vaisiškumas.

Vynai pasižymi pertekliniu slėgiu esant 20 °C temperatūrai: mažiausiai 3,5 baro.

Didžiausias lakusis rūgštingumas vynuose (mekv/l) skiriasi priklausomai nuo vyno spalvos ir pagal galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	14,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	6,0 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

4.5. Rūšinių aromatinių putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės

Šie vynai pasižymi gausiais smulkiais ilgai išliekančiais burbuliukais, yra šiaudų geltonumo spalvos su žalsvais atspalviais ir pasižymi maloniu bei harmoningu, intensyviu muskato, vynmedžio žiedų ir greipfrutų aromatu bei saldumo ir rūgštumo pusiausvyra.

Vynai pasižymi pertekliniu slėgiu esant 20 °C temperatūrai: mažiausiai 3,0 baro.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	14,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	6,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

4.6. Pusiau putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės

Vynai yra ekstraktyvūs ir pasižymi geru rūgštingumu. Pusiau putojantis baltasis arba rožinis vynas (gaunamas iš juodųjų vynuogių veislių) gaminamas sausas, pusiau sausas, pusiau saldus ir saldus.

Baltasis pusiau putojantis vynas yra šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais, pasižymi gausiais burbuliukais, smulkiu nuolatiniu aeravimu, subtiliu, intensyviu muskato aromatu, vynmedžio žiedų ir greipfrutų kvapais bei saldumo ir rūgštumo pusiausvyra.

Pusiau putojantiems rožiniams vynams būdingas vaisiškas aromatas (braškių, slyvų, vėlyvųjų ievų, miško vaisių, mėlynių, aromatinių žolelių, medaus, žemuogių), yra nuo šviesiai rožinės iki šviesios lašišos atspalvio.

Vynų perteklinis slėgis 20 °C temperatūroje yra ne mažesnis kaip 1 baras ir ne didesnis kaip 2,5 baro dėl endogeninio anglies dioksido.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	13,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

5. Vyno gamybos praktika

a. Specifiniai vynininkystės metodai

Auginimo praktika

- Sodinio tankumas: ne mažiau kaip 3 000 sodinukų viename hektare arba ne mažiau kaip 75 proc. daigų sodinukų, palyginti su numatomu tankumu.
- plantacijų, kuriose auginamos vynuogės saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems vynams gaminti, veislinis grynis turi būti ne mažesnis kaip 85 proc.; poskiepai iš kitų šių plantacijų veislių gali būti imami tik iš *Vitis vinifera* genties veislių. Nuimant derlių, tokioms veislėms priklausančios vynuogės turi būti atskiriamos nuo vynuogių, naudojamų vynams, kuriems suteikiama kilmės vietos nuoroda, gaminti.

Vynuogynų, skirtų SKVN „Dealu Mare“ žymimų pusiau putojančių vynų gamybai, mažiausias sodinio tankumas yra 3 300 poskiepių/ha. Didžiausias vaisių kiekis visoms vynuogių veislėms – 30 gyvybingų pumpurų. Genėjimo forma – paliekamos trumpos arba pusiau ilgos šakos.

Gaminant rūšinius putojančius vynus: sodinio tankumas yra ne mažesnis kaip 3 000 augalų/ha arba ne mažiau kaip 75 proc. daigų sodinukų, palyginti su numatomu tankumu. Vynuogynai, skirti SKVN žymimiems rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti

Vynuogynų, iš kurių derliaus gaminami SKVN „Dealu Mare“ žymimi vynai, minimalus sodinio tankumas yra 3 300 poskiepių/ha. Didžiausias visų veislių vaisių kiekis – 30 gyvybingų pumpurų.

Genėjimo forma – paliekamos trumpos arba pusiau ilgos šakos.

Specifiniai vynininkystės metodai

Susiję vynų gamybos apribojimai

Rūšinių putojančių vynų gamyboje technologinis vynuogių sunokimas sutampa su jų visišku sunokimu arba yra ankstesnis. Bazinių vynų gamyboje technologinis sunokimas pasiekiamas esant 8–10 g/l H_2SO_4 , nes gana didelis rūgštingumas suteikia putojančiam vynui reikalingo šviežumo ir stabilumo.

Gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus vynuogės laikomos sunokusiomis, jei cukraus kiekis jose yra ne mažesnis kaip 153 g/l. Derliaus nuėmimo data nustatoma atsižvelgiant į vynuogių nokimo proceso eigą, priklausomai nuo vynuogių veislės ir vynuogyno sklypo.

Pusiau putojantiems vynams gaminti naudojamų vynuogių sunokimas nustatomas pagal cukraus kiekį, kuris turi būti ne mažesnis kaip 136 g/l.

b. Didžiausias derlius ir išeiga

1. neputojantys vynai, kuriems gaminti naudojamos vynuogės derliaus nuėmimo metu yra visiškai sunokusios ir priklauso baltosioms vynuogių veislėms

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. rūšiniai putojantys vynai, gaminami iš baltųjų vynuogių veislių vynuogių

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. rožiniai arba raudonieji rūšiniai putojantys vynai

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, gaminami iš baltųjų vynuogių veislių vynuogių

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. rožiniai arba raudonieji rūšiniai aromatiniai putojantys vynai

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. neputojantys vynai, kuriems gaminti naudojamos vynuogės derliaus nuėmimo metu yra visiškai sunokusios ir priklauso baltosioms vynuogių veislėms

91 hektolitras iš hektaro

7. neputojantys vynai, kuriems gaminti naudojamos vynuogės yra vėlyvo derliaus ir priklauso baltosioms vynuogių veislėms
78 hektolitrai iš hektaro
8. neputojantys vynai, kuriems gaminti naudojamos vynuogės derliaus nuėmimo metu yra paveiktos kilniojo puvinio ir kurios priklauso baltosioms vynuogių veislėms
65 hektolitrai iš hektaro
9. rūšiniai putojantys vynai, gaminami iš baltųjų vynuogių veislių vynuogių
91 hektolitrai iš hektaro
10. rožiniai arba raudonieji rūšiniai putojantys vynai
78 hektolitrai iš hektaro
11. rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, gaminami iš baltųjų vynuogių veislių vynuogių
105 hektolitrai iš hektaro
12. raudonieji arba rožiniai rūšiniai aromatiniai putojantys vynai
90 hektolitrai iš hektaro
13. baltieji, raudonieji arba rožiniai pusiau putojantys vynai
100 hektolitrai iš hektaro
14. baltieji, rožiniai arba raudonieji pusiau putojantys vynai
14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro
15. neputojantys vynai, kuriems gaminti naudojamos vynuogės yra vėlyvo derliaus ir priklauso baltosioms vynuogių veislėms
12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro
16. neputojantys vynai, kuriems gaminti naudojamos vynuogės derliaus nuėmimo metu yra paveiktos kilniojo puvinio ir kurios priklauso baltosioms vynuogių veislėms
10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro
17. rožiniai arba raudonieji neputojantys vynai, kuriems gaminti naudojamos vynuogės derliaus nuėmimo metu yra visiškai sunokusios
14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro
18. rožiniai arba raudonieji neputojantys vynai, kuriems gaminti naudojamos vynuogės yra vėlyvo derliaus
12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro
19. rožiniai arba raudonieji neputojantys vynai, kuriems gaminti naudojamos vynuogės derliaus nuėmimo metu yra paveiktos kilniojo puvinio
10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Prahovos apskritis

1. Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „DEALU MARE-BOLDEȘTI“

— Boldeștiui-Skejeniui priklausančios Sečiu kaimas; – Bukovo komuna: Pliașos ir Bukovo kaimai; – Plopu komuna: Gilmėjeos ir Plopu kaimai.

Prie smulkesnės kilmės vietos nuorodos „DEALU MARE-BOLDEȘTI“ galima nurodyti vieną iš šių vynininkystės vietovių: SECIU, DEALU FRUMOS, VALEA CORBULUI.

2. Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ“

— Valia Kelugeriaskės komuna: Valia Kelugeriaskės, Valia Largės, Valia Nikovano, Valia Pojenio, Valia Mantėjaus, Valia Popio, Valia Ursojaus, Virfurilės, Skiau, Requierio ir Valia Serakės kaimai;

— Bukovo komuna: Kicorano, Valia Orlėjaus, Bukovo ir Bigilino kaimai;

— Albeșcio-Paleologu komuna: Albeșcio-Paleologu kaimas;

— Urlaciui priklausančios Valia Mieiloro kaimas.

Prie smulkesnės kilmės vietos nuorodos „DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ“ galima nurodyti vieną iš šių vynininkystės vietovių: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII,

VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR .

3. Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „DEALU MARE-URLAȚI“

— Urlaciui priklausantys Urlacio, Arionești Nojaus, Arionești Vekio, Kerbos, Meruntišo, Orzoaja de Žoso, Orzoaja de Suso, Valia Bobulujaus, Valia Kringulujaus, Valia Nučetulujaus, Valia Pietrėjaus, Valia Semano, Valia Urlojaus, Žerkelejaus kaimai.

— Apostolakės komuna: Apostolakės kaimas;

— Jordekianu komuna: Jordekianu, Močeščio ir Plavijos kaimai.

Prie smulkesnės kilmės vietos nuorodos „DEALU MARE-URLAȚI“ galima nurodyti vieną iš šių

vynininkystės vietovių pavadinimų: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VIA

DOMNEASCĂ, VALEA URLOI, VALEA SEMAN, VALEA CRÂNGULUI.

4. Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „DEALU MARE-CEPTURA“

— Čeptūros komuna: Čeptūra de Žoso, Čeptūra de Suso, Malu Rošu, Rotario ir Šoimeščio kaimai,

— Fintinelės komuna: Fintinelės ir Bozienio kaimai.

Prie smulkesnės kilmės vietos nuorodos „DEALU MARE-CEPTURA“ galima nurodyti vieną iš šių

vynininkystės vietovių pavadinimų: MALU ROȘU, VALEA GARDULUI, VALEA

MĂNĂSTIRII.

5. Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „DEALU MARE-TOHANI“

— Gūra Vadulujaus komuna: Gūra Vadulujaus, Peršunario ir Tohanio kaimai;

— Vadu Sepato komuna: Vadu Sepato, Ginoaikos ir Ungurenio kaimai,

— Keludžerenio komuna: Keludžerenio ir Valia Skeiloro kaimai,

— Žugurenio komuna: Žugurenio ir Bobočio kaimai.

Prie smulkesnės kilmės vietos nuorodos „DEALU MARE-TOHANI“ galima nurodyti vieną iš šių

vynininkystės vietovių pavadinimų: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT

Buzeu apskritis

6. Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „DEALU MARE-BREAZA“

— Briazos komuna: Briazos, Bedenio, Grečankos, Veliankos-Vileneščio ir Vispeščio kaimai;

— Nejenio komuna: Nejenio, Finceščio, Fintinelės, Proskos ir Virfo kaimai;

— Sehetenio komuna: Sehetenio ir Istrica de Žoso kaimai.

Prie smulkesnės kilmės vietos nuorodos „DEALU MARE-BREAZA“ galima nurodyti vieną iš šių

vynininkystės vietovių pavadinimų: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEȘTI, FINȚEȘTI,

SĂHĂTENI.

7. Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „DEALU MARE-MEREI“

— Merėjaus komuna: Merėjaus, Dialul Viėjaus, Čobenoajos, Izvoru Dulčės, Gūra Serecio, Nenčuleščio, Dobrileščio, Seratos-Monteoru, Merėjaus Valia Puculujaus, Ogrezilės kaimai;

— Ulmenio komuna: Vilčelės kaimas.

Prie smulkesnės kilmės vietos nuorodos „DEALU MARE-MEREI“ galima nurodyti vieną iš šių
vynininkystės vietovių pavadinimų: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEȘTI,
NENCIULEȘTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA.

8. Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „DEALU MARE-ZOREȘTI“

— Verneščio komuna: Verneščio, Zoreščio, Seseni pe Valės, Seseni Nojaus, Seseni Vekio, Niškovo, Nenčiu,
Kirlomeneščio ir Kindeščio kaimai.

Prie smulkesnės kilmės vietos nuorodos „DEALU MARE-ZOREȘTI“ galima nurodyti vieną iš šių
vynininkystės vietovių pavadinimų: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV.

7. Vyninių vynuogių veislė (-s)

„Aligoté W“ – „Plant de trois“, „Plant gris“, „Vert blanc“, „Troyen blanc“

„Barbera R“

„Burgund Mare R“ – „Grosser burgunder“, „Grossburgunder“, „Blaufrankisch“, „Kekfrankos“, „Frankovka“, „Limberger“

„Busuioacă de Bohotin Rs“ – „Schwarzer Muscat“, „Muscat fioletovăi“, „Muscat violet cyperus“, „Tămâioasă violetă“

„Băbească neagră N“ – „Grossmuttertraube“, „Hexentraube“, „Crăcana“, „Rară neagră“, „Căldărușă“, „Serecsia“

„Cabernet Franc N“

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

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

„Crâmpoșie selecționată B“

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

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

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

„Grasă de Cotnari B“ – „Dicktraube“, „Grasă“, „Köver szölő“

„Grenache Noir N“

„Merlot N“ – „Bigney rouge“

„Mourvedre N“

„Muscat Ottonel B“ – „Muscat Ottonel blanc“

„Nebbiolo R“

„Negru Aromat R“

„Negru de Drăgășani N“

„Novac N“

„Petit Verdot N“

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

„Pinot Blanc B“ – „Pinot Bianco“

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

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

„Riesling de Rhin W“ – „Weisser Riesling“, „White Riesling“
„Riesling italian B“ – „Olasz Riesling“, „Olaszriesling“, „Welschriesling“
„Sangiovese R“ – „Brunello di Montalcino“, „Morellino“
„Sauvignon B“ – „Green sauvignon“
„Syrah N“ – „Shiraz“, „Petit Syrah“
„Traminer Rose Rs“ – „Rosetraminer“, „Savagnin Rose“, „Gewürztraminer“
„Tămâioasă românească W“ – „Busuioacă de Moldova“, „Muscat blanc à petit grains“
„Tămâioasă românească B“ – „Rumänische Weihrauchtraube“, „Tamianka“
„Viognier B“ – „Bergeron“, „Barbin“, „Rebolot“, „Greffou“, „Picotin Blanc“, „Vionnier“
„Viognier B“ – „Petit Vionnier“, „Viogne“, „Galopine“, „Vugava bijela“

8. Ryšio (-ių) su geografinė vietovė aprašymas

8.1. Geografinės vietovės duomenys

Šiaurėje vietovę riboja aukštos kalvos ir miškai. Pietuose riba eina ties Ploješčio-Buzeu nacionaliniu greitkelio Valia Kelugeriaskės vietovėje, kurioje yra vyndarystės centras, o nuo Urlacio riba tęsiasi 2–3 km į šiaurę nuo greitkelio kalvų papėdėmis Buzeu kryptimi.

Vynuogių auginimo vietovė pasižymi didele dirvožemių įvairove. Vakarinėje Dealu Marės kalnų masyvo dalyje dirvožemiai sudaryti iš raudonojo molio, mergelio ir, kiek mažiau, smulkaus raudonojo smėlio. Dėl molio ir smėlio sluoksnių kaitos, kuri priklauso nuo šlaitų nuolydžio, kyla nuošliaužos, kurios vynuogynuose pasitaiko gana dažnai. Šie dirvožemiai, kuriuose yra daug geležies oksido, puikiai tinka vynuogių veislėms, iš kurių vynuogių gaminamas raudonasis vynas, auginti.

Rytinės masyvo dalies dirvožemiai sudaryti iš Sarmatijos kalkakmenio, molio, smiltainio ir dakų tufo bei smulkaus smėlio klotų, besikaitaliojančių su žvyru, susidariusiu iš kristalinių uolienų, priemolio ir lioso fragmentų.

Pagal dirvožemio tipą vakaruose vyrauja eroduoti rudai rausvi miško dirvožemiai, o rytuose – rendzinos, pseudorendzinos dirvožemiai ir, kiek mažiau, dirvožemių formuojantys smėlingi sluoksniai. Kai kuriose vietovėse, kuriose uolienos yra arti paviršiaus, taip pat galima rasti šlaitų dirvožemių. Juose yra daug kalcio karbonato, kuris palankus aromatinių vynu gamybai.

Bendra slėnių padėtis šiaurės–pietų kryptimi sudaro labai palankias sąlygas vynuogių auginimui, todėl vynmedžiais apsodinti abu kalvų šlaitai. Šlaitai daugiausia plyti pietų, pietryčių ir pietvakarių kryptimis. Vynuogės dažniausiai auginamos tuose šlaituose, kurių nuolydis yra 8–30 proc. ir, kiek mažesniu mastu, statesniuose šlaituose.

Kritinė temperatūra, kuriai esant nušąla vynmedžių pumpurai, dažniausiai būna slėniuose ir lygumose, rečiau – šlaituose. Kalvose minimali temperatūra yra maždaug 3°C aukštesnė nei lygumose, o šaltos žiemos pasitaiko daug rečiau. Dėl šios priežasties kalvose auginami vynmedžiai gali peržiemoti be šalnų pavojaus.

8.2. Informacija apie produkto kokybę ir savybes

Neputojantys vynai

Baltieji vynai pasižymi optimalia alkoholio, rūgštingumo ir cukrų pusiausvyra, egzotiškų vaisių ir kriaušių aromatais, vynmedžių žiedų, jazminų, akacijos žiedų pokvapiais. Jie yra nuo citrinos geltonos iki šiaudų geltonos spalvos (su žalsvais atspalviais), šiek tiek minerališko skonio su abrikosų, citrusinių vaisių, egzotiškų vaisių, subtilių prieskonių ir gaivumo poskoniais.

Raudoniesiems vynams būdingas nedidelis taninų kiekis, aksominis švelnumas ir puikus spalvos intensyvumas, jie yra sodraus skonio. Vynai, pagaminti iš vynuogių veislių vynuogių, kurių spalvos intensyvumas didesnis nei vidutinis, pasižymi subalansuotais taninais. Juose ryškus prinokusių raudonų vaisių, džiovintų slyvų, prinokusių juodų miško uogų, mėlynų, vyšnių, saldžiųjų migdolų aromatas su vanilės pokvapiais, o spalva gali būti nuo rubino raudonos iki granato ir tamsiai raudonos spalvos.

Rožiniams vynams būdingas egzotinių vaisių, citrusinių vaisių aromatas, jų skonis gaivus, ryškus, tinkamo rūgštumo, subalansuotas, juntamas vaisiškas poskonis.

Raudonieji vynai iš Čeptūros, Tohanio ir Merėjaus vietovių dėl gausių helioterminių išteklių ir lengvos struktūros dirvožemio yra tvirtesni, išraiškingesni ir didesnio spalvos intensyvumo.

Rūšinis putojantis vynas

Dėl šlaitų pietryčių krypties ir vynuogių auginimo metodų, sudarančių sąlygas išlaikyti nedidelį derlių, baltieji vynai yra ekstraktyvūs, subalansuotos struktūros ir gero rūgštingumo.

Jie yra vaisiški, gaivūs, gausiai burbuliuojantys, nuolatinio smulkaus aeravimo su mažais burbuliukais, kylančiais per visą taurės aukštį, ilgai išliekančio skonio, kuriam būdinga saldumo ir rūgštumo pusiausvyra.

Rožiniai ir (arba) raudonieji vynai pasižymi gėlišku, subtilumu, nedideliu taninų kiekiu ir vidutiniu spalvos intensyvumu, ypač Valia Kelugeriaskės ir Urlacio vietovių vynai.

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai

Jie pasižymi gausiais smulkiais ilgai išliekančiais burbuliukais, veislei („Muscat“) būdingu švelniu aromatu ir akacijų žiedų bei medaus kvapų deriniu (veislė „Tămăioasă Românească“). Jiems būdingas gėliškas bazilikų aromatas, jie yra šiaudų geltonumo spalvos ir pasižymi rožių, akacijų, medaus korio, šviežiai nupjauto šieno kvapais, yra vaisiški ir gaivūs. Iš veislės „Busuioacă de Bohotin“ vynuogių pagaminti vynai yra įdomios blyškiai rožinės spalvos, kvepia rožėmis ir bazilikais.

Pusiau putojantys vynai

Vynai yra ekstrahuoti, gero rūgštingumo. Jie pasižymi alkoholio, rūgštingumo ir pH pusiausvyra, gaivumu ir smulkiais ilgai išliekančiais burbuliukais. Rožiniai pusiau putojantys vynai, gaunami iš juodųjų vynuogių veislių, jiems būdingi subtilūs raudonųjų vaisių aromatai, malonus skonis, geros kokybės smulkūs ir ilgai išliekantys burbuliukai.

8.3. Žmogaus veiksnio įtaka

Laikotarpiu prieš vynuogių kenkėjo filokseros užkrato protrūkį vietovėje baltieji vynai buvo gaminami iš veislių „Gordin“ ir „Tămăioasă“ vynuogių, o raudonieji – iš veislių „Negru moale“, „Negru vârtos“ ir „Băbească neagră“ vynuogių, kurios gaminant vyną paprastai buvo maišomos. Putojantys vynai pradėti gaminti 1892 m. Azugoje – senovinėje vietoje, kurioje putojantys vynai gaminami tradiciniu būdu. Vyno rūšiai pastatyti žemės paviršiuje, o jų sienų storis yra didesnis kaip 1,20 m. Tai sudaro geras sąlygas putojantiems vynams gaminti pagal tradicinį metodą, nes antrinei fermentacijai reikia pastovios ir žemos temperatūros, o Azugoje temperatūra liepos mėn. yra 14 °C, o sausio mėn. – -4 °C.

Rūšinių aromatinių putojančių vynų gamyba Rumunijoje buvo pradėta plėtoti XX a. aštuntajame dešimtmetyje Valia Kelugeriaskėje. Pagal vėlesnes gamybos technologijas buvo pereita prie fermentacijos metalinėse talpyklose. 1990 m. buvo užpatentuotas naujos rūšies vyno – muskatinio putojančio vyno – gamybos procesas.

Gaminant vynus pagal vyno gamybos protokolą siekiama sumažinti sieros dioksido kiekį, kontroliuoti slėgį, išsaugoti vynuogių veislėms būdingus aromatus (ypač vaisiškumą), kurie suteikia vynuui subtilumo ir išbaigtumo, ir išgauti geros kokybės burbuliukus.

Iš vynuogių, užauginamų į pietryčius orientuotuose šlaituose esančiuose vynuogynuose, taikant tam tikrus auginimo būdus (paprastai taikant pusiau aukšto genėjimo metodą su atraminėmis sistemomis, užtikrinančiomis gerą lapijos ir vynuogių derliaus santykį, kad vynuogės galėtų visiškai sunokti), galima gaminti vynus, pasižymintius subalansuota struktūra ir geru rūgštingumu, atsirandančiais dėl šios vietos. Vynuogių produkcija reguliuojama genėjimu, kuris atliekamas rankomis žiemos metu, o baigiama vynuogių nokimo pradžioje neprinokusių vynuogių derliaus nuėmimu. Subalansuota produkcija užtikrina optimalų brandinimą nuo rugsėjo mėn. pradžios iki spalio mėn. pabaigos.

8.4. Priežastiniai ryšiai

Vynai dažniausiai yra gaminami iš vienos veislės vynuogių, tačiau taip pat ruošiami ir dviejų ar trijų veislių vynuogių vyno mišiniai, kurių proporcijos nustatomos maišymo metu, atsižvelgiant į galimybes, susijusias su konkrečiomis tų metų derliaus veislėmis.

Didelė vietovės aukščio amplitudė, apimanti žemumas ir šlaitus, kurie siekia daugiau kaip 380 m aukštį, lemia auginimo sąlygų skirtumus ir erdvinį veislių pasiskirstymą bei gaminamo vyno rūšis.

Žemumose ir apatiniame šlaitų trečdalyje yra derlingesnis dirvožemis ir geresnės vandens atsargos, todėl vynuodžiai auga intensyviau ir duoda didesnę derlių, daugiausia naudojamą neputojantiems ir rūšiniams putojantiems vynams, kurie yra gaivūs, aksominiai švelnūs / salsvi, gaminti. Šioje vietovėje gaminami subalansuoti, vidutiniškai ekstrahuoti vynai, pasižymintys gėlių (vynuodžių žiedų, akacijų, baziliko) ir vaisių (abrikosų, citrusinių vaisių, uogų) aromatais, vidutinio stiprumo alkoholiu ar vaisiškumu (egzotiški vaisiai, citrusiniai vaisiai). Siekiant kontroliuoti vegetatyvinį augimą, paprastai tarpueiliuose užželdinami alternatyvūs ilgalaikiai žolynai, o derliaus nuėmimo metu vienam augalui tenkantis vaisių kiekis būna didesnis nei kitur.

Vidurinė šlaitų dalis (280–300 m aukštyje) yra didžiausią potencialą turinti vietovės dalis – iš joje užaugintų vynuogių gaminami aukštos kokybės vynai. Vidutinio aukščio šlaitai, kurie nukreipti į pietus, pietryčius ir pietvakarius, pasižymi plonu dirvožemio sluoksniu, vidutiniu derlingumu ir kalkakmenio uolienų plotais. Jie dirbami siekiant gaminti neputojančius ir rūšinius aromatinius putojančius vynus, kurių kokybės potencialas intensyvaus, gerai subalansuoto, gaivaus ir vaisiško aromato požiūriu yra visiškai optimalus. Raudonieji vynai gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kurie daugiausia nukreipti į pietus, o dirvožemio sluoksnis plonesnis ir mažiau derlingas – dėl šių sąlygų šie vynuogynai yra ne tokie gyvybingi, todėl užtikrinama, kad jų lapų vainikas gautų daug saulės ir būtų idealios sąlygos kauptis polifenoliams ir cukrams. Jie yra intensyvios spalvos ir pasižymi pirminiais mėlynių, gervuogių, slyvų ir vėlyvųjų ievų kvapais. Čeptūros, Tohanio ir Merėjaus vynuogių auginimo vietovės pasižymi gausiais helioterminiais ištekliais ir lengvos tekstūros dirvožemiais, todėl iš juose užaugintų vynuogių gaminami tvirti, sodrūs ir išraiškingi neputojantys raudonieji vynai, kuriems būdinga intensyvesnė spalva. Vietoje, vakarinėje Dealu Marės kalnų masyvo dalyje (Valia Kelugeriaskės ir Urlacio-Čeptūros vyndarystės centrai), pasižymintioje daug geležies oksido turinčiu dirvožemiu, kurį sudaro raudonasis molis, mergelis ir smulkus rausvas smėlis, gaminami vynai, kuriems būdingos išskirtinės juslinės savybės – vidutinis ir didelis spalvos intensyvumas, salsvumas, intensyvus aromatingumas ir vaisiškumas (rūšiniai putojantys vynai, pusiau putojantys vynai), taip pat tokios savybės kaip ryškūs gėlių aromatai ir ypatingas gaivumas. Šios vietovės dirvožemiai yra itin tinkami ir iš juose užaugintų vynuogių gaminami baltieji vynai, kurie paprastai būna aromatingi, subalansuoti, ekstraktyvūs, pasižymintys mineralinėmis savybėmis ir specifiniais gėlių bei augalų aromatais. Jie daugiausia būdingi rytiniams ir vakariniams šlaitams, kuriuose šiluma ir saulės spinduliai yra nuosaikesni, todėl geriau išlaikomas vynu rūgštingumas ir užtikrinamas neputojančių ir pusiau putojančių vynu vaisiškumas.

Šioje vietovėje, ypač rytinėje vynuogyno dalyje (Pietroasos ir Briazos vyno gamybos centruose), esantys uolėti dirvožemiai, pasižymintys dideliu kalcio karbonato kiekiu, naudojami auginti tipinių aromatinių veislių vynuogėms, iš kurių gaminami neputojantys ir rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, kurie yra ekstrahuoti, gaivūs, pasižymi mineralinėmis savybėmis ir sudėtingais gerai išreikštais gėlių (akacijų, bazilikų, medaus) aromatais. Taip pat rytinėje dalyje vynuogyno, pasodinto dirvožemyje, kurį sudaro Sarmatijos kalkakmenis, molis, smiltainis ir smulkaus smėlio bei žvyro nuosėdos, užaugintos vynuogės naudojamos intensyvios spalvos raudoniesiems ir ryškaus vaisiškumo baltiesiems vynams gaminti.

Didžiausiame aukštyje (300–380 m) esanti vietovė yra labai saulėta ir turi didelį potencialą – joje yra mažiausiai derlingų dirvožemių ir daug kalkakmenio uolienų, pietų kryptis palanki raudonųjų vynuogių veislėms, vakarų ir šiaurės vakarų kryptis – baltųjų vynuogių veislėms auginti, o plynaukštės vietovės visiškai išnaudojamos gyvybingesnėms veislėms auginti. Toje vietoje gaminami baltieji vynai yra vaisiškesni ir pasižymi ryškesnėmis mineralinėmis savybėmis. Vakarinuose šlaituose esantys vynuogynai yra apsaugoti nuo stipraus saulės poveikio, būdingo į pietus nukreiptiems sklypams, o tai, kartu su nuosaikesne temperatūra dideliame aukštyje, leidžia geriau išsaugoti vynuogių rūgštingumą ir aromatinius augalų bei gėlių pokvapius. Tuo pat metu dėl mažesnio intensyvumo, kurį lemia mažiau derlingas dirvožemis ir nuosaiki temperatūra dideliame aukštyje, šios vietovės raudonieji vynai (rūšiniai putojantys, rūšiniai aromatiniai putojantys ir pusiau putojantys vynai) yra sodrūs, tvirti, turtingi taninų ir pasižymi dideliu brandinimo potencialu.

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

Ženklavimo sąlygos

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo

Sąlygos aprašymas:

Rinkodaros tikslais rūšiniai putojantys vynai tiekiami rinkai tik stikliniuose buteliuose (vartotojui parduodami buteliuose).

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai išpilstomi į butelius nuo derliaus metų gruodžio 1 d. Vynas pilstomas į 0,375, 0,75, 1,5 ir 3 litrų butelius.

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai tiekiami rinkai ir išleidžiami vartoti nuo derliaus metų gruodžio 1 d.

Pusiau putojantys vynai tiekiami rinkai ir išleidžiami vartoti nuo derliaus metų gruodžio 1 d. Vynas pilstomas į 0,375, 0,75 ir 1,5 litrų butelius.

Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda „Dealu Mare“ taip pat gali būti gaminami to paties administracinio padalinio apylinkėse, t. y. Ploješčio, Buzeu, ir Mizilio miestuose (Prahovos apskritis) ir Buzeu mieste (Buzeu apskritis).

Putojantys vynai ir rūšiniai aromatiniai putojantys vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda „Dealu Mare“ taip pat gali būti gaminami to paties administracinio padalinio apylinkėse, t. y. Ploješčio, Azugos, ir Mizilio miestuose (Prahovos apskritis) ir Buzeu mieste (Buzeu apskritis).

Šiuo atveju gamintojai turi pateikti įrodymą, kad iki Rumunijos įstojimo į Europos Sąjungą netoliese esančiose vietovėse veikė pakavimo ir išpilstymo įrenginiai, atitinkantys šios srities tradicijas ir patirtį gaminant kokybiškus produktus.

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_dealu_mare_modif_cf_cererii_1996_01.10.2020_toate_ca_teg_cf_notificarii_945_12.05.2022.pdf

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

(2023/C 253/08)

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

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MEISSNER FUMMEL“

ES Nr.: PGI-DE-0079-AM01 – 21.4.2022

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Meißner Fummel“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vokietija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Meißner Fummel“ yra ypatingas ilgai išsilaikantis konditerijos gaminytis, t. y. oro pripildytas tuščiaviduris pyragas, kuris savo dydžiu ir forma primena labai plonos ir trapios plutos duonos kepaliuką. Sudedamosios dalys: riebalai, cukrus, miltai ir druska.

Visos sudedamosios dalys (riebalai (apie 100 g), cukrus, miltai ir druska) maišomos tol, kol susiformuoja tvirta tešla. Tešla iškočiojama į 50–100 g sveriančius apvalios formos plonus blynus. Vienas iš jų sudrekinamas vandenių arba kiaušiniu, kitas uždedamas ant viršaus ir abiejų blynų kraštai tvirtai suspaudžiami kartu. Į paruošto kepti (kepama 3 minutes 240 °C temperatūroje) kepinio vidų šiaudeliu pripučiama oro.

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

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visas „Meißner Fummel“ gamybos procesas vyksta 4 skirsnyje aprašytoje geografinėje vietovėje.

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

—

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Visų rūšių pakuotės ženklinamos užrašais „Meißner Fummel g.g.A.“.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė „Meißner Fummel“ kilmės vietovė yra tik Saksonijos Meiseno miestas.

5. Ryšys su geografinė vietove

Anot legendos, geografinė nuoroda „Meißner Fummel“ buvo paskelbta 1710 m. ir iki šiol yra laikoma ypatinga Meiseno miesto tapatybės dalimi. Meiseno firminis patiekalas „Meißen“ yra žinomas ir garsus visoje Saksonijoje. Remiantis folkloru, „Meißner Fummel“ kepamas Meisene nuo kurfiursto Augusto Stipriojo laikų (1670–1733 m.). Pirmoji dokumentinė nuoroda į Meiseno pyragą, vadinamą „Fommel“, buvo parengta 1747 m.

Meiseno miesto istorijos draugijos 1891 m. pranešime pateikta informacija apie „Meißner Fummel“, kurioje teigiama, kad šis kepinys yra miesto firminis patiekalas nuo 1747 m. Kitas „Meißner Fummel“ gero vardo įrodymas yra 1956 m. brošiūroje pateikta ši istorija apie „Meißner Fummel“:

„Saksonijos kurfiursto šauklis nuolat keliavo tarp Drezdeno ir Meiseno. Dėl to, kad jis pernelyg mėgavosi Meiseno vynu, jam būdavo sunku išsėdėti savo žirgo balne. Todėl Saksonijos kurfiurstas Augustas Stiprusis įpareigojo Meiseno kepėjų gildiją pagaminti trapų kepinį, kurį šauklis turėjo po apsilankymo mieste nesulūžusį pristatyti kiurfiurstui.“

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

<https://register.dpma.de/DPMAreister/geo/detail.pdfdownload/42319>

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

(2023/C 253/09)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Asparago verde di Canino“

ES Nr. PGI-IT-02868 – 29.9.2022

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Asparago verde di Canino“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Saugoma geografinė nuoroda „Asparago verde di Canino“ žymimi lelijinių šeimos *Asparagus officinalis* L rūšies žaliųjų smidrų ūgliai, gauti iš šių veislių: „Atlas“, „Grande“, „UC157“, „Vegalin“, „Starlim“, „Italo“, „Atticus“, „Verdus“.

Vartoti pateikiamas SGN „Asparago verde di Canino“ žymimas produktas turi pasižymėti toliau nurodytomis morfologinėmis, prekinėmis, juslinėmis, fizinėmis ir cheminėmis savybėmis.

Morfologinės savybės

- stiebas blizgios žalios spalvos su violetiniais atspalviais;
- ūglis vientisas, tiesiu koteliu, siaura ir uždara viršūnėlė; konsistencija tvirta, neglebi;
- ūglis švarus, be žemių ir kitų nešvarumų.

Prekinės savybės

- aukščiausia klasė: ūglio skersmuo > 16 mm;
- I klasė: ūglio skersmuo – 10,1–16 mm,
- II klasė (vadinamoji „asparagina“): ūglio skersmuo – 8–10 mm.

Kiekvienoje pakuotėje gali būti ±10 % (vertinant pagal svorį) nurodyto skersmens neatitinkančių ūglių.

Juslinės savybės

- kvapas – nuo subtilaus iki intensyvaus, be neįprastų pokvapių;
- skonis – švelnus, su žolės poskoniu.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Fizinės ir cheminės savybės

- geležies – daugiau kaip 1 mg/100 g;
- magnio – daugiau kaip 10 mg/100 g.

SGN „Asparago verde di Canino“ ūgliai taip pat turi būti pilnaviduriai, nesuskilinėję. Kadangi visa valgomoji dalis yra vienoda ir nėra atliekų, šie smidrai taip pat vadinami „mangiatutto“ (valgomas visas).

Visus produkto specifikacijos reikalavimus, išskyrus susijusius su dydžiu ir forma, atitinkančius smidrus taip pat galima vartoti, tačiau tik perdirbti. Taip pat leistini nežymūs paviršiniai ūglių pažeidimai, jeigu jie neturi įtakos ūglių kokybei ir tinkamumo vartoti laikui. Šie ūgliai gali būti žymimi SGN „Asparago verde di Canino“, bet negali būti skirti galutiniam vartotojui kaip šviežias neperdirbtas produktas.

Produktas pateikiamas vartoti šviežias, giliai užšaldytas arba užšaldytas (III klasė)

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

—

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

Visi SGN „Asparago verde di Canino“ gamybos veiksmai (auginimas, valymas, rūšiavimas, plovimas, dydžio nustatymas, pjaustymas, rišimas į ryšulėlius ir suskirstymas pagal prekinę klasę) turi būti atliekami 4 punkte nustatytoje teritorijoje.

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

Vartoti pateikiamas SGN „Asparago verde di Canino“ žymimas produktas turi būti pakuojamas į toliau nurodytas pakuotes.

Šviežias produktas:

stiebai tvirtai surišti į ryšulėlius, kurių pagrindas sulyginamas nupjovus rankiniu ar mechaniniu būdu, ir supakuoti į šias pakuotes:

- 0,250–1 000 g svorio maistinės medžiagos maišeliai;
- 0,250–1 000 g svorio ryšulėliai, apjuosti maistine medžiagine juoste;
- 0,125–1 000 g svorio maistinės medžiagos indeliai;
- 1–6 kg svorio maistinės medžiagos dėžės;
- 1–12 kg svorio maistinės medžiagos atviros dėžės.

Leidžiama parduoti nesurištus ūglius ne sunkesnėse nei 12 kg svorio maistinės medžiagos pakuotėse. Siekiant apsaugoti produktą nuo bet kokio poveikio, šios pakuotės turi būti uždengtos tinkleliu ar kitokia maisto produktams tinkama priemone, taip pat apjuostos juosta, kurioje pateikiami SGN „Asparago verde di Canino“ ženklavimo duomenys.

III klasė:

- 0,1–10 kg svorio kontroliuojamoje atmosferoje užsandarinti maistinės medžiagos maišai;
- 0,5–10 kg svorio vakuuminiu būdu užsandarinti maistinės medžiagos maišai.

Visos pakuotės turi būti iš maistui tinkamos medžiagos ir užsandarintos taip, kad produkto nebūtų galima išimti nepažeidus pakuotės.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be nacionalinės ir ES teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo nustatytų būtinųjų įrašų pakuotės etiketėje, be Europos SGN grafinio simbolio ir toliau aprašyto SGN logotipo, turi būti aiškiai ir įskaitomai pateikiama tokia papildoma informacija:

- „Asparago verde di Canino“ ir santrumpa IGP (saugoma geografinė nuoroda) arba užrašas „Indicazione Geografica Protetta“ (saugoma geografinė nuoroda);
- individualaus ir (arba) asocijuotojo augintojo ir (arba) pakuotojo vardas, pavardė ir adresas arba įmonės pavadinimas ir buveinės adresas.

Vis dėlto leidžiama pateikti nuorodas į pavardes, įmonių pavadinimus, privačius prekių ženklus, jei jos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina pirkėjų.

Užrašas „Indicazione Geografica Protetta“ (saugoma geografinė nuoroda) gali būti dar kartą pateiktas bet kurioje kitoje pakuotės ar etiketės vietoje, įskaitant santrumpą I.G.P. (SGN).

Draudžiama pateikti papildomų aiškiai nenustatytų apibūdinimų.

Logotipas



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

SGN „Asparago verde di Canino“ gamybos vietovė apima šių komunų administracinę teritoriją: Canino, Cellere, Montalto di Castro, Tarquinia, Tuscania, Tessennano, Arlena di Castro.

5. Ryšys su geografinė vietovė

Paraiška dėl „Asparago verde di Canino“ pripažinimo grindžiama tiek produkto geru vardu, tiek jo išskirtine kokybe, kurią lemia blizgi žalia spalva, konsistencija, skonis ir tai, kad jį valgant nelieta atliekų, dėl to produktas vadinamas „mangiatutto“ (valgomas visas). Šiuose smidruose gausu mineralinių druskų, pavyzdžiui, geležies ir magnio.

Savitą blizgią žalią „Asparago verde di Canino“ spalvą lemia ypatingos vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos, vulkaniniai dirvožemiai, kuriuose gausu kalio ir mineralinių druskų, daugiausia geležies ir magnio, darančių matomą ir savitą įtaką produkto spalvai. Sąvoka „Mangiatutto“ (valgomas visas) susijusi su tuo, kad produktas yra beveik negumbuotas, imant derlių ūglis nupjaunamas virš žemės, taip pašalinant šviesesnę, skaidulingą ir kietą dalį, kurią nemalonu valgyti. Dėl šio savito agronominio ir techninio aspekto vartotojas gali suvalgyti visą smidrą ir vadinti jį „mangiatutto“ (valgomas visas).

Be genetinių ypatumų, produkto ypatybės lemia palankios žemės ūkio, dirvožemio ir klimato sąlygos bei 4 punkte nurodytos geografinės vietovės augintojų naudojami auginimo būdai. Dirvožemis – labai svarbus, nes auginimo vietovės dirvožemio ypatybės yra palankios smidrams auginti. Vietovės priesmėlio ar priemolio dirvožemis daugiausiai yra purus. Dirvožemis slūgso ant klintinių terasų ir vulkaninių nuosėdų, kuriuose gausu cheminių medžiagų, tad tinka auginti SGN „Asparago verde di Canino“ smidrų ūgliams. Lietingais laikotarpiais dėl hidrologinių dirvožemio ypatybių vanduo jame neužsistovi. Dirvožemyje yra labai daug kalcio ir kalio, tačiau visų pirma geležies ir magnio, todėl SGN „Asparago verde di Canino“ žymimuose smidruose yra daug jų kokybę nulemiančių geležies ir magnio. Geografinės vietovės klimato sąlygos yra ypač palankios, nes jos mikroklimatas, kurį taip pat lemia gana netoli esanti jūra, tinka šiam sodininkystės produktui. Dėl švelnios temperatūros žiemą ir pavasarį daigai anksti nubunda – paprastai nuo vasario mėnesio pradžios iš jų ima augti tinkami derliui imti ūgliai.

Nedrėgnos ir mažai lietingos vasaros palankios augti SGN „Asparago verde di Canino“ smidrams, nes šio augalo šaknims netinka užsistovėjusi drėgmė, o lapams – vanduo; susiklosčius tokioms nepalankioms sąlygoms, augalus gali užpulti grybinės ligos. Metinė temperatūra yra gana vienoda, o mėnesio vidurkis – maždaug 16 °C; atitinkamai žemiausia ir aukščiausia temperatūra yra apie 11 °C ir 22 °C. Šalčiausi būna sausio ir vasario mėnesiai, kai žemiausia temperatūra vargiai pasiekia žemesnę nei 0°C absoliučiąją vertę. Šilčiausi yra liepos ir rugpjūčio mėnesiai – aukščiausia temperatūra gali pasiekti maždaug 32 °C absoliučiąją vertę. Be to, kritulių kiekis vietovėje taip pat labai vienodas; pastarųjų metų vidutinis metinis kritulių kiekis šiek tiek didesnis nei 472 mm. Daugiausia kritulių iškrenta rudenį ir žiemą, o sausiausia būna vasara. Taip pat reiktų atkreipti ypatingą dėmesį į geoterminės energijos naudojimą auginant po dangą. Augalų šaknys šildomos požeminiais vamzdžiais – jais teka karštas paviršinių telkinių vanduo. Žiemą valgomoji augalo dalis apsaugoma polietileno tuneliniais šiltnamiais. Jie leidžia išlaikyti smidrams idealų šiltą mikroklimatą.

„Asparago verde di Canino“ istorija garbinga, nors ir palyginti nesena. Komercinė sėkmė ir ryšys su vietove siekia praėjusio amžiaus devintojo dešimtmečio pradžią, kai buvo įgyti pirmieji šiuolaikinių smidrų auginimo veiklos įgūdžiai. Iš tiesų, pirmasis 9 hektarų ploto žaliųjų smidrų ūkis buvo įkurtas 1980-aisiais.

Nauja kultūra paskatino kurti priemones, pritaikytas žaliųjų smidrų derliui nuimti, ir užtikrino, kad ypatingas dėmesys būtų skiriamas derliaus nuėmimo rankiniu būdu metodams, nes iš karto buvo supasta, kad šis etapas svarbus ne tik ūglių kokybei, bet ir tolesniam auginimui. [...] Norint gauti minkštus ūglius su labai prigludusiomis pažiedėmis, derlių reikėjo nuimti labai dažnai, kasdien per visą auginimo laikotarpį, kad nuo derliaus ėmimo pradžios ir pabaigos etapų nepraeitų dvi dienos.“ (Saccardo F., Temperini O. *Asparago: tecnica agronomica e scelta varietale* („Smidrai: agronomijos technika ir veislės pasirinkimas“), „Arsial“ (Lacijaus regiono žemės ūkio plėtros ir inovacijų agentūra) (leid.), *Esperienze sulla coltivazione dell'asparago nel Lazio* („Smidrų auginimo Lacijoje patirtis“), 2004, p. 17)

Vėliau, siekdami pratęsti auginimo sezoną, taigi ir buvimo rinkoje laiką, gamintojai pradėjo sėkmingus auginimo po dangą naudojant karštą vandenį eksperimentus, nes Paljeto lygumoje yra terminio vandens šaltinių. Dėl palankių dirvožemio ir klimato sąlygų, kurios yra optimalių smidrų auginimo parametrų pagrindas, Kanino komunoje susiklostė nauja žemės ūkio padėtis (*Innovazione e agricoltura* („Inovacijos ir žemės ūkis“), 2, Nr. 2, 1999, p. 36–39; *L'Informatore agrario*, („Žemės ūkio informacijos teikėjas“), Nr. 50, 2001, p. 45)

„Asparago verde di Canino“ vertinami dėl konsistencijos, skonio ir dėl to, kad juos valgant nėra atliekų, todėl šie smidrai vadinami „mangiatutto“ (valgomas visas). Taigi Italijos turizmo klubo vadove „Frutta e ortaggi in Italia“ („Vaisiai ir daržovės Italijoje“) šie smidrai aprašomi priskiriant juos labiausiai visoje šalyje vertinamoms veislėms (Cabrini L., Malerba F. *Frutta e ortaggi in Italia* („Vaisiai ir daržovės Italijoje“), TCI, Milan, 2005, p. 49). Leidinyje *1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita* („1001 italų virtuvės patiekalas, kurį reikia paragauti bent kartą gyvenime“), kuriame šie smidrai priskiriami puikiausiems Lacijaus regiono produktams, jie taip pat vadinami „mangiatutto“ (valgomas visas) (Machado A., Prete C. Newton Compton, 2015, p. 297–299).

Šis produktas pripažintas bene svarbiausiu Tuskijos produktu. Jam daug dėmesio skirta su mityba susijusiuose laikraščiuose, pavyzdžiui, „La Repubblica“ (repubblica.it/cronaca/2013/04/26/), „Corriere della Sera“ (viaggi.corriere.it/weekend/), „Libero“, [Quotidiano.net](http://quotidiano.net/viaggiesapori/) (quotidiano.net/viaggiesapori/), „il Tempo“ (tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/ 2017/04/21/), maisto gamybai skirtuose žurnaluose, pavyzdžiui, „Mondo Mangiare“ (mangiare.moondo.info).

2006 m. „Asparago verde di Canino“ buvo įtrauktas į projektą *Leader Plus 2000/2006 – Gal degli Etruschi* kaip vienas iš „labiausiai su vietove tapatinamų“ produktų, kuris, nors ir nėra „viešai pripažintas produktas (SKVN, SGN, IGT ir t. t.), yra labai svarbus kai kurioms regiono komunoms tiek kiekybiniu, tiek kokybiniu požiūriu“.

Nuo 2001 m. Kanino ir Montalto di Kastro komunos kasmet rengia žaliųjų smidrų populiarinimo ir prekybos mugę. „Asparago verde di Canino“ šventė ypač garsėja savuoju su smidrais gaminamu „didinguoju omletu“, kurį gamindama ši Viterbo provincijos komuna pasiekė „didžiausio pasaulyje omleto“ rekordą (Gazzetta_25/04/2010; Messaggero_2016-05-11).

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Arba:

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

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

(2023/C 253/10)

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

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Coteaux champenois“

PDO-FR-A1364-AM03

Pranešimo data: 2023.4.20

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Vynuogių veislės

I specifikacijos I skyriaus V skirsnio 1 dalį įterpiami žodžiai „– pagrindinės vynuogių veislės:“, nes įtraukiama pritaikymo reikmėms naudinga vynuogių veislė „Voltis B“.

Veislė „Voltis B“ įtraukiama į specifikacijoje pateiktą vynuogių veislių sąrašą. Ši netikrajai miltligei ir miltligei atspari veislė yra naudinga siekiant mažiau naudoti augalų apsaugos priemonių. Jos dalis negali būti didesnė nei 5 % visų auginamų vynuogių veislių ir 10 % vynų mišiniuose.

I specifikacijos I skyriaus V skirsnio 2 dalį įterpiamos dalių taisyklės ūkyje.

a) Pagrindinės vynuogių veislės sudaro ne mažiau kaip 95 % visų auginamų vynuogių veislių.

b) Veislės „Voltis B“ dalis sudaro ne daugiau kaip 5 % visų vynuogių veislių.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

2. Sodinio tankumas

Iš dalies keičiamos specifikacijos I skyriaus VI skirsnio 1 dalies a punkte pateiktos bendrosios su sodinimo tankumu susijusios taisyklės, kad sodinant būtų galima formuoti didesnius tarpus tarp eilių ir mažesnius tarpus tarp sodinių.

Šios po kelerius metus užtrukusių eksperimentų nustatytos taisyklės padės vynuogynui prisitaikyti prie klimato kaitos ir įgyvendinti agrarinės aplinkosaugos praktiką. Sumažinus mažiausią atstumą tarp sodinių, iš dalies kompensuojamas mažesnis sodinimo tankumas.

Atitinkamai iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 5 punktas.

3. Genėjimo taisyklės

Iš dalies pakeičiami specifikacijos I skyriaus VI skirsnio 1 dalies b punkte nurodyti genėjimo metodai – Chablis, kordono (Royat), Marnos slėnio ir vienpečiu arba dvepečiu Guyot – siekiant atsižvelgti į naujas vynuogyno tankumo taisykles.

Šis pakeitimas neturi poveikio bendrajam dokumentui.

⁽¹⁾ OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Kiti auginimo metodai**

Specifikacijos I skyriaus VI skirsnio 2 dalis papildoma dviem auginimo metodais:

- nuo lapkričio 30 d. iki kitų metų sausio 31 d. tarpueiliuose turi augti savaime išaugusi ar pasėta augalinė danga;
- sodinimui ir atsodinimui naudojami vynmedžiai, kurių sudedamosios dalys (skiepiūgliai ir poskiepai) prieš skiepijant buvo apdorotos karštu vandeniu. Priešingu atveju augalai apdorojami karštu vandeniu prieš sodinant. Apdoroti karštu vandeniu būtina „FranceAgriMer“ (Valstybinės žemės ūkio ir žuvininkystės produktų įstaigos) patvirtintame centre.

Šiomis naujomis taisyklėmis siekiama ekologiško požiūrio į ūkininkavimą tikslų.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

5. **Gamybos kiekis – misos nuosėdų šalinimas**

Specifikacijos I skyriaus VIII skirsnio 5 dalies a punkte nurodyta išspaudus vynuoges susidariusių misos nuosėdų šalinimo data iš iki „derliaus nuėmimo metų gruodžio 15 d.“ perkeliama į „sausio 31 d. nuėmus derlių“.

Galutinis šalinimo terminas buvo pratęstas dėl sunkumų, su kuriais susiduria tas misos nuosėdas perdirbančios įmonės, siekdamos užtikrinti jų surinkimą iš veiklos vykdytojų iki pirmojo termino.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

6. **Perdirbimas**

Į specifikacijos I skyriaus IX skirsnio 2 dalį įterpiama ši taisyklė:

Vynai gaminami iš vienos ar kelių veislių vynuogių. Jų negalima gaminti vien iš pritaikymo reikmėms naudingos veislės vynuogių.

Pagrindinės (-ių) veislės (-ių) dalis yra ne mažesnė nei 90 % mišinio.

Pritaikymo reikmėms naudingos veislės dalis turi būti ne didesnė nei 10 % mišinio.

Ištraukus vieną ar kelias pritaikymo reikmėms naudingas veisles, iš jų pagaminti vynai galutiniame produkte turi sudaryti ne daugiau nei 10 % mišinio.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

7. **Pretendavimo į SKVN deklaracija**

Specifikacijos I skyriaus II skirsnio 3 dalyje šios deklaracijos pateikimo data iš „rugpjūčio 15 d.“ perkeliama į „liepos 31 d.“.

Ši nauja data yra patogesnė veiklos vykdytojams.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

8. **Ketinimo išpilstyti į butelius deklaracija**

Į specifikacijos I skyriaus II skirsnio naują 4 dalį įterpiama ketinimo išpilstyti į butelius deklaracija.

Šia deklaravimo prievole bus užtikrinta, kad būtų atliekami į butelius išpilstytų vynų juslinių savybių patikrinimai.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

9. Kontrolės įstaigos duomenys

Produkto specifikacijos III skyriaus II skirsnyje atnaujinamas kontrolės įstaigos adresas.

Iš dalies pakeičiama antros pastraipos formuluotė, o trečia pastraipa išbraukiama, kad būtų laikomasi naujų specifikacijų II skirsnio rengimo taisyklių.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Pavadinimas (-ai)

„Coteaux champenois“

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

Analitinės savybės

TRUMPAS APRAŠYMAS

Gaminami baltieji, rožiniai ir raudonieji vynai.

Vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 9 %.

Po sodrinimo proceso vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 13 %.

Fermentuojamų cukrų (gliukozės, fruktozės) kiekis vynuose yra lygus 3 g/l ar mažesnis. Raudonųjų vynų fermentavimas baigiamas pienarūgščiu rūgimu. Išpilstymo etapu obuolių rūgšties kiekis raudonuosiuose vynuose yra ne didesnis kaip 0,4 g/l. Lakiojo rūgštingumo, bendrojo rūgštingumo ir sieros dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose.

Raudonieji vynai yra skaidrios, įvairaus intensyvumo raudonos spalvos. Rožiniai vynai yra nuo šviesiai rausvos iki rausvos su lašišų atspalviu spalvos. Šie vynai lengvi ir subtilūs, juos geriant juntamas švelnumas, jiems dažniausiai būdingas raudonų vaisių ir uogų aromatas.

Baltųjų vynų tekstūra kristališka, druskinga, joje vyraujantis minerališkumas lemia ilgai burnoje išliekantį skonį. Natūralus rūgštumas vynui suteikia šiek tiek aštrumo. Šių vynų aromatas pasižymi subtiliais gėlių, vaisių ar mineralų pokvapiais.

Brandinamas vynas tampa tirštesnis, o jo skonis – labiau subalansuotas.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	13
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	miliekvivalentais viename litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. Vyno gamybos metodai

5.1. Specifiniai vynininkystės metodai

1. Sodinimo tankumas. Bendrosios nuostatos

Auginimo praktika

Vynmedžiai sodinami taip, kad atstumas tarp eilių būtų ne didesnis nei 2 m.

Atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje yra 0,7–1,5 m.

Iš viso atstumas tarp eilių ir atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje turi būti ne didesnis nei 3 m.

Iki išraunant vynmedžius draudžiama tvarkyti sklypą taip, kad pasikeistų sodinimo tankumas.

2. Sodinimo tankumas. Specialiosios nuostatos

Auginimo praktika

Kad galėtų pravažiuoti atitinkamos mašinos, sklypuose, kurių:

— nuolydis didesnis nei 35 %,

— nuolydis didesnis nei 25 % kartu su didesniu nei 10 % šoniniu nuolydžiu,

vaziavimo tarpų plotis gali būti 1,5–3 m; didžiausias tokių tarpų tankumas ne didesnis kaip kas šešta eilė. Tokiu atveju atstumo tarp kitų eilių ir atstumo tarp augalų toje pačioje eilėje suma turi būti ne didesnė kaip 2,3 m..

3. Genėjimo taisyklės

Auginimo praktika

Augalai negali iš dalies už dengti vienas kito, o šakos, ant kurių auga vaisiai, negali būti susipynusios.

Pumpurų negali būti daugiau nei 18 viename kvadratiname metre.

Vynmedžiai genimi ne vėliau kaip iki F fenologinės stadijos (12-os Lorentzo skalės stadijos), t. y. išsiskleidus keturiems lapams.

Vynmedžiai genimi:

— Chablis metodu,

— Royat kordono metodu,

— Marnos slėnio metodu,

— vienpečiu, dvipečiu arba asimetriniu Guyot metodu.

4. Derliaus ėmimas

Auginimo praktika

Draudžiama naudoti bet kokias priemones, kuriomis negalima nuskinti visos vynuogių kekės.

Iš vynu daryklą vynuogių kekės turi būti gabenamos nesusmulkintos.

5. Specifinis vynininkystės metodas

Draudžiama naudoti medžio skiedras.

Gaminant rožinius vynus draudžiama vynuoges apdoroti medžio anglimi, nepriklausomai nuo to, ar ji būtų naudojama viena, ar mišiniuose su kitais preparatais.

Sodrinimo etapu padidinus alkoholio koncentraciją 1 %, fermentuojamos misos kiekio padidėjimas negali viršyti 1,12 %.

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

5.2. Didžiausias gamybos kiekis

1. Ribinis gamybos kiekis

15 500 kg vynuogių iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Vynuogių derlius imamas, vyndaryste užsiimama, vynai gaminami, brandinami ir išpilstomi 1919 m. gegužės 6 d. įstatymo 17 straipsnyje nustatytoje teritorijoje.

7. Vyninių vynuogių veislė (-ės)

„Arbane B“

„Chardonnay B“

„Meunier N“

„Petit Meslier B“

„Pinot blanc B“

„Pinot gris G“

„Pinot noir N“

8. Ryšys (-iai) su geografinė vietovė

8.1. Geografinės vietovės duomenys

Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Geografinė vietovė sutampa su saugomos kilmės vietos nuorodos „Champagne“ geografinė vietovė. Vietovė plyti Prancūzijos šiaurės rytuose ir apima Enos, Obo, Aukštutinės Marnos, Marnos, Senos ir Marnos departamentuose esančias komunas.

Kaip ir geografinė vietovė, vynuogėms auginti skirti sklypai sutampa su saugomos kilmės vietos nuorodos „Champagne“ vynuogių auginimo sklypais. Jie plyti kalvotais vynuogynais apaugusio Paryžiaus baseino rytuose esančių kuestų – išpūdingų geologinių darinių – kraštovaizdyje, kurį sudaro:

- Marnos departamente esantis Il de Franso kalvos vynininkystės regionas, taip pat greta plytinčių slėnių šlaitai, iš šiaurės į pietus formuojantys Reimso kalno vynininkystės rajoną, Marnos slėnis (besidriekiantis Enos departamento pietuose iki pat Senos ir Marnos departamento), pavyzdiniai Kot de Blano ir Sezano kalvų vynuogininkystės rajonai;
- Šampanės kalvos vynuogininkystės regionas su Vitri vynuogynu ir Obe esančia Mongė vynininkystės vietovės dalimi;
- daugybės slėnių išvagotas Kot de Baro vynininkystės rajonas, apimantis rytuose esančią Baro prie Obo, vakaruose – Baro prie Senos, Obo ir Aukštutinės Marnos departamentuose plytinčias vynuogininkystės vietoves.

Šiame kuestų reljefe su greta plytinčiais slėniais stūkso į rytus ir pietus, o kartais net į šiaurę, kaip šiaurinis Reimso kalnas ir kairysis Marnos slėnio krantas, atsigręžusios kalvos.

Status kuestos šlaitai sudaryti iš kietų kalkakmenio ar kreidos sluoksnių. Kalvų šlaitams būdinga erozijos suminkštinta kreida, mergelis ar smėlis, kuriuos vėliau užklojo nuo aukščiau stūksančių stačiųjų šlaitų sunęstos sąnašos.

Vynuogynas užima šiaurinę dalį. Jį veikia dviejų tipų klimatas:

- jūrinis, užtikrinantis vienodą kritulių kiekį ir lemiantis nedidelius šilumos kontrastus skirtingais metų laikais;
- žemyninis, kartais atnešantis niokojančias šalnas ir garantuojantis skaisčią saulę vasarą.

Žmoniškųjų veiksmų, susijusių su geografiniu ryšiu, aprašymas

Vynuogės, augintos jau nuo antikos laikų, Šampanėje įsitvirtino IX a., vienuolynuose paplitus vynuogininkystei. Viduramžiais šio regiono vynai buvo žinomi Prancūzijos vynų pavadinimu, nes buvo gaminami Paryžiaus baseine, karaliaus valdų pakraštyje.

Iki XVIII a. Šampanės provincijoje daugiausia buvo gaminami raudonieji vynai. Pasak Pierre'o Galet'o, iki ištobulinant antrinę fermentavimą buteliuose (kai vyne susidaro burbuliukų), raudonųjų vynų buvo gaminama gerokai daugiau nei baltųjų ir rožinių (vadinamųjų „paillet“). XIX a. išgarsėjus putojantiems Šampanės vynams, raudonųjų vynų gaminta vis mažiau. Tik keli Reimso kalno, Didžiojo Marnos slėnio vinyvinkystės rajonuose ir Obe gaminami iškilūs vynai dar išlaikė savo gerą vardą.

1927 m. liepos 22 d. įstatymu, kuriuo nuoroda „Champagne“ priskirta tik putojantiems vynams, įtvirtinta nuoroda „Vins originaires de la Champagne viticole“ (vynai iš Šampanės vynuogynų), o 1953 m. ji pakeista nuoroda „Vins natures de Champagne“ (natūralūs Šampanės vynai). Kelių vyndarių, išsaugojusių šių natūralių vynų gamybos tradiciją, pastangomis atgaivintiems vynams 1974 m. buvo suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux champenois“, nes 1973 m. gruodžio 12 d. įstatymu naudoti paprastą nuorodą „Vins natures de Champagne“ buvo uždrausta.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux champenois“ žymimi vynai gaminami tik tuomet, kai derlius yra tinkamas neputojantiems vynams gaminti. Tad tokių vynų gamyba labai nepastovi.

Siekdami išvengti sukčiavimo parduodant neišpilstytus vynus, gamintojai inicijavo 1977 m. gegužės 23 d. įstatymą, kuriuo uždrausta saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux champenois“ pažymėti vynus gabenti neišpilstytus į butelius, išskyrus jų gabenimą nustatytoje vynuogininkystei skirtoje Šampanės teritorijoje, tarp Šampanės gamintojų.

Gamybą prižiūri tos pačios saugomos kilmės vietos nuorodai „Champagne“ valdyti įsteigtos profesinės organizacijos – 1904 m. įsteigta „Syndicat général des vignerons de Champagne“ (Šampanės vyndarių generalinė profesinė sąjunga) ir 1882 m. įsteigta „Union des Maisons de Champagne“ (Šampanės vyno daryklų sąjunga), kurias abi jungia 1941 m. įsteigtas „Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne“ (Tarpšakinis Šampanės vynų komitetas).

8.2. Produkto kokybės ir savybių ryšys

Tai raudonieji, baltieji ir rožiniai neputojantys vynai, dažnai žymimi komunos, kurioje išaugintos vynuogės, pavadinimu.

Raudonieji vynai yra skaidrios, įvairaus intensyvumo raudonos spalvos. Rožiniai vynai yra nuo šviesiai rausvos iki rausvos su lašišų atspalviu spalvos. Šie vynai lengvi ir subtilūs, juos geriant juntamas švelnumas, jiems dažniausiai būdingas raudonų vaisių ir uogų aromatas.

Baltųjų vynų tekstūra kristališka, druskinga, joje vyraujantis minerališkumas lemia ilgai burnoje išliekantį skonį. Natūralus rūgštumas vynui suteikia šiek tiek aštrumo. Šių vynų aromatas pasižymi subtiliais gėlių, vaisių ar mineralų pokvapiais.

Brandinamas vynas tampa tirštesnis, o jo skonis – labiau subalansuotas.

8.3. Priežastiniai ryšiai

Plačiai į lygumas ir slėnius atsiveriantis trijų kuestų kraštovaizdis užtikrina vynmedžiams pakankamai uogoms sunokti reikalingos šviesos net ir į šiaurę atsigręžusiose vietovėse. Geriausiai žinomuose tradiciškai „Coteaux champenois“ gamybai skirtuose į pietus atsigręžusiuose sklypuose augantys vynuogynai pavasarį ir rudenį gauna daug šviesos, tad sąlygos žydėti vynmedžiams ir nokti uogoms yra optimalios.

Dėl atviro kraštovaizdžio jame neužsibūna šaltas oras, todėl sumažėja pavojus sulaukti šalnų. Tačiau Šampanės regiono klimatas verčia vynuogių augintojus rinktis tik sveikas, pačiais šilčiausiais metais išaugintas vynuoges, atrinktas geriausiuose sklypuose ir dažniausiai išaugusias ant senų vynuodžių, ir skinti tik visiškai sunokusias uogas.

Šlaitų, ant kurių auga vynuogynai, nuolydis užtikrina optimalų laidumą, prie kurio prisideda ir įvairūs dirvožemio sluoksniai, leidžiantys natūraliai reguliuoti vynuodžių aprūpinimą vandeniu. Dėl savo aktyvumo ir laidumo kreida leidžia nutekėti vandens pertekliui, tačiau kai sausa, jos kapiliarais vanduo gali pakilti aukštyn. Kitur podirvį sudaro vandens atsargas kaupiantis mergelis arba kalkakmenio sluoksniai, arba karbonatinis smėlis – į pastarąjį drėgnuoju laikotarpiu susigeria vandens perteklius. Toks podirvis ir švelnus klimatas paskatino sodinti vynuodžius įvairiose vynuogininkystės regiono vietose.

Unikalūs Šampanės klimatas suteikia vynuogėms ir iš jų pagamintam vynui natūralaus rūgštumo, lemiančio degustuojant juntamą aštrumą ir pabrėžiančio dirvožemio suteiktą minerališkumą.

Dažniausiai vynai gaminami iš juodųjų vynuogių, o jos, pasak Jules'io Guyot'o, yra atsparesnės šaloms ir lietui, taip pat greičiau sunoksta. 1822 m. André Jullien'as priskyrė „karščiausiais ir sausiausiais metais pagamintus Verzi, Verzenė, Maji, Sen Balio, Buzi ir Klo de Sen Tjeri [raudonuosius vynu] geriausiems Prancūzijos vynams“.

Raudonieji arba rožiniai vynai gaminami taikant ilgesnį arba trumpesnį maceravimą – taip gaminant geriausiai išsaugomi ir fermentuojant atsiskleidžia „Pinot noir N“ ir „Meunier N“ veislių vynuogių aromatai. Baltiesiems vynams gaminti uogos, kaip įprasta Šampanėje, skinamos jų nepažeidžiant, spaudžiamos švelniai, todėl iš juodųjų vynuogių išspaustos sultys nenusidažo ir vinas išlieka šviesus.

Raudonieji Šampanės provincijos vynai kartu su kitais iškiliais vynais Reimse buvo geriami per karalių karūnavimo ceremoniją nuo 1328 m. (Pilypo VI karūnavimas). Jie itin vertinti dėl natūralaus subtilumo ir aromato. Galingi Europos valdovai net įsigydavo vynuogynų Reimso kalno vynuogininkystės rajone, o Henrikas IV pasivadino Ė valdovu (pranc. *seigneur d'Ay*). Išrankūs Liudviko XIV dvaro vyno žinovai, pasivadinę Kalvų ordinu, liaupsino šių vynu žinomumą ir gerą vardą: „Negailėkite pinigų Šampanės vynui, – 1671 m. Charles'is de Saint-Evremond'as rašė Olono grafiui. – Nėra kitos tokios provincijos, kuri tiekų puikesnius vynu kiekvienam metų laikui nei Šampanė.“

Daugelyje XVII–XIX a. dokumentų taip pat prisidedama prie šių liaupsų, o André Jullien'as 1822 m. jiems priskyrė „aukštą rangą tarp geriausių karalystės vynu“. Gamintojų profesionalumas leido išsaugoti gerą vynu vardą iki šių dienų. Šiuos vynu dera ragauti su pagarba ir dėmesiu jų istorijai, neužmirštant, kad jie atkeliavo pas mus iš senų laikų.

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

Papildomi pavadinimai

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo

Sąlygos aprašymas:

Vynu, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti mažesnę geografinę vietovę, jeigu ji:

— yra įtraukta į kadastrą ir

— nurodyta derliaus deklaracijoje.

Tokią vietovę galima nurodyti tik tuomet, jei visos vyno gamybai naudotos vynuogės išaugintos būtent toje vietovėje.

Vynuogių veislės nuoroda

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Vynuogių veislės pavadinimas rašomas rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) yra ne didesnis nei 3 milimetrai ir pusė rašmenų, kuriais užrašytas SKVN pavadinimas, dydžio.

Vynuogių veislės pavadinimą galima nurodyti tik tuomet, jei vynuui naudotos tik tos veislės vynuogės.

Išpildymas

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpildymas nustatytos geografinės vietovės ribose

Sąlygos aprašymas:

Pagal 1977 m. gegužės 23 d. įstatymą, draudžiama saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux champenois“ pažymėtus vynus gabenti neišpildytus į butelius, išskyrus jų gabenimą nustatytoje vynuogininkystei skirtoje Šampanės teritorijoje, tarp Šampanės gamintojų.

Pasibaigus brandinimui, vynai į rinką vartotojams teikiami nuo kitų metų nuėmus derlių spalio 15 d.

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0f9a38f5-d783-4774-bd86-7a2d39ae9f7b

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