

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 18



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

63. gadagājums

2020. gada 20. janvāris

Saturs

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 18/01	Euro maiņas kurss — 2020. gada 17. janvāris	1
--------------	---	---

Eiropas Revīzijas palāta

2020/C 18/02	Īpašais ziņojums Nr. 1/2020 “ES rīcība ekodizaina un energomarķējuma jomā: nozīmīgs devums energoefektivitātes uzlabošanā, ko mazina ievērojama kavēšanās un neatbilstība”	2
--------------	--	---

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2020/C 18/03	Paziņojums par Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes citronsābes importam piemērojamo antidempinga pasākumu termiņbeigu pārskatīšanas sākšanu	3
2020/C 18/04	Paziņojums par konkrētu antisubsidēšanas pasākumu gaidāmajām termiņa beigām	19
2020/C 18/05	Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu gaidāmajām termiņa beigām	20

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2020/C 18/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9479 – PSA/Saft/ACC) ⁽¹⁾	21
2020/C 18/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9673 – <i>Columbia Threadneedle Investments / Brittany Ferries / Condor</i>) Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	23

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2020/C 18/08	Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu	24
2020/C 18/09	Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu	39
2020/C 18/10	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	51
2020/C 18/11	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	66
2020/C 18/12	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	72

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2020. gada 17. janvāris**

(2020/C 18/01)

1 euro =

Valūta			Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1108	CAD	Kanādas dolārs	1,4498
JPY	Japānas jena	122,31	HKD	Hongkongas dolārs	8,6292
DKK	Dānijas krona	7,4729	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6782
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,85105	SGD	Singapūras dolārs	1,4960
SEK	Zviedrijas krona	10,5450	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 288,37
CHF	Šveices franks	1,0736	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	16,0582
ISK	Islandes krona	137,40	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,6186
NOK	Norvēģijas krona	9,8890	HRK	Horvātijas kuna	7,4378
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 184,91
CZK	Čehijas krona	25,147	MYR	Malaizijas ringits	4,5041
HUF	Ungārijas forints	335,59	PHP	Filipīnu peso	56,548
PLN	Polijas zlots	4,2367	RUB	Krievijas rublis	68,2495
RON	Rumānijas leja	4,7803	THB	Taizemes bāts	33,746
TRY	Turcijas lira	6,5323	BRL	Brazīlijas reāls	4,6390
AUD	Austrālijas dolārs	1,6122	MXN	Meksikas peso	20,8338
			INR	Indijas rūpija	78,9567

⁽¹⁾ Datu avots: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

EIROPAS REVĪZIJAS PALĀTA

Īpašais ziņojums Nr. 1/2020

“ES rīcība ekodizaina un energomarkējuma jomā: nozīmīgs devums energoefektivitātes uzlabošanā, ko mazina ievērojama kavēšanās un neatbilstība”

(2020/C 18/02)

Eiropas Revīzijas palāta informē, ka ir publicēts īpašais ziņojums Nr. 1/2020 “ES rīcība ekodizaina un energomarkējuma jomā: nozīmīgs devums energoefektivitātes uzlabošanā, ko mazina ievērojama kavēšanās un neatbilstība”.

Ziņojums ir pieejams lasīšanai vai lejupielādei Eiropas Revīzijas palātas tīmekļa vietnē: <http://eca.europa.eu>.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS
ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

**Paziņojums par Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes citronskābes importam piemērojamo
antidempinga pasākumu termiņbeigu pārskatīšanas sākšanu**

(2020/C 18/03)

Pēc tam, kad tika publicēts paziņojums par spēkā esošo Ķīnas Tautas Republikas ("attiecīgā valsts") izcelsmes citronskābes importam noteikto antidempinga pasākumu gaidāmajām termiņa beigām ⁽¹⁾, atbilstīgi 11. panta 2. punktam Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 8. jūnija Regulā (ES) 2016/1036 par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis ⁽²⁾ ("pamatregula"), Eiropas Komisija saņēma pārskatīšanas pieprasījumu.

1. Pārskatīšanas pieprasījums

N.V. *Citrique Belge S.A.* un *Jungbunzlauer Austria AG* ("pieprasījuma iesniedzēji"), kas pārstāv 100 % no Savienības kopējā citronskābes ražošanas apjoma, 2019. gada 21. oktobrī iesniedza pieprasījumu.

Dokumentos, kuri pieejami ieinteresētajām personām, iekļauta pieprasījuma atklātā versija un analīze par to, cik liels ir Savienības ražotāju atbalsts pieprasījumam. Šā paziņojuma 5.5. punktā ir sniegta informācija par piekļuvi dokumentiem, kas pieejami ieinteresētajām personām.

2. Pārskatāmais ražojums

Ražojums, uz kuru attiecas šī pārskatīšana, ir citronskābe un trinātrijs citrāta dihidrāts ("pārskatāmais ražojums"), kurus pašlaik klasificē ar KN kodiem 2918 14 00 un ex 2918 15 00 (TARIC kodi 2918 15 00 11 un 2918 15 00 19).

3. Spēkā esošie pasākumi

Patlaban ir spēkā galīgais antidempinga maksājums, kas noteikts ar Komisijas Īstenošanas regulu (ES) 2015/82 ⁽³⁾.

Komisija 2016. gada 14. janvārī ar Īstenošanas regulu (ES) 2016/32 ⁽⁴⁾ Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes citronskābes importam noteiktos pasākumus attiecināja arī uz citronskābes importu, kurš nosūtīts no Malaizijas, neatkarīgi no tā, vai tam ir vai nav deklarēta Malaizijas izcelsme.

4. Pārskatīšanas pamatojums

Pieprasījuma pamatā ir apgalvojums, ka pēc pasākumu termiņa beigām varētu turpināties dempings un atkārtoties kaitējums Savienības ražošanas nozarei.

⁽¹⁾ OV C 165, 14.5.2019., 3. lpp.

⁽²⁾ OV L 176, 30.6.2016., 21. lpp., kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar OV L 143, 7.6.2018., 1. lpp.

⁽³⁾ Komisijas 2015. gada 21. janvāra Īstenošanas regula (ES) 2015/82, ar ko pēc termiņbeigu pārskatīšanas saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1225/2009 11. panta 2. punktu un daļējam starpposma pārskatīšanām saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1225/2009 11. panta 3. punktu nosaka galīgo antidempinga maksājumu Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes citronskābes importam (OV L 15., 22.1.2015., 8. lpp.)

⁽⁴⁾ OV L 10, 15.1.2016., 3. lpp.

4.1. *Apgalvojums par dempinga turpināšanās iespējamību*

Pieprasījuma iesniedzēji apgalvo, ka nav pareizi izmantot Ķīnas Tautas Republikas iekšzemes cenas un izmaksas, jo pastāv nozīmīgi kropļojumi pamatregulas 2. panta 6.a punkta b) apakšpunkta nozīmē.

Lai pamatotu apgalvojumus par nozīmīgiem kropļojumiem, pieprasījuma iesniedzēji atsaucas uz informāciju, kas ietverta Komisijas dienestu 2017. gada 20. decembrī sniegtajā ziņojumā par valsti, kurā aprakstīti konkrētie tirgus apstākļi Ķīnas Tautas Republikā⁽⁵⁾. Konkrētāk, sūdzības iesniedzēji apgalvo, ka pārskatāmā ražojuma ražošanu un pārdošanu ietekmē kropļojumi Ķīnas izejvielu, naftas ķīmijas un ķīmijas nozarē. Turklāt pieprasījuma iesniedzēji atsaucas uz ASV iestāžu ziņojumiem, ko antidempinga un antisubsidēšanas procedūrās attiecībā uz citronskābes un konkrētu citronskābes sāļu importu no Ķīnas Tautas Republikas publicējušas ASV iestādes.

Tādējādi, ņemot vērā pamatregulas 2. panta 6.a punkta a) apakšpunktu, apgalvojums par dempinga turpināšanos un atkārtējo atkārtējo salīdzinājumu starp salikto normālo vērtību, kas noteikta, pamatojoties uz ražošanas un pārdošanas izmaksām, kuras atspoguļo neizkropļotas cenas vai atsauces vērtības atbilstošā reprezentatīvā valstī, un pārskatāmā ražojuma eksporta cenu (EXW līmenī) no attiecīgās valsts, kad to pārdod eksportam uz Savienību. Šādi aprēķinātās dempinga starpības attiecīgajai valstij ir ievērojamas.

Ņemot vērā pieejamo informāciju, Komisija uzskata, ka saskaņā ar pamatregulas 5. panta 9. punktu ir pietiekami pierādījumi par to, ka nozīmīgu kropļojumu dēļ, kas ietekmē cenas un izmaksas, nav atbilstoši izmantot iekšzemes cenas un izmaksas attiecīgajā valstī un tādējādi ir pamatoti sākt izmeklēšanu saskaņā ar pamatregulas 2. panta 6.a punktu.

Ziņojums par valsti ir iekļauts dokumentos, kas pieejami ieinteresētajām personām, un Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē⁽⁶⁾.

4.2. *Apgalvojums par kaitējuma atkārtējo atkārtējo iespējamību*

Pieprasījuma iesniedzēji apgalvo, ka kaitējums varētu atkārtoties. Pieprasījuma iesniedzēji ir snieguši pietiekamus pierādījumus par to, ka tad, ja pasākumi tiktu izbeigti, pārskatāmā ražojuma importa apjoms no attiecīgās valsts uz Savienību varētu palielināties, jo Ķīnas Tautas Republikā ir neizmantota jauda.

Pieprasījuma iesniedzēji apgalvo arī, ka kaitējuma novēršana galvenokārt bijusi saistīta ar pasākumu piemērošanu un ka tad, ja pasākumi tiktu izbeigti, atkārtoties importam par dempinga cenām ievērojamos daudzumos no attiecīgās valsts, varētu atkārtoties kaitējums Savienības ražošanas nozarei.

5. *Procedūra*

Pēc apspriešanās ar komiteju, kas izveidota ar pamatregulas 15. panta 1. punktu, konstatējusi, ka ir pietiekami dempinga un kaitējuma iespējamības pierādījumi, kas pamato termiņbeigu pārskatīšanas sākšanu, Komisija ar šo sāk pārskatīšanu saskaņā ar pamatregulas 11. panta 2. punktu.

Termiņbeigu pārskatīšanā tiks noteikts, vai tad, ja pasākumi tiktu izbeigti, varētu turpināties vai atkārtoties ar attiecīgās valsts izcelsmes pārskatāmo ražojumu saistītais dempings un Savienības ražošanas nozarei nodarītais kaitējums.

Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2018/825⁽⁷⁾ (TAI modernizācijas pakete), kas stājas spēkā 2018. gada 8. jūnijā, ievieša būtiskas izmaiņas agrāk antidempinga procedūrās piemērotajos grafikos un termiņos. Termiņš, kurā ieinteresētās personas var pieteikties, ir saīsināts – īpaši tas attiecas uz izmeklēšanas agrīno posmu.

⁽⁵⁾ Commission Staff Working Document, on Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations, 20.12.2017, SWD (2017) 483 final/2, pieejams http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf

⁽⁶⁾ Pēc pienācīgi pamatota pieprasījuma iespējams iepazīties arī ar ziņojumā par valsti minētajiem dokumentiem.

⁽⁷⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2018. gada 30. maija Regula (ES) 2018/825, ar ko groza Regulu (ES) 2016/1036 par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis, un Regulu (ES) 2016/1037 par aizsardzību pret subsidētu importu no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis (OV L 143, 7.6.2018., 1. lpp.).

5.1. *Pārskatīšanas izmeklēšanas periods un attiecīgais periods*

Dempinga turpināšanās un atkārtošanās izmeklēšana aptvers laikposmu no 2019. gada 1. janvāra līdz 2019. gada 31. decembrim ("pārskatīšanas izmeklēšanas periods"). Kaitējuma turpināšanās un atkārtošanās iespējamības novērtēšanai būtisko tendenču izpēte aptvers laikposmu no 2016. gada 1. janvāra līdz izmeklēšanas perioda beigām ("attiecīgais periods").

5.2. *Piezīmes par pieprasījumu un izmeklēšanas sākšanu*

Visas ieinteresētās personas ir aicinātas 15 dienu laikā no dienas, kad šis paziņojums publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ⁽⁸⁾, paziņot savu viedokli par pieprasījumā norādītajiem izejresursiem un harmonizētās sistēmas (HS) kodiem ⁽⁹⁾.

Visām ieinteresētajām personām, kas vēlas izteikt piezīmes par pieprasījumu (arī par jautājumiem, kas attiecas uz kaitējumu un cēloņsakarību) vai jebkādiem aspektiem, kas attiecas uz izmeklēšanas sākšanu (arī to, cik lielā mērā pieprasījums tiek atbalstīts), tas jāizdara 37 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas.

Visi uzklaušanās pieprasījumi par izmeklēšanas sākšanu jāiesniedz 15 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas.

5.3. *Dempinga turpināšanās un atkārtošanās iespējamības noteikšanas procedūra*

Komisija termiņbeigu pārskatīšanā pārbauda eksportu, kas pārskatīšanas izmeklēšanas periodā veikts uz Savienību, un neatkarīgi no eksporta uz Savienību apsver, vai to uzņēmumu situācija, kuri ražo un pārdod pārskatāmo ražojumu attiecīgajā valstī, ir tāda, ka tad, ja pasākumi tiktu izbeigti, ir iespējama eksporta par dempinga cenām uz Savienību turpināšanās vai atkārtošanās.

Tāpēc visi pārskatāmā ražojuma ražotāji ⁽¹⁰⁾ no attiecīgās valsts neatkarīgi no tā, vai tie pārskatīšanas izmeklēšanas periodā pārskatāmo ražojumu ir eksportējuši uz Savienību, tiek aicināti piedalīties Komisijas veiktajā izmeklēšanā.

5.3.1. *Izmeklēšana attiecībā uz eksportētājiem attiecīgajā valstī*

Ņemot vērā, ka šajā termiņbeigu pārskatīšanā varētu būt iesaistīts liels skaits Ķīnas Tautas Republikas ražotāju, un lai izmeklēšanu pabeigtu tiesību aktos noteiktajā termiņā, Komisija var ierobežot izmeklējamu ražotāju skaitu, no pietiekama skaita ražotāju veidojot izlasi (šo procesu sauc arī par "atlasī"). Atlasi veic saskaņā ar pamatregulas 17. pantu.

Lai Komisija varētu lemt, vai ir vajadzīga atlase, un vajadzības gadījumā veidot izlasi, visi ražotāji vai pārstāvji, kas darbojas to vārdā, ieskaitot tos, kas nesadarbojas izmeklēšanā, kuras rezultātā tika noteikti pasākumi, uz kuriem attiecas šī pārskatīšana, ar šo tiek aicināti septiņu dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas sniegt Komisijai šā paziņojuma I pielikumā prasīto informāciju par savu uzņēmumu vai uzņēmumiem.

Lai iegūtu informāciju, ko Komisija uzskata par vajadzīgu ražotāju atļasei attiecīgajā valstī, tā sazināsies arī ar Ķīnas Tautas Republikas iestādēm un var sazināties ar visām zināmajām ražotāju apvienībām attiecīgajā valstī.

Ja būs vajadzīga izlase, tad ražotāji tiks atlasīti, ņemot vērā ražošanas, pārdošanas vai eksporta lielāko reprezentatīvo apjomu, ko paredzētajā termiņā iespējams izmeklēt. Visiem zināmajiem ražotājiem attiecīgajā valstī, attiecīgās valsts iestādēm un ražotāju apvienībām attiecīgajā valstī vajadzības gadījumā ar attiecīgās valsts iestāžu starpniecību Komisija paziņos, kuri uzņēmumi ir atlasīti.

Pēc tam, kad Komisija būs saņēmusi informāciju, kas vajadzīga izlases izveidei, tā informēs attiecīgās personas, vai tā ir izlēmusi šīs personas iekļaut izlasē. Ja vien nav norādīts citādi, izlasē iekļautajiem ražotājiem 30 dienu laikā no dienas, kad paziņots lēmums par to iekļaušanu izlasē, būs jāiesniedz atbildes uz anketas jautājumiem.

⁽⁸⁾ Ja vien nav norādīts citādi, visas atsauces uz šā paziņojuma publicēšanu ir atsauces uz šā paziņojuma publicēšanu Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

⁽⁹⁾ Informācija par HS kodiem ir sniegta arī pārskatīšanas pieprasījuma kopsavilkumā, kas pieejams Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē (<http://trade.ec.europa.eu/tdi/>).

⁽¹⁰⁾ Ražotājs ir attiecīgās valsts uzņēmums, kas ražo pārskatāmo ražojumu, ieskaitot visus saistītos uzņēmumus, kuri piedalās pārskatāmā ražojuma ražošanā, pārdošanā iekšzemes tirgū vai eksportēšanā.

Dokumenti, kas pieejami ieinteresētajām personām, Komisija pievienos norādi par izveidoto izlasi. Piezīmes par izveidoto izlasi jāsaņem triju dienu laikā no dienas, kad paziņots lēmums par izlasi.

Attiecīgās valsts ražotājiem aizpildāmā anketa ir iekļauta dokumentos, kas pieejami ieinteresētajām personām, un ir pieejama Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

Neskarot iespējamu pamatregulas 18. panta piemērošanu, uzņēmumi, kuri piekrituši iespējamai iekļaušanai izlasē, taču tajā nav iekļauti, tiks uzskatīti par uzņēmumiem, kas sadarbojās ("izlasē neiekļautie ražotāji, kas sadarbojās").

5.3.2. Papildu procedūra attiecībā uz attiecīgo valsti

Visas ieinteresētās personas ar šo ir aicinātas, ievērojot šā paziņojuma noteikumus, darīt zināmu savu viedokli, iesniegt informāciju un sniegt pierādījumus, kas to pamato, attiecībā uz pamatregulas 2. panta 6.a punkta piemērošanu. Ja vien nav norādīts citādi, minētajai informācijai un pierādījumiem, kas to pamato, jānonāk Komisijā 37 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas.

Saskaņā ar 2. panta 6.a punkta e) apakšpunktu Komisija tūlīt pēc izmeklēšanas sākšanas, pievienojot norādi dokumentos, kuri pieejami ieinteresētajām personām, informēs izmeklēšanā iesaistītās personas par attiecīgajiem avotiem, ko tā plāno izmantot normālās vērtības noteikšanai attiecīgajā valstī saskaņā ar pamatregulas 2. panta 6.a punktu. Tiks izmantoti visi avoti, vajadzības gadījumā tiks izvēlēta arī atbilstoša reprezentatīva trešā valsts. Izmeklēšanā iesaistītajām personām atvēlē 10 dienas piezīmju sniegšanai no dienas, kurā šī norāde ir pievienota dokumentiem.

Komisijai pieejamā informācija liecina, ka šajā gadījumā attiecīgajai valstij iespējamā reprezentatīvā trešā valsts ir Kolumbija. Lai galu galā izvēlētos atbilstošo reprezentatīvo trešo valsti, Komisija pārbaudīs, vai ir tādas valstis ar līdzīgu ekonomiskās attīstības līmeni kā attiecīgajā valstī, kurās ražo un pārdod pārskatāmo ražojumu un kurās attiecīgie dati ir viegli pieejami. Ja ir vairāk par vienu šādu valsti, priekšroku attiecīgā gadījumā dos valstīm ar atbilstoša līmeņa sociālo un vides aizsardzību.

Attiecībā uz attiecīgiem avotiem Komisija aicina visus ražotājus attiecīgajā valstī 15 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas sniegt informāciju, kas prasīta šā paziņojuma III pielikumā.

Turklāt fakti informācija, kas vajadzīga, lai novērtētu izmaksas un cenas saskaņā ar pamatregulas 2. panta 6.a punkta a) apakšpunktu, jāiesniedz 65 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas. Šādai fakti informācijai jābūt ņemtai tikai no publiski pieejamiem avotiem.

Lai iegūtu informāciju, ko Komisija uzskata par vajadzīgu izmeklēšanai attiecībā uz iespējamiem nozīmīgiem kropļojumiem pamatregulas 2. panta 6.a punkta b) apakšpunkta nozīmē, tā anketu darīs pieejamu arī attiecīgās valsts valdībai.

5.3.3. Izmeklēšana attiecībā uz nesaistītiem importētājiem ⁽¹¹⁾ ⁽¹²⁾

Šajā izmeklēšanā tiek aicināti piedalīties pārskatāmā ražojuma nesaistītie importētāji no Ķīnas Tautas Republikā uz Savienību, ieskaitot tos, kas nesadarbojās izmeklēšanā(-ās), kuras(-u) rezultātā tika noteikti spēkā esošie pasākumi.

⁽¹¹⁾ Izlasē var iekļaut tikai tos importētājus, kuri nav saistīti ar ražotājiem attiecīgajā valstī. Importētājiem, kas ir saistīti ar ražotājiem, jāaizpilda šiem ražotājiem attiecīgajā valstī paredzētās anketas I pielikums. Saskaņā ar 127. pantu Komisijas 2015. gada 24. novembra Īstenošanas regulā (ES) 2015/2447, ar ko paredz sīki izstrādātus noteikumus, kas vajadzīgi, lai īstenotu konkrētus noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 952/2013, ar ko izveido Savienības Muitas kodeksu, divas personas uzskata par saistītām, ja: a) viena persona ir otras personas uzņēmuma amatpersona vai direktors; b) tās ir juridiski atzīti uzņēmējdarbības partneri; c) tās ir darba devējs un darba ņēmējs; d) trešai personai tieši vai netieši pieder, tā pārvalda vai tur 5 % vai vairāk no abu personu balsstiesīgajām apgrozībā esošajām akcijām vai daļām; e) viena no personām tieši vai netieši kontrolē otru; f) abas personas tieši vai netieši kontrolē kāda trešā persona; g) kopā abas personas tieši vai netieši kontrolē trešo personu; vai h) tās ir vienas ģimenes locekļi (OV L 343, 29.12.2015., 558. lpp.). Par vienas ģimenes locekļiem uzskata tikai tādas personas, kuru starpā pastāv šādas attiecības: i) vīrs un sieva, ii) tēvs vai māte un bērns, iii) brālis un māsa vai pusbrālis un pusmāsa, iv) vectēvs vai vecmāte un bērna bērns, v) tēva vai mātes brālis vai māsa un brāļa vai māsas bērns, vi) vīra vai sievas tēvs vai māte un znots vai vedekla, vii) svainis un svaine. Saskaņā ar 5. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 952/2013, ar ko izveido Savienības Muitas kodeksu, "persona" ir fiziska persona, juridiska persona un jebkura personu apvienība, kam nav juridiskas personas statusa, bet kas saskaņā ar Savienības vai valsts tiesību aktiem ir tiesīga veikt juridiskas darbības (OV L 269, 10.10.2013., 1. lpp.).

⁽¹²⁾ Nesaistīto importētāju sniegto informāciju var izmantot arī saistībā ar citiem šīs izmeklēšanas aspektiem, ne tikai dempinga konstatēšanu.

Ņemot vērā, ka šajā termiņbeigu pārskatīšanā varētu būt iesaistīts liels skaits nesaistītu importētāju, un lai izmeklēšanu pabeigtu tiesību aktos noteiktajā termiņā, Komisija var ierobežot izmeklējamu nesaistīto importētāju skaitu, no pietiekama skaita nesaistīto importētāju veidojot izlasi (šo procesu sauc arī par “atlasi”). Atlasi veic saskaņā ar pamatregulas 17. pantu.

Lai Komisija varētu lemt, vai ir vajadzīga atlase, un vajadzības gadījumā veidot izlasi, visi nesaistītie importētāji vai pārstāvji, kuri darbojas to vārdā, ieskaitot tos, kas nesadarbojas izmeklēšanā, kuras rezultātā tika noteikti pasākumi, uz ko attiecas šī pārskatīšana, ar šo tiek aicināti pieteikties Komisijā. Šīm personām tas jāizdara septiņu dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas, sniedzot Komisijai šā paziņojuma II pielikumā noteikto informāciju par savu uzņēmumu vai uzņēmumiem.

Lai iegūtu informāciju, ko Komisija uzskata par vajadzīgu nesaistītu importētāju atlasei, tā var arī sazināties ar visām zināmajām importētāju apvienībām.

Ja ir vajadzīga izlase, tad importētājus var atlasīt, ņemot vērā Savienībā pārdoto attiecīgās valsts izcelsmes pārskatāmā ražojuma lielāko reprezentatīvo apjomu, ko paredzētajā termiņā iespējams pienācīgi izmeklēt. Visiem zināmajiem nesaistītajiem importētājiem un importētāju apvienībām Komisija paziņos, kuri uzņēmumi ir iekļauti izlasē.

Dokumenti, kas pieejami ieinteresētajām personām, Komisija pievienos arī norādi par izveidoto izlasi. Piezīmes par izveidoto izlasi jāsaņem triju dienu laikā no dienas, kad paziņots lēmums par izlasi.

Izlasē iekļautajiem nesaistītajiem importētājiem jāiesniedz atbildes uz anketas jautājumiem 30 dienu laikā no dienas, kad paziņots par iekļaušanu izlasē, ja vien nav norādīts citādi.

Nesaistītiem importētājiem aizpildāmā anketa ir iekļauta dokumentos, kas pieejami ieinteresētajām personām, un ir pieejama Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.4. **Kaitējuma turpināšanās un atkārtošanās iespējamības noteikšanas procedūra**

Lai noteiktu, vai varētu turpināties vai atkārtoties kaitējums Savienības ražošanas nozarei, Komisijas veiktajā izmeklēšanā ir aicināti piedalīties Savienības ražotāji, kas ražo pārskatāmo ražojumu.

5.4.1. *Izmeklēšana attiecībā uz Savienības ražotājiem*

Lai iegūtu informāciju, ko Komisija uzskata par vajadzīgu izmeklēšanai attiecībā uz Savienības ražotājiem, diviem zināmajiem Savienības ražotājiem – N.V. *Citrique Belge S.A.* un *Junghunzlauer Austria AG* – jāiesniedz atbildes uz anketas jautājumiem 37 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas, ja vien nav noteikts citādi.

Citi Savienības ražotāji un apvienības, kas tos pārstāv, ja ir, ir aicināti nekavējoties, bet ne vēlāk kā septiņu dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas sazināties ar Komisiju, ieteicams, pa e-pastu, lai pieteiktos un pieprasītu anketu.

Savienības ražotājiem aizpildāmā anketa ir iekļauta dokumentos, kas pieejami ieinteresētajām personām, un ir pieejama Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.5. **Savienības interešu novērtēšanas procedūra**

Ja tiks konstatēts, ka dempings un kaitējums varētu turpināties vai atkārtoties, tad saskaņā ar pamatregulas 21. pantu tiks pieņemts lēmums par to, vai antidempinga pasākumu saglabāšana nebūtu pretrunā Savienības interesēm.

Savienības ražotāji, importētāji un apvienības, kas tos pārstāv, lietotāji un apvienības, kuras tos pārstāv, arodbiedrības un organizācijas, kas pārstāv patērētājus, tiek aicinātas sniegt Komisijai informāciju par Savienības interesēm. Lai piedalītos izmeklēšanā, organizācijām, kas pārstāv patērētājus, jāpierāda, ka starp to darbībām un pārskatāmo ražojumu pastāv objektīva saikne.

Ja vien nav norādīts citādi, informācija par Savienības interešu novērtēšanu jāiesniedz 37 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas. Šo informāciju var sniegt brīvā formā vai aizpildot Komisijas sagatavoto anketu.

Anketas, arī izmeklējamā ražojuma lietotājiem aizpildāmā anketa, ir iekļautas dokumentos, kas pieejami ieinteresētajām personām, un ir pieejamas Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432). Visa informācija, kas iesniegta saskaņā ar pamatregulas 21. pantu, tiks ņemta vērā tikai tad, ja iesniegšanas brīdī būs pamatota ar faktiem.

5.6. *Ieinteresētās personas*

Lai piedalītos izmeklēšanā, ieinteresētajām personām, piemēram, ražotājiem attiecīgajā valstī, Savienības ražotājiem, importētājiem un apvienībām, kas tos pārstāv, lietotājiem un apvienībām, kuras tos pārstāv, arodbiedrībām un organizācijām, kas pārstāv patērētājus, vispirms ir jāpierāda, ka pastāv objektīva saikne starp to darbībām un pārskatāmo ražojumu.

Ja ražotāji attiecīgajā valstī, Savienības ražotāji, importētāji un apvienības, kas tos pārstāv, snieguši informāciju saskaņā ar 5.2., 5.3. un 5.4. punktā aprakstītajām procedūrām, tie tiks uzskatīti par ieinteresētajām personām, ja būs objektīva saikne starp to darbībām un pārskatāmo ražojumu.

Pārējās personas var piedalīties izmeklēšanā ieinteresēto personu statusā tikai no brīža, kad tās piesakās, un ar nosacījumu, ka pastāv objektīva saikne starp to darbībām un pārskatāmo ražojumu. Personas atzīšana par ieinteresēto personu neskar pamatregulas 18. panta piemērošanu.

Ieinteresētajām personām pieejamajiem dokumentiem var piekļūt elektroniskajā platformā Tron.tdi: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Lai saņemtu piekļuves tiesības, lūdzam sekot norādījumiem minētajā lapā.

5.7. *Cita rakstiski sniedzama informācija*

Visas ieinteresētās personas ar šo ir aicinātas, ievērojot šā paziņojuma noteikumus, darīt zināmu savu viedokli, iesniegt informāciju un sniegt pierādījumus, kas to pamato. Ja vien nav norādīts citādi, minētajai informācijai un pierādījumiem, kas to pamato, jānonāk Komisijā 37 dienu laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas.

5.8. *Uzklausīšanas iespēja, ko nodrošina Komisijas izmeklēšanas dienesti*

Visas ieinteresētās personas var pieprasīt, lai tās uzklāusītu Komisijas izmeklēšanas dienesti. Uzklausīšanas pieprasījums jāiesniedz rakstiski un tajā jānorāda pieprasījuma iesniegšanas iemesli, kā arī kopsavilkums par to, ko ieinteresētā persona uzklāusīšanā vēlas apspriest. Uzklausīšanā tiks aplūkoti tikai tie jautājumi, ko ieinteresētās personas būs iepriekš iesniegušas rakstiski.

Principā uzklāusīšanā nevar sniegt faktu informāciju, kas vēl nav iekļauta lietas materiālos. Tomēr labas pārvaldības labad un lai Komisijas dienesti varētu turpināt izmeklēšanu, ieinteresētās personas var tikt aicinātas iesniegt jaunu faktu informāciju pēc uzklāusīšanas.

5.9. *Norādes rakstisku dokumentu iesniegšanai, atbilde uz anketas jautājumiem un sarakstes nosūtīšanai*

Uz informāciju, kas tirdzniecības aizsardzības izmeklēšanu vajadzībām iesniegta Komisijai, neattiecas autortiesības. Ieinteresētajām personām, pirms tās iesniedz Komisijai informāciju un/vai datus, uz kuriem attiecas trešās personas autortiesības, no autortiesību īpašnieka ir jāprasa īpaša atļauja, kas nepārprotami ļauj Komisijai a) šīs tirdzniecības aizsardzības procedūras vajadzībām izmantot informāciju un datus un b) sniegt informāciju un/vai datus šīs izmeklēšanas ieinteresētajām personām tādā veidā, kas tām ļauj izmantot tiesības uz aizstāvību.

Visi rakstiski iesniegtie dokumenti, arī šajā paziņojumā prasītā informācija, ieinteresēto personu atbildes uz anketas jautājumiem un sarakste, kurai lūgts saglabāt konfidencialitāti, ir ar norādi *Limited* ⁽¹³⁾. Personas, kas šīs izmeklēšanas gaitā iesniedz informāciju, ir aicinātas pamatot savu lūgumu saglabāt konfidencialitāti.

Ieinteresētajām personām, kuras sniedz informāciju ar norādi *Limited*, saskaņā ar pamatregulas 19. panta 2. punktu jāsaņem tās nekonfidenciāls kopsavilkums ar norādi *For inspection by interested parties*. Šiem kopsavilkumiem jābūt tik detalizētiem, lai no tiem varētu pienācīgi saprast konfidenciali iesniegtās informācijas būtību. Ja persona, kas iesniedz konfidencialu informāciju, nenorāda pamatotu iemeslu, kāpēc tā lūdz saglabāt konfidencialitāti, vai nesagatavo tās nekonfidencialu kopsavilkumu un neiesniedz to noteiktajā formātā un kvalitātē, Komisija šādu konfidencialu informāciju var neņemt vērā, ja vien no uzticamiem avotiem nevar pietiekami pierādīt, ka informācija ir pareiza.

⁽¹³⁾ Dokumentu ar norādi *Limited* uzskata par konfidencialu saskaņā ar pamatregulas 19. pantu un 6. pantu PTO Nolīgumā par 1994. gada GATT VI panta īstenošanu (Antidempinga nolīgums). Tas ir aizsargāts arī atbilstoši 4. pantam Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1049/2001 (OV L 145, 31.5.2001., 43. lpp.).

Ieinteresētās personas tiek aicinātas visu informāciju, ieskaitot skenētas pilnvaras un izziņas, sniegt elektroniskajā platformā TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>). Ja ieinteresētās personas atbild elektroniskajā platformā TRON.tdi vai pa e-pastu, tās piekrīt noteikumiem, kas piemērojami dokumentu elektroniskai iesniegšanai saskaņā ar noteikumiem dokumentā "SARAKSTE AR EIROPAS KOMISIJU TIRDZNIECĪBAS AIZSARDZĪBAS LIETĀS", kas publicēts Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Ieinteresētajām personām ir jānorāda savs nosaukums / vārds, uzvārds, adrese, tālruņa numurs un derīga e-pasta adrese un jānodrošina, ka norādītā e-pasta adrese ir funkcionējoša, oficiāla darba e-pasta adrese un ka e-pasts ik dienu tiek pārbaudīts. Kad būs iesniegta kontaktinformācija, Komisija sazināsies ar ieinteresētajām personām tikai elektroniskajā platformā TRON.tdi vai pa e-pastu, ja vien tās nebūs nepārprotami paudušas prasību visus dokumentus no Komisijas saņemt ar citiem saziņas līdzekļiem vai ja nosūtāmā dokumenta veida dēļ tas jāsūta ar ierakstītu vēstuli. Iepriekš minētajos norādījumos par saziņu ar ieinteresētajām personām ieinteresētās personas var iepazīties ar papildu noteikumiem un informāciju par saraksti ar Komisiju, arī ar principiem, kas piemērojami elektroniskajā platformā TRON.tdi vai pa e-pastu sūtāmai informācijai.

Komisijas adrese sarakstei:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-pasts:

ar dempingu saistītiem jautājumiem:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-DUMPING@ec.europa.eu

ar kaitējumu saistītiem jautājumiem:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-INJURY@ec.europa.eu

6. Izmeklēšanas grafiks

Ievērojot pamatregulas 11. panta 5. punktu, izmeklēšanu parasti pabeidz 12 mēnešu laikā un katrā ziņā ne vēlāk kā 15 mēnešu laikā no šā paziņojuma publicēšanas.

7. Informācijas iesniegšana

Parasti ieinteresētās personas var iesniegt informāciju tikai termiņā, kas precizēts šā paziņojuma 5. punktā.

Lai izmeklēšanu pabeigtu obligātajā termiņā, Komisija vairs nepieņems dokumentus no ieinteresētajām personām pēc termiņa, kurā sniedzamas piezīmes par izpausto galīgo informāciju, vai attiecīgā gadījumā pēc termiņa, kurā sniedzamas piezīmes par papildus izpausto galīgo informāciju.

8. Iespēja iesniegt piezīmes par citu personu iesniegto informāciju

Lai nodrošinātu tiesības uz aizstāvību, ieinteresētajām personām būtu vajadzīga iespēja sniegt piezīmes par informāciju, ko iesniegušas pārējās ieinteresētās personas. To darot, ieinteresētās personas var aplūkot tikai tos jautājumus, kas jau apskatīti pārējo ieinteresēto personu iesniegtajā informācijā, un nevar izvirzīt jaunus jautājumus.

Ja vien nav norādīts citādi, piezīmes par informāciju, ko, reaģējot uz izpaustajiem galīgajiem konstatējumiem, sniegušas pārējās ieinteresētās personas, jāiesniedz piecu dienu laikā no termiņa, kad iesniedzamas piezīmes par galīgajiem konstatējumiem. Ja galīgā informācija tiek izpausta papildus, tad piezīmes, ko, reaģējot uz izpausto informāciju, sniedz pārējās ieinteresētās personas, jāiesniedz vienas dienas laikā no termiņa, kad iesniedzamas piezīmes par minēto izpausto informāciju, ja vien nav norādīts citādi.

Noteiktais laikposms neskar Komisijas tiesības pienācīgi pamatotos gadījumos no ieinteresētajām personām pieprasīt papildu informāciju.

9. Šajā paziņojumā noteikto termiņu pagarināšana

Šajā paziņojumā noteiktos termiņus var pagarināt, ja ieinteresētās personas to pieprasa un pienācīgi pamato pieprasījumu.

Atbilžu uz anketas jautājumiem sniegšanai noteikto termiņu un citu šajā paziņojumā vai īpašā saziņā ar ieinteresētajām personām noteikto termiņu pagarinājums nepārsniedz trīs dienas. Ja pieprasījuma iesniedzējs var pierādīt, ka pastāv ārkārtas apstākļi, šis pagarinājums var tikt pagarināts un tas nav garāks par septiņām dienām.

10. Nesadarbošanās

Ja ieinteresētā persona liedz piekļuvi nepieciešamajai informācijai vai nesniedz to noteiktajā termiņā, vai ievērojami kavē izmeklēšanu, tad saskaņā ar pamatregulas 18. pantu apstiprinošus vai noraidošus konstatējumus var sagatavot, pamatojoties uz pieejamajiem faktiem.

Ja tiek konstatēts, ka ieinteresētā persona ir sniegusi nepatiesu vai maldinošu informāciju, šo informāciju var neņemt vērā un izmantot pieejamos faktus.

Ja ieinteresētā persona nesadarbojas vai sadarbojas tikai daļēji un tāpēc konstatējumi saskaņā ar pamatregulas 18. pantu ir pamatoti ar pieejamajiem faktiem, rezultāts šai personai var būt mazāk labvēlīgs nekā tad, ja tā būtu sadarbojusies.

Ja atbilde netiek sniegta elektroniskā veidā, to neuzskata par nesadarbošanos, ja ieinteresētā persona pierāda, ka atbildes sniegšana prasītajā veidā sagādātu nesamērīgu papildu apgrūtinājumu vai nesamērīgus papildu izdevumus. Ieinteresētajai personai būtu nekavējoties jāsaazinās ar Komisiju.

11. Uzklaušīšanas amatpersona

Ieinteresētās personas var lūgt tirdzniecības procedūru uzklaušīšanas amatpersonas iesaistīšanos. Uzklaušīšanas amatpersona izskata pieprasījumus par piekļuvi lietai, strīdus par dokumentu konfidencialitāti, pieprasījumus pagarināt termiņu un visus pārējos pieprasījumus par ieinteresēto personu un trešo personu tiesībām uz aizstāvību, kuri varētu rasties procedūras gaitā.

Uzklaušīšanas amatpersona var rīkot uzklaušīšanu un mediāciju starp ieinteresēto(-ajām) personu(-ām) un Komisijas dienestiem, lai pilnībā tiktu īstenotas ieinteresēto personu tiesības uz aizstāvību. Uzklaušīšanas pieprasījums jāiesniedz rakstiski un tajā jānorāda pieprasījuma iemesli. Uzklaušīšanas amatpersona izskata pieprasījumu pamatojumu. Šādai uzklaušīšanai būtu jānotiek tikai tad, ja pienācīgā laikā jautājumi nav atrisināti ar Komisijas dienestiem.

Lai neapdraudētu pareizu procedūras norisi, pieprasījumi jāiesniedz laikus un bez kavēšanās. Tālab ieinteresētajām personām uzklaušīšanas amatpersonas iesaistīšanās būtu jāpieprasa iespējami drīz pēc notikuma, kura dēļ vajadzīga šāda iesaistīšanās. Ja uzklaušīšanas pieprasījumi ir iesniegti, neievērojot noteikto laikposmu, uzklaušīšanas amatpersona, pienācīgi ņemot vērā labas pārvaldības intereses un izmeklēšanas savlaicīgu pabeigšanu, izskatīs arī šādu novēlotu pieprasījumu iemeslus, izvirzīto jautājumu raksturu un šo jautājumu ietekmi uz aizstāvības tiesībām.

Papildu informācija un kontaktinformācija pieejama uzklaušīšanas amatpersonas tīmekļa lapās Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

12. Iespēja pieprasīt pārskatīšanu saskaņā ar pamatregulas 11. panta 3. punktu

Šī termiņbeigu pārskatīšana ir sākta saskaņā ar pamatregulas 11. panta 2. punktu, tāpēc tās konstatējumu dēļ spēkā esošie pasākumi netiks grozīti, bet atbilstoši pamatregulas 11. panta 6. punktam tie tiks atcelti vai saglabāti.

Ja kāda ieinteresētā persona uzskata, ka ir pamats pārskatīt pasākumus tā, lai būtu iespējams tos grozīt, attiecīgā persona var pieprasīt pārskatīšanu saskaņā ar pamatregulas 11. panta 3. punktu.

Personas, kuras vēlas pieprasīt šādu pārskatīšanu, kas tiktu veikta neatkarīgi no šajā paziņojumā minētās termiņbeigu pārskatīšanas, var sazināties ar Komisiju, izmantojot iepriekš norādīto adresi.

13. Personas datu apstrāde

Šajā izmeklēšanā savāktos personas datus apstrādās saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2018/1725 ⁽¹⁴⁾.

⁽¹⁴⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2018. gada 23. oktobra Regula (ES) 2018/1725 par fizisku personu aizsardzību attiecībā uz personas datu apstrādi Savienības iestādēs, birojos un aģentūrās un par šādu datu brīvu apriti un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 45/2001 un Lēmumu Nr. 1247/2002/EK (OV L 295, 21.11.2018., 39. lpp.).

Paziņojums par datu aizsardzību, kas informē visas personas par personas datu apstrādi Komisijas tirdzniecības aizsardzības darbību ietvaros, ir pieejams Tirdzniecības ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>.

I PIELIKUMS

- ☐ *Limited* (ierobežota piekļuve) ⁽¹⁾

☐ *Version "For inspection by interested parties"*
(ieinteresētajām personām pieejamā versija)

(atzīmēt attiecīgo aili)

ĶĪNAS TAUTAS REPUBLIKAS IZCELSMES CITRONSKĀBES IMPORTAM NOTEIKTO ANTIDEMPINGA PASĀKUMU TERMIŅBEIGU PĀRSKATĪŠANAS IZMEKLĒŠANA

INFORMĀCIJA RAŽOTĀJU ATLASEI ĶĪNAS TAUTAS REPUBLIKĀ

Šī veidlapa ir paredzēta, lai palīdzētu ražotājiem Ķīnas Tautas Republikā sniegt informāciju, kas nepieciešama paziņojuma par procedūras sākšanu 5.3.1. punktā minētajai atlasei.

Gan informācija, kam piekļuve ierobežota, gan ieinteresētajām personām pieejamā informācija jānosūta Komisijai, kā noteikts paziņojumā par procedūras sākšanu.

1. IDENTITĀTE UN KONTAKTINFORMĀCIJA

Norādiet šādu informāciju par uzņēmumu:

Uzņēmuma nosaukums	
Adrese	
Kontaktpersona	
E-pasta adrese	
Tālrunis	
Fakss	

2. APGROZĪJUMS, PĀRDOŠANAS APJOMS, RAŽOŠANAS APJOMS UN RAŽOŠANAS JAUDA

Attiecībā uz pārskatāmo ražojumu, kurš definēts paziņojumā par procedūras sākšanu un kura izcelsme ir Ķīnas Tautas Republikā, par pārskatīšanas izmeklēšanas periodu, kurš noteikts paziņojuma 5.1. punktā, lūdzam norādīt pārdošanas apjomu eksportam Savienībā uz katru no 28 dalībvalstīm ⁽²⁾ atsevišķi un kopā, pārdošanas apjomu eksportam uz pārējām valstīm (kopā un uz piecām lielākajām importētājām valstīm), pārdošanas apjomu iekšzemes tirgū, ražošanas apjomu un ražošanas jaudu. Norādiet izmantoto svāra vai apjoma mērvienību un valūtu.

⁽¹⁾ Dokuments tikai iekšējai lietošanai. Tas ir aizsargāts atbilstoši 4. pantam Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1049/2001 (OV L 145, 31.5.2001., 43. lpp.). Tas ir konfidenciāls dokuments saskaņā ar 19. pantu Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 8. jūnija Regulā (ES) 2016/1036 par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis (OV L 176, 30.6.2016., 21. lpp.), un 6. pantu PTO Nolīgumā par GATT 1994 VI panta īstenošanu (Antidempinga nolīgums).

⁽²⁾ Eiropas Savienības 28 dalībvalstis ir Beļģija, Bulgārija, Čehija, Dānija, Vācija, Igaunija, Īrija, Grieķija, Spānija, Francija, Horvātija, Itālija, Kipra, Latvija, Lietuva, Luksemburga, Ungārija, Malta, Nīderlande, Austrija, Polija, Portugāle, Rumānija, Slovēnija, Slovākija, Somija, Zviedrija un Apvienotā Karaliste.

I tabula

Apgrozījums, pārdošanas apjoms

	Norādiet mērvienību		Vērtība uzskaites valūtā Norādiet izmantoto valūtu
Jūsu uzņēmuma ražotā pārskatāmā ražojuma pārdošanas apjoms eksportam uz Savienību (uz katru no 28 dalībvalstīm atsevišķi un kopā)	Kopā:		
	Norādiet katru dalībvalsti ⁽¹⁾ :		
Jūsu uzņēmuma ražotā pārskatāmā ražojuma pārdošanas apjoms eksportam uz citām pasaules valstīm	Kopā:		
	Norādiet piecas lielākās importētājas valstis un attiecīgos apjomus un vērtības:		
Jūsu uzņēmuma ražotā pārskatāmā ražojuma pārdošanas apjoms iekšzemes tirgū			

⁽¹⁾ Ja vajadzīgs, pievienojiet papildu ailes.

II tabula

Ražošanas apjoms un ražošanas jauda

	Norādiet mērvienību
Jūsu uzņēmuma ražotā pārskatāmā ražojuma kopējais ražošanas apjoms	
Jūsu uzņēmuma ražotā pārskatāmā ražojuma ražošanas jauda	

3. JŪSU UZŅĒMUMA UN SAISTĪTO UZŅĒMUMU DARBĪBAS ⁽³⁾

Precīzi aprakstiet uzņēmuma un visu to saistīto uzņēmumu (lūdzu, norādiet tos un to saistību ar jūsu uzņēmumu) darbības, kuri iesaistīti pārskatāmā ražojuma ražošanā un/vai pārdošanā (eksportam un/vai iekšzemes tirgū). Šādas darbības varētu būt pārskatāmā ražojuma pirkšana vai ražošana uz apakšlīguma pamata vai pārskatāmā ražojuma apstrāde vai tirdzniecība u. c.

Uzņēmuma nosaukums un atrašanās vieta	Darbības	Saistība

⁽³⁾ Saskaņā ar 127. pantu Komisijas 2015. gada 24. novembra Īstenošanas regulā (ES) 2015/2447, ar ko paredz sīki izstrādātus noteikumus, kas vajadzīgi, lai īstenotu konkrētus noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 952/2013, ar ko izveido Savienības Muitas kodeksu, divas personas uzskata par saistītām, ja: a) viena persona ir otras personas uzņēmuma amatpersona vai direktors; b) tās ir juridiski atzīti uzņēmējdarbības partneri; c) tās ir darba devējs un darba ņēmējs; d) trešai personai tieši vai netieši pieder, tā pārvalda vai tur 5 % vai vairāk no abu personu balsstiesīgajām apgrozībā esošajām akcijām vai daļām; e) viena no personām tieši vai netieši kontrolē otru; f) abas personas tieši vai netieši kontrolē kāda trešā persona; g) kopā abas personas tieši vai netieši kontrolē trešo personu vai h) tās ir vienas ģimenes locekļi (OV L 343, 29.12.2015., 558. lpp.). Par vienas ģimenes locekļiem uzskata tikai tādas personas, kuru starpā pastāv šādas attiecības: i) vīrs un sieva, ii) tēvs vai māte un bērns, iii) brālis un māsa vai pusbrālis un pusmāsa, iv) vectēvs vai vecmāte un bērna bērns, v) tēva vai mātes brālis vai māsa un brāļa vai māsas bērns, vi) vīra vai sievas tēvs vai māte un znots vai vedekla, vii) svainis un svaine. Saskaņā ar 5. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 952/2013, ar ko izveido Savienības Muitas kodeksu, "persona" ir fiziska persona, juridiska persona un jebkura personu apvienība, kam nav juridiskas personas statusa, bet kas saskaņā ar Savienības vai valsts tiesību aktiem ir tiesīga veikt juridiskas darbības (OV L 269, 10.10.2013., 1. lpp.).

Uzņēmuma nosaukums un atrašanās vieta	Darbības	Saistība

4. CITA INFORMĀCIJA

Lūdzam sniegt visu citu attiecīgo informāciju, kas, pēc uzņēmuma ieskata, varētu būt noderīga Komisijai, veidojot izlasi.

5. APLIECINĀJUMS

Sniedzot iepriekš minēto informāciju, uzņēmums piekrīt iespējamai iekļaušanai izlasē. Izlasē iekļautam uzņēmumam būs jāatbild uz anketas jautājumiem un jāpiekrīt sniegto atbilžu pārbaudei uzņēmumā. Ja uzņēmums norāda, ka nepiekrīt iespējamai iekļaušanai izlasē, tiek uzskatīts, ka tas nav sadarbojies izmeklēšanā. Komisijas konstatējumi par ražotājiem eksportētājiem, kuri nesadarbojās, tiek pamatoti ar pieejamajiem faktiem, un izmeklēšanas rezultāts šim uzņēmumam var būt mazāk labvēlīgs nekā tad, ja tas būtu sadarbojies.

Pilnvarotās amatpersonas paraksts:

Pilnvarotās amatpersonas vārds, uzvārds un amats:

Datums:

II PIELIKUMS

- ☐ *Limited* (ierobežota piekļuve) ⁽¹⁾

☐ *Version "For inspection by interested parties"* (ieinteresētajām personām pieejamā versija)

(atzīmēt attiecīgo aili)

ĶĪNAS TAUTAS REPUBLIKAS IZCELSMES CITRONSKĀBES IMPORTAM NOTEIKTO ANTIDEMPINGA PASĀKUMU TERMIŅBEIGU PĀRSKATĪŠANAS IZMEKLĒŠANA

INFORMĀCIJA NESAISTĪTU IMPORTĒTĀJU ATLASEI

Šī veidlapa ir paredzēta, lai nesaistītiem importētājiem palīdzētu sniegt informāciju, kas nepieciešama paziņojuma par procedūras sākšanu 5.3.3. punktā minētajai atlasei.

Gan informācija, kam piekļuve ierobežota, gan ieinteresētajām personām pieejamā informācija jānosūta Komisijai, kā noteikts paziņojumā par procedūras sākšanu.

1. IDENTITĀTE UN KONTAKTINFORMĀCIJA

Norādiet šādu informāciju par uzņēmumu:

Uzņēmuma nosaukums	
Adrese	
Kontaktpersona	
E-pasta adrese	
Tālrunis	
Fakss	

2. APGROZĪJUMS UN PĀRDOŠANAS APJOMS

Par pārskatīšanas izmeklēšanas periodu attiecībā uz paziņojumā par procedūras sākšanu definēto citronskābi norādiet uzņēmuma kopējo apgrozījumu, izteiktu euro (EUR), importam uz Savienību ⁽²⁾ un tālākpārdošanai Savienības tirgū pēc importēšanas no Ķīnas Tautas Republikas, kā arī masu vai apjomu. Norādiet izmantoto masas vai apjoma mērvienību.

	NORĀDIET MĒRVENĪBU	VĒRTĪBA EURO (EUR)
Kopējais jūsu uzņēmuma apgrozījums euro (EUR)		
Pārskatāmā ražojuma imports Savienībā		

⁽¹⁾ Dokuments tikai iekšējai lietošanai. Tas ir aizsargāts atbilstoši 4. pantam Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1049/2001 (OV L 145, 31.5.2001., 43. lpp.). Tas ir konfidenciāls dokuments saskaņā ar 19. pantu Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 8. jūnija Regulā (ES) 2016/1036 par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis (OV L 176, 30.6.2016., 21. lpp.), un 6. pantu PTO Nolīgumā par GATT 1994 VI panta īstenošanu (Antidempinga nolīgums).

⁽²⁾ Eiropas Savienības 28 dalībvalstis ir Beļģija, Bulgārija, Čehija, Dānija, Vācija, Igaunija, Īrija, Grieķija Spānija, Francija, Horvātija, Itālija, Kipra, Latvija, Lietuva, Luksemburga, Ungārija, Malta, Nīderlande, Austrija, Polija, Portugāle, Rumānija, Slovēnija, Slovākija, Somija, Zviedrija un Apvienotā Karaliste.

	NORĀDIET MĒRVENĪBU	VĒRTĪBA EURO (EUR)
Pārskatāmā ražojuma tālākpārdošana Savienības tirgū pēc importēšanas no Ķīnas Tautas Republikas		

3. JŪSU UZŅĒMUMA UN SAISTĪTO UZŅĒMUMU DARBĪBAS ⁽³⁾

Precīzi aprakstiet uzņēmuma un visu to saistīto uzņēmumu (lūdzu, norādiet tos un to saistību ar jūsu uzņēmumu) darbības, kuri iesaistīti pārskatāmā ražojuma ražošanā un/vai pārdošanā (eksportam un/vai iekšzemes tirgū). Šādas darbības varētu būt pārskatāmā ražojuma pirkšana vai ražošana uz apakšlīguma pamata vai pārskatāmā ražojuma apstrāde vai tirdzniecība u. c.

UZŅĒMUMA NOSAUKUMS UN ATRAŠANĀS VIETA	DARBĪBAS	SAISTĪBA

4. CITA INFORMĀCIJA

Lūdzam sniegt visu citu attiecīgo informāciju, kas, pēc uzņēmuma ieskata, varētu būt noderīga Komisijai, veidojot izlasi.

5. APLIECINĀJUMS

Sniedzot iepriekš minēto informāciju, uzņēmums piekrīt iespējamai iekļaušanai izlasē. Izlasē iekļautam uzņēmumam būs jāatbild uz anketas jautājumiem un jāpiekrīt sniegto atbilžu pārbaudei uzņēmumā. Ja uzņēmums norāda, ka nepiekrīt iespējamai iekļaušanai izlasē, tiek uzskatīts, ka tas nav sadarbojies izmeklēšanā. Komisijas konstatējumi par importētājiem, kuri nesadarbojās, tiek pamatoti ar pieejamajiem faktiem, un izmeklēšanas rezultāts šim uzņēmumam var būt mazāk labvēlīgs nekā tad, ja tas būtu sadarbojies.

Pilnvarotās amatpersonas paraksts:

Pilnvarotās amatpersonas vārds, uzvārds un amats:

Datums:

⁽³⁾ Saskaņā ar 127. pantu Komisijas 2015. gada 24. novembra Īstenošanas regulā (ES) 2015/2447, ar ko paredz sīki izstrādātus noteikumus, kas vajadzīgi, lai īstenotu konkrētus noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 952/2013, ar ko izveido Savienības Muitas kodeksu, divas personas uzskata par saistītām, ja: a) viena persona ir otras personas uzņēmuma amatpersona vai direktors; b) tās ir juridiski atzīti uzņēmējdarbības partneri; c) tās ir darba devējs un darba ņēmējs; d) trešai personai tieši vai netieši pieder, tā pārvalda vai tur 5 % vai vairāk no abu personu balsstiesīgajām apgrozībā esošajām akcijām vai daļām; e) viena no personām tieši vai netieši kontrolē otru; f) abas personas tieši vai netieši kontrolē kāda trešā persona; g) kopā abas personas tieši vai netieši kontrolē trešo personu vai h) tās ir vienas ģimenes locekļi (OV L 343, 29.12.2015., 558. lpp.). Par vienas ģimenes locekļiem uzskata tikai tādas personas, kuru starpā pastāv šādas attiecības: i) vīrs un sieva, ii) tēvs vai māte un bērns, iii) brālis un māsa vai pusbrālis un pusmāsa, iv) vectēvs vai vecmāte un bērna bērns, v) tēva vai mātes brālis vai māsa un brāļa vai māsas bērns, vi) vīra vai sievas tēvs vai māte un znots vai vedekla, vii) svainis un svaine. Saskaņā ar 5. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 952/2013, ar ko izveido Savienības Muitas kodeksu, "persona" ir fiziska persona, juridiska persona un jebkura personu apvienība, kam nav juridiskas personas statusa, bet kas saskaņā ar Savienības vai valsts tiesību aktiem ir tiesīga veikt juridiskas darbības (OV L 269, 10.10.2013., 1. lpp.).

III PIELIKUMS

- ☐ *Limited* (ierobežota piekļuve) ⁽¹⁾

☐ *Version “For inspection by interested parties”*
(ieinteresētajām personām pieejamā versija)

(atzīmēt attiecīgo aili)

**ĶĪNAS TAUTAS REPUBLIKAS IZCELSMES CITRONSĀBES IMPORTAM NOTEIKTO ANTIDEMPINGA
PASĀKUMU TERMIŅBEIGU PĀRSKATĪŠANAS IZMEKLĒŠANA**

INFORMĀCIJAS PIEPRASĪJUMS PAR IZEJRESURSIEM, KO IZMANTO RAŽOTĀJI ĶĪNAS TAUTAS REPUBLIKĀ

Šī veidlapa ir paredzēta, lai palīdzētu ražotājiem Ķīnas Tautas Republikā atbildēt uz 5.3.2. punktā minēto informācijas pieprasījumu par izejresursiem.

Gan informācija, kam piekļuve ierobežota, gan ieinteresētajām personām pieejamā informācija jānosūta Komisijai, kā noteikts paziņojumā par procedūras sākšanu.

Pieprasītā informācija 10 dienu laikā no šīs norādes dokumentos datuma būtu jānosūta Komisijai uz adresi, kas norādīta paziņojumā par procedūras sākšanu.

1. IDENTITĀTE UN KONTAKTINFORMĀCIJA

Norādiet šādu informāciju par uzņēmumu:

Uzņēmuma nosaukums	
Adrese	
Kontaktpersona	
E-pasta adrese	
Tālrunis	
Fakss	

2. INFORMĀCIJA PAR IZEJMATERIĀLIEM, KO IZMANTO JŪSU UZŅĒMUMS UN SAISTĪTIE UZŅĒMUMI

Sniedziet īsu pārskatāmā ražojuma ražošanas procesa aprakstu.

Uzskaitiet visus materiālus (nepārstrādātus un pārstrādātus) un pārskatāmā ražojuma ražošanā izmantoto enerģiju, kā arī visus blakusproduktus un atlikumus, kas pārdoti vai (atkārtoti) ievesti pārskatāmā ražojuma ražošanas procesā. Attiecīgā gadījumā norādiet atbilstošo Harmonizētās sistēmas (HS) klasifikācijas kodu ⁽²⁾ katrai no abās tabulās iekļautajām pozīcijām. Ja ražošanas process atšķiras, aizpildiet atsevišķu pielikumu par katru saistīto uzņēmumu, kas ražo pārskatāmo ražojumu. Atsevišķu pielikumu aizpilda arī saistītie uzņēmumi, kas piedalās pārskatāmā ražojuma ražošanā izmantoto augšupējo izejresursu ražošanā, un norāda piegādātos izejresursus.

⁽¹⁾ Dokuments tikai iekšējai lietošanai. Tas ir aizsargāts atbilstoši 4. pantam Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1049/2001 (OV L 145, 31.5.2001., 43. lpp.). Tas ir konfidenciāls dokuments saskaņā ar 19. pantu Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 8. jūnija Regulā (ES) 2016/1036 par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis (OV L 176, 30.6.2016., 21. lpp.), un 6. pantu PTO Nolīgumā par GATT 1994 VI panta īstenošanu (Antidempinga nolīgums).

⁽²⁾ Preču aprakstīšanas un kodēšanas harmonizētā sistēma (parasti dēvēta par “Harmonizēto sistēmu” jeb vienkārši “HS”) ir daudzfunkcionāla starptautiskā preču nomenklatūra, ko izstrādājusi Pasaules Muitas organizācija (“PMO”).

Izejmateriāli/enerģija	HS kods
<i>(Ja vajadzīgs, pievienojiet papildu ailes)</i>	

Blakusprodukti un atlikumi	HS kods
<i>(Ja vajadzīgs, pievienojiet papildu ailes)</i>	

Ar šo uzņēmums apliecina, ka, ciktāl tam zināms, šajā dokumentā sniegtā informācija ir pareiza.

Pilnvarotās amatpersonas paraksts:

Pilnvarotās amatpersonas vārds, uzvārds un amats:

Datums:

Paziņojums par konkrētu antisubsidēšanas pasākumu gaidāmajām termiņa beigām

(2020/C 18/04)

1. Saskaņā ar 18. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 8. jūnija Regulā (ES) 2016/1037 par aizsardzību pret subsidētu importu no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis ⁽¹⁾, Komisija paziņo, ka turpmāk minēto kompensācijas pasākumu termiņš beigsies tabulā norādītajā dienā, ja vien netiks sākta to pārskatīšana saskaņā ar turpmāk izklāstīto procedūru.

2. Procedūra

Savienības ražotāji var iesniegt rakstisku pārskatīšanas pieprasījumu. Tajā jābūt pietiekamiem pierādījumiem par to, ka pēc pasākumu termiņa beigām subsidēšana un kaitējums varētu turpināties vai atkārtoties. Ja Komisija nolems pārskatīt attiecīgos pasākumus, tad importētājiem, eksportētājiem, eksportētājas valsts pārstāvjiem un Savienības ražotājiem tiks dota iespēja izvērst, atspēkot un komentēt pārskatīšanas pieprasījumā izklāstītos jautājumus.

3. Termiņš

Savienības ražotāji, pamatojoties uz iepriekš minēto, jebkurā laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas var iesniegt rakstisku pārskatīšanas pieprasījumu, kas Eiropas Komisijas Tirdzniecības ģenerāldirektorātā – *European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049, Brussels, Belgium* ⁽²⁾ – jāsaņem ne vēlāk kā trīs mēnešus pirms tabulā norādītās dienas.

4. Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Regulas (ES) 2016/1037 18. panta 4. punktu.

Ražojums	Izcelsmes vai eksportētāja(-as) valsts(-is)	Pasākumi	Atsauce	Piemērošanas termiņš ⁽¹⁾
Biodīzeļdegviela	Amerikas Savienotās Valstis	Kompensācijas maksājums	Komisijas 2015. gada 14. septembra Īstenošanas regula (ES) 2015/1519, ar ko pēc termiņbeigu pārskatīšanas atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 597/2009 18. pantam piemēro galīgos kompensācijas maksājumus Amerikas Savienoto Valstu izcelsmes biodīzeļdegvielas importam (OV L 239, 15.9.2015., 99. lpp.).	16.9.2020.

⁽¹⁾ Pasākuma piemērošanas termiņš beidzas šajā ailē minētās dienas pusnaktī.

⁽¹⁾ OV L 176, 30.6.2016., 55. lpp.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu gaidāmajām termiņa beigām

(2020/C 18/05)

1. Saskaņā ar 11. panta 2. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 8. jūnija Regulā (ES) 2016/1036 par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis ⁽¹⁾, Komisija paziņo, ka turpmāk minēto antidempinga pasākumu termiņš beigsies tabulā norādītajā dienā, ja vien netiks sākta to pārskatīšana saskaņā ar turpmāk izklāstīto procedūru.

2. Procedūra

Savienības ražotāji var iesniegt rakstisku pārskatīšanas pieprasījumu. Tajā jābūt pietiekamiem pierādījumiem par to, ka pēc pasākumu termiņa beigām dempings un kaitējums varētu turpināties vai atkārtoties. Ja Komisija nolems pārskatīt attiecīgos pasākumus, tad importētājiem, eksportētājiem, eksportētājas valsts pārstāvjiem un Savienības ražotājiem tiks dota iespēja izvērst, atspēkot un komentēt pārskatīšanas pieprasījumā izklāstītos jautājumus.

3. Termiņš

Savienības ražotāji, pamatojoties uz iepriekš minēto, jebkurā laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas var iesniegt rakstisku pārskatīšanas pieprasījumu, kas Eiropas Komisijas Tirdzniecības ģenerāldirektorātam – *European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, B-1049, Brussels, Belgium* ⁽²⁾ – jāsaņem ne vēlāk kā trīs mēnešus pirms tabulā norādītās dienas.

4. Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Regulas (ES) 2016/1036 11. panta 2. punktu.

Ražojums	Izcelsmes vai eksportētāja(-as) valsts (-is)	Pasākumi	Atsauce	Piemērošanas termiņš ⁽¹⁾
Biodīzeļdegviela	Amerikas Savienotās Valstis	Antidempinga maksājums	Komisijas 2015. gada 14. septembra Īstenošanas regula (ES) 2015/1518, ar ko pēc termiņbeigu pārskatīšanas atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 1225/2009 11. panta 2. punktam piemēro galīgo antidempinga maksājumu Amerikas Savienoto Valstu izcelsmes biodīzeļdegvielas importam (OV L 239, 15.9.2015., 69. lpp.).	16.9.2020.

⁽¹⁾ Pasākuma piemērošanas termiņš beidzas šajā ailē minētās dienas pusnaktī.

⁽¹⁾ OV L 176, 30.6.2016., 21. lpp.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu.

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.9479 – PSA/Saft/ACC)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2020/C 18/06)

1. Komisija 2020. gada 14. janvārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Peugeot SA ("PSA", Francija), kuru gala rezultātā kontrolē Groupe PSA (Francija),
- Saft Groupe S.A. ("Saft", Francija), kuru gala rezultātā kontrolē Total S.A. (Francija),
- Automotive Cells Company ("ACC", Francija), jaunizveidots kopuzņēmums.

PSA un Saft Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār ACC.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- PSA galvenokārt ir oriģinālā aprīkojuma ražotājs un mehānisko transportlīdzekļu ar šādiem zīmoliem – Peugeot, Citroën, Opel, Vauxhall un DS – tirgotājs,
- Saft ražo un piegādā rūpniecībā izmantojamās baterijas,
- ACC nodarbošies ar akumulatoru elementu un moduļu izstrādi, ražošanu un piegādi rūpniecības un autobūves vajadzībām.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.9479 – PSA/Saft/ACC

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienotās regula").

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot šādu kontaktinformāciju:

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.9673 – *Columbia Threadneedle Investments* / *Brittany Ferries* / *Condor*)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 18/07)

1. Komisija 2020. gada 13. janvārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Columbia Threadneedle Investments* ("CTI", Apvienotā Karaliste),
- *B.A.I. Bretagne Angletterre Irlande S.A.*, kas veic uzņēmējdarbību kā *Brittany Ferries* ("BF", Francija), un
- *MEIF II Channel Islands Transport Holdings Limited* un tā meitasuzņēmumi ("Condor", Gērnsija).

Uzņēmumi CTI un BF Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu Condor.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- CTI ir pasaules mērogā strādājošs aktīvu pārvaldītājs, kurš piedāvā dažādas stratēģijas un risinājumus, kas aptver globāla, reģionāla un vietēja mēroga tirgus un aktīvu kategorijas. Tas ir uzņēmuma *Ameriprise Financial, Inc.* (viens no ASV vadošajiem finanšu pakalpojumu sniedzējiem) aktīvu pārvaldības grupa,
- BF ir kuģniecības sabiedrība, kas sniedz pasažieru un kravas pārvadājumu pakalpojumus starp Franciju un Apvienoto Karalisti, kā arī starp Franciju un Īriju, starp Apvienoto Karalisti un Spāniju un starp Īriju un Spāniju. Uzņēmums arī piedāvā minikruīzus un kompleksos brīvdienu ceļojumus,
- Condor nodrošina pasažieru un kravas prāmju satiksmi starp Normandijas salām un Apvienoto Karalisti, kā arī starp Normandijas salām un Franciju.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.9673 – *Columbia Threadneedle Investments* / *Brittany Ferries* / *Condor*

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot šādu kontaktinformāciju:

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienošanās regula").

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specififikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu

(2020/C 18/08)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“MENFI”

PDO-IT-A0786-AM02

Pieteikuma iesniegšanas diena: 29.9.2014.

1. **Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants – grozījums, kas nav maznozīmīgs.

2. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

2.1. *Produkta specififikācijas 1. punkts “Apzīmējums un vīni: kategorijas”. Produkta specififikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

a) Ir pievienota 4. kategorija “Dzirkstošais vīns”, kas ietver:

- *Spumante Bianco*, arī ar norādi par vienu no šādām vīnogu šķirnēm: ‘Chardonnay’, ‘Grecanico’, ‘Chenin Blanc’ un ‘Moscato Bianco’,
- *Spumante Rosato*.

b) 15. kategorija “Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām” ir paplašināta, lai ietvertu arī:

- *Bianco Passito*,
- *Rosso Passito*.

Pamatojums

Nesen ieviestās kategorijas, t. i., “Dzirkstošais vīns” un “Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām”, ir vispāratzīti produkti attiecīgajā apgabalā. Pēdējo 20 gadu laikā kontrolēto cilmes vietas nosaukumu (KCVN) “Menfi” apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ir veikts daudz eksperimentu, un tāpēc šā grozījuma mērķis ir atspoguļot jauno realitāti.

2.2. *Produkta specififikācijas 1. punkts “Apzīmējums un vīni: jaunas vīnogu šķirnes”. Produkta specififikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

a) Ir pievienotas vairākas jaunas galvenās vīnogu šķirnes, piemēram, ‘Grillo’, ‘Catarratto’, ‘Fiano’, ‘Damaschino’, ‘Viognier’, ‘Sauvignon’, ‘Pinot Grigio’, ‘Vermentino’, ‘Chenin Blanc’, ‘Moscato Bianco’, ‘Perricone’, ‘Frappato’, ‘Nerello Mascalese’, ‘Cabernet Franc’, ‘Pinot Nero’, ‘Alicante Bouchet’, ‘Alicante’, ‘Petit Verdot’ un ‘Aglianico’.

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Konkrēti, jaunās šķirnes attiecas uz:

- *Bianco Spumante* un šo vīnu ar norādi *Passito* un *Superiore*,
 - *Rosso Passito*;
 - *Menfi rosato*, arī *Menfi Rosato Spumante* –
ar norādi par vīnogu šķirnēm 'Inzolia', 'Grillo', 'Chardonnay' *Spumante* versijā un ar norādi *Superiore*;
 - *Menfi Catarratto*, arī ar norādi *Superiore*;
 - *Grecanico* ar norādi *Superiore* un *Grecanico Spumante*;
 - *Fiano*, arī ar norādi *Superiore*,
 - *Damaschino*,
 - *Viognier*,
 - *Sauvignon*,
 - *Pinot Grigio*,
 - *Vermentino*;
 - *Chenin Blanc*, arī *Chenin Blanc Spumante*;
 - *Moscato Bianco*, arī *Moscato Bianco Spumante*;
 - *Nero d'Avola* ar norādi *Riserva* un *Nero d'Avola Rosato*;
 - *Perricone*, arī ar norādi *Riserva*, un *Perricone Rosato*;
 - *Frappato*, arī *Frappato Rosato*;
 - *Nerello Mascalese*, arī *Nerello Mascalese Rosato*; *Cabernet Franc*, arī *Cabernet Franc Rosato*;
 - *Merlot* un *Cabernet Sauvignon Rosato*;
 - *Syrah* ar norādi *Riserva* un *Syrah Rosato*;
 - *Pinot Nero*, arī *Pinot Nero Rosato*;
 - *Alicante Bouche*, arī *Alicante Bouchet Rosato*; *Alicante*, arī *Alicante Rosato*;
 - *Petit Verdot*, arī *Petit Verdot Rosato*;
 - *Aglianico*, arī *Aglianico Rosato*,
- ar norādi par ne vairāk kā divām vienas krāsas vīnogu šķirnēm, kas minētas iepriekš.

- b) Apakšapgabali "Feudo dei Fiori" un "Bonera" un "Sangiovese" viensšķirnes vīns vairs nav iekļauti.

Pamatojums

- a) Nesen iekļautās vīnogu šķirnes, vīnu *rosé* versijas un versijas ar norādi *Superiore* ir vispāratzīti produkti attiecīgajā apgabalā. Tāpat jaunie vīnu veidi, kuriem ir norādes uz jaunām vīnogu šķirnēm, attiecas uz modernizētām vīnogu šķirnēm, kuras attiecīgajā teritorijā jau tika audzētas un jau varēja tikt izmantotas ar KCVN "Menfi" apzīmētu baltvīnu un sarkanvīnu gatavošanā izmantojamo vīnogu šķirņu kombinācijā vai nu kā galvenās vīnogu šķirnes, kas veido vismaz 60 % vai 75 % vīna, vai kā sekundāras šķirnes, kuru proporcionālā daļa atkarībā no veida ir no 20 % līdz 30 %.

Pēdējo 20 gadu laikā ar KCVN "Menfi" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ir veikts daudz eksperimentu, ieviešot jaunas šķirnes un uzlabojot jau esošās; tāpēc šā grozījuma mērķis ir atspoguļot jauno realitāti.

- b) Vīnogu audzēšanas sistēmu un vīndarības metožu reorganizācijas un uzlabošanas dēļ šā KCVN apgabala produktu kopējā kvalitāte ir kļuvusi diezgan viendabīga, un gadu gaitā nav konstatētas izteiktas atšķirības starp vīnogām, kas audzētas apakšapgabalos "Feudo dei Fiori" un "Bonera", un tām, kas audzētas pārējā šā KCVN apgabalā. Tāpēc tika uzskatīts par nevajadzīgu izmantot šo apakšapgabalu norādes un tika nolemts vienkāršot specifikāciju un piešķirt lielāku nozīmi KCVN "Menfi" kopumā.

2.3. Produkta specifikācijas 2. punkts “Vīnogu šķirņu kombinācija”. Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi

Apraksts

- a) Vīnogu šķirņu kombinācija *Menfi Bianco* veidam ir standartizēta visām tā versijām, t. i., *Spumante*, *Vendemmia Tardiva*, *Passito* un *Superiore*.

Vīnogu šķirne ‘Grillo’ ir iekļauta galvenajās vīnogu šķirnēs, kuras var veidot vismaz 60 %;

sekundāro vīnogu šķirņu procentuālais daudzums no 25 % palielināts līdz maksimāli 40 % citu balto vīnogu šķirņu vīnogām, ieskaitot aromātiskās šķirnes, kuras piemērotas audzēšanai Sicīlijas reģionā.

- b) Ir standartizēta vīnogu šķirņu kombinācija *Menfi Rosso* veidam, arī versijām *Riserva*, *Passito* un *Rosato*.

Vīnogu šķirnes ‘Perricone’, ‘Nerello Mascalese’, ‘Alicante’ un ‘Alicante Bouchet’ ir iekļautas galvenajās vīnogu šķirnēs, kuras var veidot vismaz 60 %, un ‘Sangiovese’ šķirne svītrotā;

sekundāro vīnogu šķirņu procentuālais daudzums no 30 % palielināts līdz maksimāli 40 % citu sarkanogu šķirņu vīnogām, ieskaitot aromātiskās šķirnes, kuras piemērotas audzēšanai Sicīlijas reģionā.

Pamatojums

Sarkanvīnu un baltvīnu ražošanai izmantojamo vīnogu šķirņu kombinācija ir grozīta, lai iekļautu visplašāk pārstāvētās šķirnes, kuras tradicionāli audzē KCVN “Menfi” ražošanas apgabalā, un liktu īpašu uzsvāru uz vietējām šķirnēm.

2.4. Produkta specifikācijas 3. punkts “Ražošanas apgabals”. Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi

Apraksts

Ražošanas apgabals ir paplašināts, lai aptvertu visu *Menfi* pašvaldības teritorijas administratīvajās robežās ietverto apgabalu, kas iepriekš bija iekļauts tikai daļēji, kā arī dažu citu pašvaldību apvidus, kuri iepriekš bija iekļauti tikai daļēji. Konkrētāk, šis apgabals paplašināts, iekļaujot *Sciaccia* pašvaldības teritorijā esošos apvidus *Costa Finocchiara*, *Vallone Caricagiachi*, *Piana Grande di Misilifurme* un *Monte Cirami*, kā arī *Misilibesi* apvidu, kas atrodas *Sambuca di Sicilia* pašvaldības teritorijā. Kastelvetrāno pašvaldības teritorijā šis apgabals paplašināts, iekļaujot visu specifikācijas 3. punktā minēto apvidu (*Casuzze*, *Case Nuove*, *Moscafratta*, *Serralunga*, *Belicello* un *Belice*) teritoriju, kuri iepriekš bija iekļauti tikai daļēji.

Pamatojums

Paplašināšanu noteica nepieciešamība ražošanas apgabalā iekļaut blakus esošos vīnkopības apgabalus, kuriem ir tādas pašas īpašības kā jau esošajiem apgabaliem un kuros vienmēr ir audzēti vīnogulāji, bet kuri ir sadrumstaloti un atrodas dažādās blakus esošās teritorijās. Tādēļ tika noteikts viendabīgāks ražošanas apgabals zemes īpašību, audzēšanas sistēmu, augsnes un klimatisko apstākļu ziņā. Viss noteiktais apgabals ir sīki aprakstīts, atsaucoties uz oficiālajā zemesgrāmatā izmantotajām kadastrālajām kartēm un attiecīgajām robežām, kā arī attiecīgajiem apakšnodalījumiem un apvidiem. Noteiktā ražošanas apgabala aprakstā ir iekļauti zemesgrāmatu oficiālo karšu numuri, ko izmanto zemesgabalu identificēšanai.

2.5. Produkta specifikācijas 4. punkts “Vīnkopības standarti”. Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi

Apraksts

Vīnkopības standartu apraksts ir vienkāršots, un ir noteikta maksimālā vīnogu raža no hektāra ar dabisko spirta minimālo tilpumkoncentrāciju katram produkta specifikācijas 1. punktā minētajam veidam, saglabājot jau iekļauto veidu kvalitātes parametrus (vīnogu maksimālā raža/ha un dabiskais spirta minimālais saturs).

Ir svītrotas atsauces uz apakšapgabaliem, un noteikumi par *Vendemmia Tardiva* (vēlīni novāktas ražas) vīniem ir pārnesti uz nākamo punktu. Visbeidzot, ir precizēts, ka KCVN “Menfi” vīnus var sākt ražot trešajā gadā pēc vīnogulāju stādīšanas.

Pamatojums

Ir apstiprināti galvenie vīnkopības standarti un uzlaboti daži audzēšanas parametri, jo īpaši saistībā ar lielāku vīnogulāju skaitu uz hektāru jaunos stādījumos.

Lai iegūtu labāku pārskatu, kvalitātes parametri (vīnogu maksimālā raža/ha un dabiskais spirta minimālais saturs), kas aprakstīti iepriekš punkta teksta daļā, ir parādīti tabulā attiecībā uz visiem veidiem, uz kuriem attiecas produkta specifikācijas 1. punkts.

2.6. *Produkta specifikācijas 5. punkts "Vīna ražošanas un fasēšanas apgabala robežas". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

- a) Līdz ar vīnogu audzēšanas apgabala paplašināšanu ir mainītas arī vīndarības apgabala robežas, iekļaujot visu *Menfi* pašvaldības teritoriju un šādu tai blakus esošu pašvaldību teritoriju: *Montevago* un *Santa Margherita Belice*, kas atradās ārpus ražošanas apgabala, un *Sambuca di Sicilia*, *Sciacca* un *Castelvetrano*, kuras jau atradās šajā apgabalā, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 6. panta 4. punkta b) apakšpunkta noteikumiem.
- b) Dzirkstošo vīnu ražošanas apgabalā ietilpst viss apgabals, kas atrodas Sicīlijas reģiona administratīvajās robežās, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 6. panta 4. punkta b) apakšpunktu.
- c) Vīni jāpilda pudelēs minētajos vīna ražošanas apgabalos.

Pamatojums

- a) un b). Nosakot vīna ražošanas apgabala robežas saskaņā ar atkāpi, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 607/2009 6. panta 4. punkta b) apakšpunktā, ražotājiem tiek dota iespēja izmantot arī ražošanas apgabalā tuvumā esošās iekārtas.
- c) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 8. pantu noteiktā prasība, ka iepildīšanai ir jānotiek noteiktajā apgabalā, ir paredzēta, lai aizsargātu KCVN "Menfi" vīnu kvalitāti un tēlu, garantētu to izcelsmi un nodrošinātu attiecīgo pārbaudi efektivitāti un savlaicīgumu. KCVN "Menfi" vīnu atšķirīgās iezīmes un īpašības, kas saistītas ar to izcelsmes apgabalu, ir labāk aizsargātas, ja vīns tiek pildīts pudelēs ražošanas apgabalā, jo noteiktā apgabala ražotāji ir atbildīgi un viņiem ir profesionālas prasmes piemērot un izpildīt visus tehniskos noteikumus attiecībā uz pārvadāšanu un pildīšanu pudelēs. Šis pienākums ļauj novērst iespējamus riskus, kas saistīti ar pārvadāšanu ārpus vīna ražošanas apgabala, piemēram, oksidēšanos un termisko stresu, kuru izraisa pārāk augsta vai zema temperatūra, kas pasliktina produkta kvalitāti, nelabvēlīgi ietekmējot tā ķīmiskās/fizikālās īpašības (skābums, polifenoli un vielas, kas piešķir krāsu) un organoleptiskās īpašības (krāsa, aromāts, garša), kā arī tā stabilitāti. Tiek samazināts arī mikrobioloģiskā piesārņojuma risks (ko rada baktērijas, vīrusi, sēnes, pelējums vai raugi). Šī prasība dod labumu uzņēmējiem, kuri apzinās riskus un ir atbildīgi par šā KCVN produkcijas kvalitātes saglabāšanu, un nodrošina patērētājiem pārliecību par vīnu izcelsmi un kvalitāti, kā arī to atbilstību produkta specifikācijai. Turklāt kompetento iestāžu veiktās pārbaudes ir efektīvākas, ja tiek veiktas mazākā apgabalā.

2.7. *Produkta specifikācijas 5. punkts "Raža un vīndarības metodes". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

Ir iekļauta tabula, kas apkopo vīnogu ražas/vīna iznākuma attiecību.

Iegūstamā baltvīna proporcija no 65 % palielināta līdz 70 %.

Ir aprakstītas vīnogu žāvēšanas metodes vīnam ar norādi *Passito* papildus tām, kas attiecas uz *Vendemmia Tardiva* un iepriekš bija aprakstītas vecās specifikācijas 4. punktā.

Ir precizētas vīna nogatavināšanas metodes vīnam ar norādi *Riserva* un vīna rafinēšanas metodes vīnam ar norādi *Superiore*.

Pamatojums

- a) Labākam pārskatam ir iekļauta tabula, kurā apkopota vīnogu ražas/vīna iznākuma attiecība ar atjauninājumiem attiecībā uz dažādajiem vīnu veidiem; iepriekš tā bija aprakstīta punkta teksta daļā.
- b) Iegūstamās baltvīna proporcijas palielināšana no 65 % līdz 70 % ir neliela korekcija, kas pieprasīta, pamatojoties uz testēšanas rezultātiem un inovatīvām vīndarības metodēm, kas parāda, ka šāds palielinājums neietekmē vīna analītiskās un organoleptiskās īpašības.
- c) Tā kā ir ieviests *Passito* veids, ir aprakstītas vīnogu žāvēšanas metodes.

- d) Vīndarības standarti, kas aprakstīti vecajā specifikācijā, ir sakārtoti, jo īpaši attiecībā uz rafinēšanas metodēm vīnam *Menfi Bianco* ar norādi *Superiore*, arī ar norādi uz vīnogu šķirnēm 'Catarratto', 'Chardonnay', 'Fiano' un 'Grecanico', kā arī attiecībā uz nogatavināšanas metodēm vīnam ar norādi *Riserva* un norādi uz vīnogu šķirnēm 'Nero d'Avola', 'Perricone' un 'Syrah'.

2.8. *Produkta specifikācijas 6. punkts "Īpašības patēriņa laikā". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

- a) Ir iekļauti visi veidi, uz kuriem attiecas produkta specifikācija, un ar tiem saistītie deskriptori; veidi, kas vairs nav iekļauti, ir svītroti (*Menfi Feudo dei Fiori* un *Menfi Bonera*).
- b) Ir svītrots punkta 3. apakšpunkts par ministrijas pilnvarām izdot dekrētu, ar kuru groza kopējo skābuma raksturlielumu un minimālo bezcukura ekstrakta saturu.

Pamatojums

- a) Ir aprakstītas jauno iekļauto vīnu īpašības un pārskatītas esošo tipu īpašības, lai sniegtu precīzāku analītisko un organoleptisko īpašību aprakstu.

Šīs ļoti skaidrās un atšķirīgās īpašības ļauj tos skaidri identificēt un sasaistīt ar ģeogrāfisko apgabalu, kā aprakstīts produkta specifikācijas 9. punktā.

Konkrēti, visiem vīniem ir līdzsvarotas ķīmiskās un fizikālās īpašības, kas palīdz nodrošināt labi sabalansētu garšu; visu šo veidu vīniem ir patīkamas, harmoniskas, izteiktas un delikātas aromāta nianšes, dažkārt ar augļu, ziedu vai augu notīm, kas raksturīgas to šķirņu vīnogām, no kā vīns gatavots.

- b) Ir svītrots 6. punkta 3. apakšpunkts, jo tas vairs neatbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

2.9. *Produkta specifikācijas 7. punkts "Marķēšana un noformēšana". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

- a) Ir iekļauta iespēja izmantot papildu topogrāfiskās norādes, kas attiecas uz vīndārzu.
- b) Ar KCVN "Menfi" apzīmēto vīnu marķējumā un noformējumā var norādīt nosaukumu "Sicilia" kā atsauci uz lielāku ģeogrāfisko vienību.

Pamatojums

- a) Atsauce uz saimniecību ir veids, kā vīnu raksturot labāk, jo uz etiķetes tiek norādīts, ka vīns ir cēlies tikai no konkrēta vīndārza.
- b) Lielākas ģeogrāfiskās vienības "Sicilia" nosaukuma norādīšana ļauj sniegt vairāk informācijas patērētājam par KCVN "Menfi" produkcijas ražošanas apgabala ģeogrāfisko atrašanās vietu saskaņā ar spēkā esošajiem valsts un ES tiesību aktiem.

2.10. *Produkta specifikācijas 8. punkts "Iepakojums". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

Ir atļauts viss ietilpības diapazons līdz 3 litriem.

Ir atļauts izmantot dažādas ietilpības, dažādu veidu un materiālu taru

(maisa un kastes veids).

Ir atļautas visas ar likumu atļautās aizkorķēšanas metodes, izņemot aizkorķēšanu ar kronkorķiem.

Pamatojums

Nodrošināt ražotājiem lielāku brīvību taras un aizzīmogošanas metožu, arī inovatīvas taras un metožu, izmantošanā, kas radītu lielākas iespējas reaģēt uz patērētāju vajadzībām un tādējādi uzlabotu Ar KCVN apzīmētu produktu tirdzniecības iespējas un iespējas tos laist dažādos tirgos gan ES, gan starptautiskā mērogā.

2.11. "Saikne ar vidi". Produkta specifikācijas 9. punkta un vienotā dokumenta grozījums

Apraksts

a), b) un c) apakšpunktā ir iekļauti daži skaidrojumi un papildinājumi.

Pamatojums

Saiknes starp ģeogrāfisko apgabalu un ražoto vīnu kategoriju īpašībām apraksts ir grozīts un papildināts saskaņā ar grozījumiem produkta specifikācijā attiecībā uz noteiktā apgabala paplašināšanu un jaunu produktu veidu iekļaušanu.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Menfi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

15. Vīns no vēlū novāktām, žuvušām vīnogām

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. kategorija "Vīns": *Menfi bianco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano*

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, maiga, savdabīga, patīkama, ar augļu aromātu.

Garša: sausa, līdzsvarota, šķirnei raksturīga, aromātiska, patīkama, harmoniska, pilnmiesīga, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi bianco Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano Superiore*

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, šķirnei raksturīga, ar augļu aromātu.

Garša: sausa, līdzsvarota, savdabīga, patīkama, harmoniska, pilnmiesīga, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco*

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena, iespējams, ar blāvi zaļganu nokrāsu.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, šķirnei raksturīga, patīkama, ar augļu aromātu, svaiga, ar muskata aromātu.

Garša: sausa, patīkama, harmoniska, svaiga, pilnmiesīga, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

15. kategorija "Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām": *Menfi Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco Passito*

Krāsa: no salmdzeltenas līdz zeltainai.

Smarža: raksturīga, maiga, paliekoša.

Garša: no sausas līdz salda, tipiska, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 15,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

4. kategorija "Dzirkstošais vīns": *Menfi Bianco Spumante*, arī ar šķirnes norādi 'Chardonnay', 'Greco', 'Chenin Blanc', 'Moscato Bianco'

Putas: smalkas, ilgnoturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: savdabīga, izsmalcināta.

Garša: svaiga, harmoniska, no īpaši sausas līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Rosso*, arī ar norādi *Riserva*, *Nero d'Avola*, arī ar norādi *Riserva*, *Perricone*, arī ar norādi *Riserva*, *Syrah*, arī ar norādi *Riserva*

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, ar noslieci uz granātsarkanu *Riserva* versijai.

Smarža: patīkama, izsmalcināta, maiga, savdabīga, ar augļu, reizēm garšvielu aromātu.

Garša: sausa, harmoniska, pilnmiesīga, ar viegli izteiktu tanīnu piegāršu, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Frappato*, *Nerello Mascalese*, *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: izsmalcināta, maiga, savdabīga, ar augļu, ziedu un augu niansēm, intensīva.

Garša: sausa, harmoniska, pilnmiesīga, līdzsvarota, svaiga, savelkoša, savdabīga, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot*

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: maiga, savdabīga, ar augļu, reizēm garšvielu aromātu, intensīva.

Garša: sausa, harmoniska, ar viegli izteiktu tanīnu piegaršu, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

15. kategorija "Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām": *Menfi Rosso Passito*

Krāsa: rubīnsarkana, vīna vecumam palielinoties, kļūst granātsarkana.

Smarža: raksturīga, maiga, paliekoša.

Garša: no sausas līdz salda, tipiska, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16,0 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 28,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Rosato*, arī ar šķirnes norādi 'Nero d'Avola', 'Perricone', 'Frappato', 'Nerello Mascalese'

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, maiga, savdabīga.

Garša: sausa, harmoniska, līdzsvarota.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Cabernet franc Rosato, Merlot Rosato, Cabernet Sauvignon Rosato, Syrah Rosato, Pinot Nero Rosato*

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: maiga, savdabīga;

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Alicante Bouchet Rosato, Alicante Rosato, Aglianico Rosato, Petit Verdot Rosato*

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: maiga, savdabīga;

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

4. kategorija "Dzirkstošais vīns": *Menfi Rosato Spumante*

Putas: smalkas, ilgnoturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes sāta.

Smarža: savdabīga, maiga.

Garša: svaiga, harmoniska, no īpaši sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs ir 15,0 g/l. Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

NAV

b) *Maksimālās ražas*

Menfi Bianco, Rosso, Rosato, Spumante Bianco, Spumante Rosato, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico, arī Grecanico Spumante, Damaschino, Viognier

84 hl no hektāra

Menfi Vermentino, Chenin Blanc, arī Chenin Blanc Spumante, Nero d'Avola, Perricone un Syrah, arī Riserva un Rosato, Frappato, Merlot

84 hl no hektāra

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot un Aglianico, arī Aglianico Rosato

84 hl no hektāra

Menfi Chardonnay, arī Chardonnay Spumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco, arī Moscato Bianco Spumante

77 hl no hektāra

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon un Pinot Nero, arī Pinot Nero Rosato

77 hl no hektāra

Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano

70 hl no hektāra

Menfi Chardonnay Superiore

66,5 hl no hektāra

Menfi Fiano Superiore

63 hl no hektāra

Menfi Bianco Vendemmia Tardiva

48 hl no hektāra

Menfi Bianco Passito, Rosso Passito

40 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Menfi" apzīmēto vīnu ražošanā izmantoto vīnogu audzēšanas apgabalā ietilpst:

— visa Menfi pašvaldības (Agrigento province) administratīvā teritorija, kas zemesgrāmatā norādīta kartes lapās Nr. 1 līdz 99,

— Sciacca pašvaldības (Agrigento province) administratīvās teritorijas daļa, kura zemesgrāmatā identificēta kartes lapās Nr. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 un 23 un kuras robežas veido: rietumos: līnija, kas sākas no savienojuma ar Sambuca di Sicilia pašvaldības teritoriju 67. kartes lapā, virzās pa šīs pašvaldības teritorijas robežu dienvidu virzienā un pēc tam turpinās pa Menfi pašvaldības teritorijas austrumu robežu, līdz sasniedz dienvidu robežu, kas ietverta Sciacca pašvaldības kartes 23. lapā; dienvidos: robeža kartes lapā Nr. 23; austrumos: austrumu robežas, kas attēlotas kartes lapās Nr. 23, 16, 15, 11, 6, 7 un 4; ziemeļos: kartes lapās Nr. 4, 3 un 1 ietvertā ziemeļu robeža un Arancio ezera krasti; austrumos: Sambuca di Sicilia pašvaldības teritorijas kartes lapa Nr. 69.

Teritorija aptver apgabalus ar šādiem nosaukumiem: Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli un Monte Cìrami,

— Sambuca di Sicilia pašvaldības (Agrigento province) administratīvās teritorijas daļa, kas zemesgrāmatā norādīta kartes lapās Nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 un 69.

Kartes lapās Nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 un 67 robežas veido: rietumos: līnija, kas stiepjas pa austrumu robežu Menfi pašvaldības teritorijas kartes lapā Nr. 23, virzās uz austrumiem pa robežu šīs pašvaldības teritorijas kartes lapās Nr. 41 un 43 un pagriežas atpakaļ uz ziemeļiem un stiepjas pa Sciacca pašvaldības teritorijas robežu līdz savienojumam ar teritoriju tās pašas pašvaldības teritorijas kartes lapā Nr. 1; ziemeļos: Santa Margherita di Belice pašvaldības teritorija.

Teritorija aptver apgabalus ar nosaukumiem Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi un Tardara.

Kas attiecas uz kartes lapu Nr. 69 – šis apgabals atrodas uz dienvidrietumiem no Sambuca di Sicilia pašvaldības teritorijas, un tā teritorija aptver apgabalus ar nosaukumiem Fondacazzo un Cellaro,

— Castelvetro pašvaldības (Trapani province) administratīvās teritorijas daļa, kura zemesgrāmatā noteikta kartes lapās Nr. 119, 131, 132, 145, 146, 157 un 168 un kuras robežas uz austrumiem un uz ziemeļiem saskaras ar Menfi pašvaldības administratīvās teritorijas robežu, uz rietumiem robežojas ar Belice upi līdz tās grīvai un uz dienvidiem – ar Vidusjūru. Teritorija aptver apgabalus ar nosaukumiem Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello un Belice.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'Aglianicone N.'

'Pinot grigio'

'Ansonica B.' – 'Insolia'

'Ansonica B.' – 'Inzolia'

'Ansonica B.'

'Cabernet franc N.' – 'Cabernet'

'Cabernet sauvignon N.' – 'Cabernet'

'Calabrese N.' – 'Nero d'Avola N.'

'Catarratto bianco comune B.' – 'Catarratto'

'Catarratto bianco lucido B.' – 'Catarratto'

'Chardonnay B.'

‘Chenin B.’
‘Damaschino B.’
‘Fiano B.’
‘Frappato N.’ – ‘Frappato d’Italia’
‘Grecanico dorato B.’ – ‘Grecanico’
‘Grillo B.’
‘Merlot N.’
‘Moscato bianco B.’ – ‘Moscato’
‘Nerello mascalese N.’
‘Perricone N.’
‘Perricone N.’ – ‘Pignatello’
‘Petit verdot N.’
‘Pinot nero N.’ – ‘Pinot’
‘Sauvignon B.’ – ‘Sauvignon blanc’
‘Syrah N.’ – ‘Shiraz’
‘Vermentino B.’
‘Vioigner B.’
‘Alicante bouchet N.’
‘Alicante N.’

8. Saiknes apraksts

ACVN “Menfi”: visu kategoriju vīni

Visu kategoriju vīniem (“Vīns”, “Dzirkstošais vīns” un “Vīns no vēlu iegūtām, žuvušām vīnogām”) saikni ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu rada šim apgabalam raksturīgo zemesgabalu izvietojuma un augšņu veidu (palienes, piekrastes terases, nogāzes, mālaini pakalni un merģelains kaļķakmens) apvienojums un mijiedarbība, kas veido unikālu ainavu, kuru raksturo tipisks Vidusjūras klimats, temperatūra, kas pastāvīgi ir virs nulles, pat ziemā, nokrišņu daudzums, kas vislielākais ir rudenī un ziemā, un karstas, sausas vasaras ar pietiekamu vēju un saules starojumu.

Šīs noteiktā apgabala īpašības, kā arī pārsvarā līdzenās zemes platības, kurās vietām ir pakalni, un vīndārzu labvēlīgais vērsums veicina tādas vides veidošanos, kas ir īpaši piemērota vīnogulāju audzēšanai.

Konkrēti, šai zemei ir tāda augsnes struktūra, kuras sastāvā ir kaļķakmens un māls dažādos daudzumos, sārmaina līdz vāji sārmaina reakcija un līdzsvarota fizikāli ķīmiskā struktūra, kas nodrošina labu liekā ūdens novadīšanu un ūdens rezervju pietiekamību – visas pamatīpašības, kuras vajadzīgas, lai attīstītos sakņu sistēma.

Augsnes reakcija veicina vīnogulāju attīstību, jo lielākā daļa barības vielu ir viegli pieejamas, turklāt mikroorganismu aktivitāte atvieglo slāpekļa, fosforu un sēra uzņemšanu.

Šo faktoru mijiedarbība ar klimatu un temperatūras izmaiņām no vasaras sākuma līdz ražas novākšanai nodrošina pareizu augu veģetatīvo un produktīvo augšanu un līdzsvarotu ogu nogatavošanos ķekaros, kā rezultātā veidojas vīnogas, kas ir bagātas ar polifenoliem un aromātiskajiem prekursoriem.

ACVN “Menfi”: 1. kategorija “Vīns”

Vīna produkti 1. kategorijā “Vīns” ir saistīti ar gadsimtiem ilgām vīnkopības tradīcijām, un visas vietējās un svešzemju vīnogu šķirnes ir lieliski piemērotas. Šīs vīnogu šķirnes audzē zemē, kuru uzskata par vispiemērotāko attiecīgajai šķirnei augsnes un klimata ziņā, lai varētu ražot augstas kvalitātes vīnus ar izteiktu identitāti.

Šeit ražotajiem vīniem ir kopīgas īpašības, piemēram, alkoholiskās sastāvdaļas, spēcīgi aromāti un laba struktūra, ko nosaka augsnes bagātā minerālu sastāvs, Vidusjūras klimats un temperatūras svārstības.

Augstas kvalitātes baltvīniem un sarkanvīniem ir raksturīgs ziedu un augļu aromāts, kā arī uz aukslējām sajūtams pikantums.

Vīniem ar norādi *Riserva* un *Superiore* ir raksturīgs tas, ka tie ir koncentrētāki un strukturētāki un tiem ir sekundāras aromāta nianšes.

Palieņu baltvīni lielākoties ir patīkami un saldi pikanti (jo īpaši 'Chardonnay' šķirnes vīnogu vīni), turpretim augstāku zemju vīni pēc raksturīgajām īpašībām var būt atšķirīgi – sākot no vīna ar augļu (atkarībā no šķirnes) vai ziedu aromātu un beidzot ar vīnu ar asu aromātu; sākot no attīstīta vīna un beidzot ar nobriedušu vīnu.

Sarkanvīnus, kas ražoti no 'Cabernet Sauvignon' un 'Syrah' šķirnes vīnogām, īpaši ietekmē vīnogu audzēšana zemē piekrastes terasēs, kas atrodas zemākā augstumā virs jūras līmeņa, jo šāda zeme šķirnei 'Cabernet Sauvignon' nodrošina līdzsvaru starp zālaugu niansēm un ziedu un augļainuma aromātu, bet šķirnei 'Syrah' piešķir augļainuma nianšes.

Vīnos, kas ražoti no vīndārziem terasēs vidējā augstumā un jo īpaši no 'Nero d'Avola' un 'Merlot' šķirnes vīnogām, veidojas sarežģītas un nobriedinātas fenola nianšes, ko līdzsvaro garšaugu, augļainuma un ziedu nianšes. Šos vīnus tradicionāli bauda pie vietējās un Sicīlijas virtuves produktiem (ACVN sieriem "Vastedda", "Valle del Belice", "Pecorino Siciliano" un vietējām zivīm – sardīnēm, anšovjiem un citām treknajām zivīm).

ACVN "Menfi": 4. kategorija "Dzirkstošais vīns"

Dzirkstošajiem vīniem ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa (baltvīniem) vai dažādas intensitātes sāra krāsa (sārtvīniem), tiem ir sīki burbulīši, un ir jūtamas ziedu un augļainuma nianšes un svaigs aromāts. To nodrošina minerāliem bagātās augsnes, Vidusjūras klimats un temperatūras svārstības.

Konkrēti, šķirnes 'Chardonnay' un 'Chenin Blanc' galvenokārt audzē kaļķainākās un mālainākās augsnes, kas veidojušās no mergēļa, un augstu kalnos, un to ražu izmanto arī pārstrādei dzirkstošajā vīnā.

Dzirkstošā vīna ražošana ir saistīta ar vietējām vīnkopības tradīcijām, kas apvienotas ar vīndarības inovāciju un šai produktu kategorijai norādīto vietējo un svešzemju šķirņu izmantošanu.

Vides faktoru un cilvēkfaktoru ietekmē tiek iegūts tāds dzirkstošais vīns, kam raksturīgs perfekts skābuma līmenis un svaigums ar aromātiskām niansēm un kas lieliski papildina gastronomijas un raksturīgos vietējos produktus, piemēram, "Carciofo Spinoso di Menfi" artišokus, ACVN "Vastedda" sieru, ACVN "Olive Nocellara del Belice" olīvas, treknās zivis un dzeltenās melones.

ACVN "Menfi": 15. kategorija "Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām"

Vīniem, kas iegūti no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, vienmēr ir laba struktūra, līdzsvars starp skābenumu un saldenumu, kā arī augļainuma nianšes atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm, un to nosaka bagātīgais minerālu sastāvs augsnē un jo īpaši Vidusjūras klimats un karstās, sausās vasaras ar pietiekamu vēju un saules starojumu, kas veicina cukuru koncentrāciju, un temperatūras svārstības, kas piešķir vīniem svaigumu.

Baltvīniem un sarkanvīniem ir laba struktūra un līdzsvars starp skābenumu un saldenumu, un atkarībā no augsnes un izmantoto vīnogu šķirņu kombinācijas tiem var būt riekstu, piemēram, valriekstu, mandeļu un pistāciju, piegarša, ko pastiprina apelsīnu marmelādes nianšes (palienes); tiem piemīt dzelteno augļu, piemēram, ananāsu, aprikožu, dateļu un žāvētu vīģu, piegarša, un tie mutē rada elegantu un saldu garšu ar labu skābenumu un citrusaugļu pēcgaršu (piekrastes terases vidējā augstumā virs jūras līmeņa).

No mālainajiem pakalniem un nogāzēm, kur vīnogas pārgatavojas vairāk, iegūst vīnus ar pilnmiesīgiem aromātiem, nogatavojušos augļu, plūmju, jāņogu/upeņu ievārījuma un žāvētu augļu piegaršu, kā arī ar saldu, maigu un līdzsvarotu garšu.

Sauso Vidusjūras vasaru klimata un mergēļaina kaļķakmens augsnes kombinācija ļauj radīt vīnus, kas ir bagāti ar augļu un ziedu, piemēram, persiku, svaigu aprikožu, apelsīnu ziedu un citrusaugļu, aromātiem un ir arī izteikti svaigi, ar raksturīgu mineralitāti.

Šie baltvīni un sarkanvīni ir saldi, bet ne šķebinoši sava ļoti labā skābenuma un tām vīnogu šķirnēm raksturīgo aromātu dēļ, no kurām tie ir pagatavoti, un lieliski papildina tradicionālos cepumus un smalkmaizītes, kas raksturīgi Sicīlijai ("Cassata", "Cannoli", "Dolci di mandorla" u. c.) un vietējam apgabalam ("Nucatoli", "Minni di virgini", sausie cepumi).

9. Būtiski papildu nosacījumi

Fasēšana noteiktajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veikta fasēšana

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 8. pantu noteiktā prasība, ka fasēšanai ir jānotiek noteiktajā apgabalā, ir paredzēta, lai aizsargātu ACVN "Menfi" vīnu kvalitāti un tēlu, garantētu to izcelsmi un nodrošinātu attiecīgo pārbaudīto efektivitāti un savlaicīgumu. KCVN "Menfi" vīnu atšķirīgās iezīmes un īpašības, kas saistītas ar to izcelsmes apgabalu, ir labāk aizsargātas, ja vīns tiek pildīts pudelēs ražošanas apgabalā, jo noteiktā apgabala ražotāji ir atbildīgi

un viņiem ir profesionālas prasmes piemērot un izpildīt visus tehniskos noteikumus attiecībā uz pārvadāšanu un pildīšanu pudelēs. Šis pienākums ļauj novērst iespējamus riskus, kas saistīti ar pārvadāšanu ārpus vīna ražošanas apgabala, piemēram, oksidēšanos un termisko stresu, kuru izraisa pārāk augsta vai zema temperatūra, kas pasliktina produkta kvalitāti, nelabvēlīgi ietekmējot tā ķīmiskās/fizikālās īpašības (skābums, polifenoli un vielas, kas piešķir krāsu) un organoleptiskās īpašības (krāsa, aromāts, garša), kā arī tā stabilitāti. Tiek samazināts arī mikrobioloģiskā piesārņojuma risks (ko rada baktērijas, vīrusi, sēnes, pelējums vai raugi). Šī prasība dod labumu uzņēmējiem, kuri apzinās riskus un ir atbildīgi par ACVN kvalitātes saglabāšanu, un nodrošina patērētājiem pārliecību par vīnu izcelsmi un kvalitāti, kā arī to atbilstību produkta specifikācijai. Turklāt kompetento iestāžu veiktās pārbaudes ir efektīvākas, ja tiek veiktas mazākā apgabalā.

Nosaukuma "Sicilia" lietošana ar mērķi atsaukties uz lielāku ģeogrāfisku vienību

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu marķējuma prasības

Nosacījuma apraksts

Ar KCVN "Menfi" apzīmētā produkta specifikācijas 1. punktā minēto vīnu marķējumā un noformējumā var norādīt nosaukumu "Sicilia" kā atsauci uz lielāku ģeogrāfisko vienību saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības un valsts tiesību aktiem.

Papildu vietvārdu izmantošana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu marķējuma prasības

Nosacījuma apraksts

Produkta specifikācijas 1. punktā minēto vīnu marķējumā un noformējumā var izmantot papildu vietvārdus, kas attiecas uz vīndārziem, kuros audzē vīnogas, ko izmanto attiecīgā vīna ražošanai, saskaņā ar Likuma Nr. 238/2016 31. panta 10. punktu. Sicīlijas reģiona papildu vietvārdu (kas attiecas uz vīndārziem) sarakstu atjaunina katru gadu, un tas ir pieejams tiešsaistē vietnē

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_AssessoratoregionaledeleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottidiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337_2019.pdf.

Atkāpes attiecībā uz vīna un dzirkstošā vīna ražošanas apgabalu

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem vīndarības darbības var veikt noteiktā ražošanas apgabala tiešā tuvumā, konkrēti, to pašvaldību administratīvajā teritorijā, kuras atrodas blakus *Menfi* pašvaldības teritorijai, t. i., *Montevago*, *Santa Margherita Belice*, *Sambuca di Sicilia*, *Sciacca* un *Castelvetrano*. Pie kategorijas "Dzirkstošais vīns" piederīgos dzirkstošos vīnus drīkst ražot tajā Sicīlijas reģiona (*Regione Sicilia*) administratīvajā vienībā, pie kuras pieder ražošanas apgabals.

Saite uz produkta specifikāciju

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13264>

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specififikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu

(2020/C 18/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījuma pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam trīs mēnešu laikā, skaitot no šīs publikācijas datuma

APSTIPRINĀŠANAS PIETIEKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“JAMBON DE BAYONNE”

ES Nr.: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018.

ACVN () AĢIN (X)

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet
64 410 Arzacq
FRANCE
Tālr. +33 559044935
Fakss +33 559044939
E-pasts: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Sastāvs: Ražotāji/pārstrādātāji

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specififikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☒ Saikne
- ☒ Marķējums
- ☒ Cits: datu atjaunināšana, kontroles struktūras, valsts prasības, pielikumi

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- ☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specififikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specififikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

5. **Grozījums vai grozījumi**

5.1. *Sadaļa "Produkta apraksts"*

Ķīmiskās īpašības

"Jambon de Bayonne" ir sauss, mazliet sāļš produkts. Analizētais nātrija hlorīda saturs visā paraugā ir zemāks par vai vienāds ar 7,5 %.

"Jambon de Bayonne" ir salīdzinoši sauss produkts, taču tam piemīt maigs raksturs. Vidējais sausnas saturs ir 47 %.

"Jambon de Bayonne" ir produkts ar zemu tauku saturu. Vidējais rādītājs ir aptuveni 6 %.

Kopējo šķīstošo atlikumcukuru procentuālais īpatsvars ir zemāks par vai vienāds ar 0,5 %.

Nitrītu un nitrātu saturs ir ļoti zems: maksimālā pieļaujamā norma ir 250 mg/kg nitrātiem un 50 mg/kg nitrātiem."

Visas īpašības ir norādītas atbilstīgi turpmāk minētajam specifikācijas projektā, izņemot normu par nitrītu un nitrātu saturu, kas ir svītrotā, jo to saturs atbilst prasībām, kas noteiktas regulējumā par nitrātu un nitrātu atļauto procentuālo īpatsvaru. Šie grozījumi specifikācijā vienoto dokumentu neietekmē.

"Jambon de Bayonne" ir sauss, mazliet sāļš produkts. Analizētais nātrija hlorīda saturs visā paraugā ir zemāks par vai vienāds ar 7,5 %.

"Jambon de Bayonne" ir salīdzinoši sauss produkts, taču tam piemīt maigs raksturs. Vidējais sausnas saturs ir 47 %.

"Jambon de Bayonne" ir produkts ar zemu tauku saturu. Vidējais rādītājs ir aptuveni 6 %.

Kopējo šķīstošo atlikumcukuru procentuālais īpatsvars ir zemāks par vai vienāds ar 0,5 %."

Normas par mikrobioloģiskajām īpašībām svītrotas:

"Mikrobioloģiskās īpašības

"Jambon de Bayonne" ir jāatbilst standartiem, kas noteikti ar ministra 1979. gada 21. decembra rīkojumu attiecībā uz sālītiem, neapstrādātiem, sālītiem un/vai žāvētiem produktiem:

— Koliformas baktērijas 44 °C	m = 1 000 (mikrobu celmu uz gramu)
— Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	m = 500 (mikrobu celmu uz gramu)
— Anaerobās sulfītus reducējošās baktērijas	m = 50 (mikrobu celmu uz gramu)
— Salmonellas	25 gramos nav atrastas"

"

Visas svītrotās mikrobioloģiskās īpašības ir "Jambon de Bayonne" reglamentējošo un nespecifisko elementu sastāvdaļa. Šie grozījumi specifikācijā vienoto dokumentu neietekmē.

Vienoto dokumentu, kas AĢIN reģistrācijas laikā bija sagatavots kopsavilkuma veidā, groza, lai produkta aprakstā izstrādātu turpmākus elementus:

Kopsavilkumā attiecīgā daļa ir šāda:

"Jambon de Bayonne" ir apstrādāts cūkas stilbs, kas sālīts, izmantojot sausu Adūras baseina sāli, un žāvēts šajā apgabalā vairāk nekā septiņus mēnešus. Visā nogatavošanās un nogatavināšanas laikā šķiņķim "Jambon de Bayonne" attīstās aromāts un tas iegūst raksturīgo maigumu. Sagriezts plānās šķēlēs, tas mutē kūst, ir maigs un nav ļoti sāļš."

Vienoto dokumentu papildina šādi:

"Jambon de Bayonne" ir cūkas stilbs, kas sālīts ar sausu Adūras baseina sāli un žāvēts šajā apgabalā ne mazāk kā septiņus mēnešus.

- Ārējā izskata kritēriji
 - Ārējā forma ir noapaļota.
 - Vienveidīgas krāsas āda pacelē ir izstiepta un uz tās nav redzamu hematomu.

- Pēc taustes šķīņķis nav ciets, un tas neizskatās uzpūsts.
- Vienmērīgas krāsas taukiem ir patīkama forma un smarža.
- Muskuļu ārējā daļa nav saspiesta.
- Produkta noformējums
Nogatavināšanās–nogatavināšanas perioda beigās šķīņķus var piedāvāt šādu veidu noformējumā:
 - ar kaulu – bez iesaiņojuma vai iesaiņotus,
 - atkaulotus, bez ādas, attaukotus, presētus, attiecīgas veidnes formā un iesaiņotus,
 - veselā veidā, puses vai ceturtdaļas veidā,
 - sagrieztus atsevišķās porcijās.
- Ķīmiskās īpašības
AĢIN “Jambon de Bayonne” ir sauss, nedaudz sāļš produkts. Analizētais nātrija hlorīda saturs visā paraugā ir zemāks par vai vienāds ar 7,5 %.
AĢIN “Jambon de Bayonne” ir salīdzinoši sauss produkts, taču tam piemīt maigs raksturs. Vidējais sausnas saturs ir 47 %.
AĢIN “Jambon de Bayonne” ir produkts ar zemu tauku saturu. Vidējais rādītājs ir aptuveni 6 %.
Kopējo šķīstošo atlikumcukuru procentuālais īpatsvars ir zemāks par vai vienāds ar 0,5 %.
- Organoleptiskās īpašības
Dažādos nogatavināšanās posmos AĢIN “Jambon de Bayonne” attīstās aromāti un iegūts maigums. Sagriezts plānās šķēlēs, tas kūst mutē, ir maigs un nedaudz sāļš ar izteiktu aromātu un izteikti tipisks sava ilgā nogatavošanās un nogatavināšanas procesa dēļ.
Muskulim ir raksturīga viendabīga sārti sarkana krāsa.
Tauki ir balti, tīri, stingri, nav eļļaini un bez sasmakuma smaržas.
Sāls un mitruma sadalījums šķēlē ir vienmērīgs.”

5.2. Sadaļa “Ģeogrāfiskā apgabala robežas”

Cūku audzēšanas zonas robežas

- Izejvielām piemērojamie izcelsmes ierobežojumi
Tarnas (*Tarn*) departamenta pievienošana departamentu sarakstam cūku audzēšanas apgabalā
Tarnas departaments tiek pievienots to departamentu sarakstam, no kuriem iegūst izejvielu, proti, cūkas. Šī formālā grozījuma mērķis ir izlabot kļūdu. Saskaņā ar specifikācijās esošo karti šis departaments tiešām ietilpst cūku audzēšanas apgabalā, tomēr tā nosaukums departamentu sarakstā bija izlaists.
Turklāt kopsavilkumā kā šīs piegādes apgabals ir minēts Dienvidpireneju administratīvais reģions kopumā, kurā ietilpst Tarnas departaments.
Šis grozījums ir izdarīts specifikācijā un iekļauts vienotā dokumenta 3.3. sadaļā “Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)”, bet šā apgabala robežas tas negroza.

5.3. Sadaļa “Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā”

Teksts “Noteikumiem attiecībā uz saikni ar ģeogrāfisko izcelsmi, ko ieviesuši “Jambon de Bayonne” ražošanas nozares uzņēmumi, ir šādi mērķi:

- visos ražošanas posmos identificēt gaļu, kas iegūta no cūkām, kuras audzētas saskaņā ar īpašiem nosacījumiem noteiktā audzēšanas apgabalā,
- identificēt Adūras baseina norobežotā pārstrādes apgabalā pēc īpašām metodēm sāļtus, žāvētus un nogatavinātus šķīņķus.”

aizstāts ar šādu:

"Noteikumiem par izsekojamību un saikni ar ģeogrāfisko izcelsmi, ko ieviesuši "Jambon de Bayonne" ražošanas nozares uzņēmumi, ir šādi mērķi:

- visos ražošanas posmos identificēt gaļu, kas iegūta no cūkām, kuras audzētas saskaņā ar īpašiem nosacījumiem noteiktā audzēšanas apgabalā,
- identificēt noteiktajā Adūras baseina pārstrādes apgabalā pēc īpašām metodēm ražotos šķiņķus, sākot no sāļšanas, līdz nogatavināšanai un iesaiņošanai."

Noteikuma grozījumi ļauj garantēt un pastiprināt izsekojamību un saikni ar ģeogrāfisko izcelsmi. Turklāt, tā kā iepriekšējās sagriešanas un iesaiņošanas posmi tiek pievienoti kā obligāti posmi, kuri veicami ģeogrāfiskajā apgabalā, kas norādīts sadaļā "Ražošanas metode", šajā sadaļā iekļauta atbilstoša izsekojamība, lai garantētu izcelsmes apliecinājumu šajos posmos, kur pastāv izsekojamības pārtrūkšanas iespēja.

Noteikums:

"Ja šķiņķi pārdod bez ādas, bez taukuma vai sagrieztu šķēlītēs, tas zaudē pazīmes, kuras identificē tā izcelsmi. Uz etiķetes jābūt pārstrādes uzņēmuma apstiprinājuma numuram. Uzņēmums veic uzskaiti pēc noformējuma veidiem (pa nosūtītajiem apjomiem).

Ja sagriešanas uzņēmums atšķiras no žāvēšanas vietas, tam ir arī jāveic uzskaitē par ienākošo (ienākošo šķiņķu daudzums un izcelsme) un izlaisto produkciju."

aizstāts ar šādu:

"Ja šķiņķi pārdod bez ādas, bez taukuma vai sagrieztu šķēlītēs, tas zaudē pazīmes, kuras identificē tā izcelsmi. Uz etiķetes jābūt pārstrādes uzņēmuma apstiprinājuma numuram, kā arī partijas numuram un/vai sāļšanas datumam, tādējādi dodot iespēju identificēt ar ražošanu saistītos elementus. Uzņēmums veic uzskaiti pēc noformējuma veidiem (pa nosūtītajiem apjomiem).

Ja iepriekšējās sagriešanas uzņēmums atšķiras no žāvēšanas vietas, tam ir jāaizpilda partiju uzskaites lapu, kā arī jāveic uzskaitē par ienākošo (ienākošo šķiņķu daudzums un izcelsme) un izlaisto produkciju."

Izsekojamības shēma (1. attēls) grozīta šādi:

Pievienots šāds teksts: "Partiju uzskaites lapas, deklasificētās produkcijas reģistrēšana, iepriekšējās sagriešanas uzskaites lapas, nosūtīto šķiņķu izlaides uzskaitē" – lai uzlabotu ierakstus un līdz ar to arī izsekojamību.

Noteikums "Sāļšana, žāvēšana, Transportēšana – Sagriešana – Licencēts sāļtājs" papildināts ar šādu: "Sāļšana, žāvēšana, Atkaulošana, iepriekšēja sagriešana un iesaiņošana – Transportēšana – Sāļtājs – licencēts iepriekšējās sagriešanas cehs". Šie papildinājumi ir saistīti ar prasību par to, ka sagriešana un iepakojšana iekļaujama ar šo AĢIN apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pievienots šāds noteikums: "Šo posmu nobeigumā ar mērķi nodrošināt, ka tiek saglabātas produkta organoleptiskās īpašības, paņemtajiem paraugiem veic organoleptiskās pārbaudes."

Sadaļa ir papildināta, lai noteiktu par pienākumu aprakstīto posmu nobeigumā veikt organoleptiskās pārbaudes paņemtajiem paraugiem; šāda papildinājuma mērķis ir nodrošināt, ka tiek saglabātas produkta organoleptiskās īpašības.

Tādējādi tiek pastiprināta visu AĢIN "Jambon de Bayonne" ražošanas posmu izsekojamība. Tas ļauj nodrošināt izsekojamību augšupējā un lejupējā virzienā un nepieļaut izsekojamības pārtrūkšanas iespēju.

Šis grozījums ietelmē vienoto dokumentu (vienotais dokuments ir sagatavots, lai aizstātu pašreiz spēkā esošo kopsavilkumu).

5.4. Sadaļa "Ražošanas metode"

Šī sadaļa ir papildināta ar aprakstu par ražošanas metodēm, ko izmanto posmos pirms iepriekšējās sagriešanas posma, ar iepriekšējās sagriešanas posma aprakstu, ar iepriekš sagrieztu produktu iesaiņošanas posma aprakstu, ciktāl tiek prasīts, lai šie posmi turpmāk obligāti tiktu veikti AĢIN "Jambon de Bayonne" ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pievienoti šādi noteikumi:

“5.2.9. Ražošanas posmi pirms iepriekšējās sagriešanas (atkaulošana, sabalansēšana, cietināšana), iepriekšēja sagriešana un iesaiņošana”

Iepriekšējā sagriešana ir atkaulotu šķiņķu sagriešana gabalos, porcijās vai šķēlēs. Šim posmam, kas ir nogatavināšanas turpinājums, operators izvēlas šķiņķus, kas piemēroti iepriekšējai sagriešanai.

5.2.9.1. Iepriekšējie posmi

Lai nonāktu līdz iepriekšējai sagriešanai, ir vajadzīgi vairāki iepriekš aprakstīti posmi, kas visi kopā garantē produkta galīgo kvalitāti.

— *Atkaulošana*

Katru šķiņķi, kas paredzēts iepriekšējai sagriešanai, iepriekš atkaulo, ņemot vērā tā svaru, spēka biežumu un nogatavināšanas ilgumu.

Atkaulošana sastāv no stilba nociršanas, augšstilba galviņas atbrīvošanas un augšstilba kaula izņemšanas (augšstilba kaula atslāpošana, neskarot šķiņķi), pēc tam vienlaicīgi izņem stilba kaulu, ikru kaulu un ciskas kaula galviņu.

Šā posma laikā operators pārbauda, vai šķiņķiem nav neatbilstoša gaļas smarža vai krāsa, kas norāda uz nogatavināšanas posmā radušos problēmu (baktēriju savairošanās vai pārāk strauja proteolīze; tās ir parādības, kas bieži saistītas ar pārlietu mitruma uzkrāšanās vietu). Attiecīgā gadījumā operators neatbilstīgos šķiņķus izbrāķē.

Pēc tam, pirms presēšanas un sasmalcināšanas, šķiņķus var sadalīt, lai šķēles būtu vienādas.

— *Sabalansēšana*

Pēc atkaulošanas posma, kura laikā notiek muskuļu atvienošanās, šis posms, kas ilgst vismaz vienu nedēļu, ļauj nodrošināt pareizu muskuļu savienojumu atjaunošanu, pateicoties dabiskām proteīnu iedarbības norisēm.

— *Cietināšana*

Pēc tam katrs šķiņķis tiek padarīts cietāks. Šajā posmā telpas temperatūra nedrīkst pazemināties zem – 14 °C.

Šā posma mērķis ir nodrošināt šķēļu labu izskatu un gludu griezumu iepriekšējās sagriešanas laikā.

5.2.9.2. “Iepriekšējā sagriešana un iesaiņošana”

Iepriekšējā sagriešana un iesaiņošana obligāti tiek veikta ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šis punkts (5.2.9.2.) neattiecas uz griešanu šķēlēs un iesaiņošanu tūlītējai pārdošanai Regulas (ES) Nr. 1169/2011 2. panta 2. punkta e) apakšpunkta nozīmē.

Kad šķiņķi ir sacietējuši, šķēlēšanas iekārtas operators veic to sagriešanu šķēlēs. Šajā posmā viņš pārlicinās, ka šķēlēs un gabaliņos nav tādu nepilnību, kas nav pamanāmas veselā šķiņķī, piemēram: nepilnīgas šķēles, hematomas, punktveida asinsizplūdumi, taukainas vēnas, netīras vēnas, neviendabīga krāsa.

Ja tiek konstatētas nepilnības, attiecīgās šķēles izņem.

Tā kā iepriekš sagrieztais šķiņķis ir maigs produkts, ir svarīgi izvairīties no jebkādiem oksidācijas procesiem, ierobežojot saskari ar gaisu, kas nelabvēlīgi ietekmētu tauku kvalitāti un šķēļu krāsu. Tāpēc arī laiks starp iepriekšēju sagriešanu un iesaiņošanu ir jāierobežo līdz 1 stundai.

Adūras baseina operatoru zinātība ir daļa no senajām tradīcijām, un viņu pieredze ļauj viņiem veikt visus šos posmus, izdarot nepieciešamo atlasi un saglabājot “Jambon de Bayonne” raksturīgās garšas īpašības.

Organoleptiskos kritērijus pēc iepriekšējās sagriešanas pārbauda pārstrādes ģeogrāfiskajā apgabalā dzīvojošie degustētāji, kuri ir apmācīti un pieredzējuši, pilnībā pārzina produktu, kas ļauj viņiem apliecināt, ka produkts atbilst AĢIN “Jambon de Bayonne” īpašībām saskaņā ar aprakstu, kurš attiecas uz izskatu, struktūru, smaržu un garšu.

“Jambon de Bayonne” galvenokārt tiek patērēts iepriekš sagrieztā veidā, un visas darbības, kuru rezultātā tiek iegūts šāds noformējums, ir jākontrolē, lai nodrošinātu “Jambon de Bayonne” īpašības, ko patērētāji pieprasa un augstu vērtē, it īpaši tā mīksto raksturu.

Produkta atkaulošana, sabalansēšana, cietināšana, iepriekšēja sagriešana un iesaiņošana ir svarīgas darbības, lai saglabātu AĢIN “Jambon de Bayonne” īpašības un līdz ar to arī reputāciju. Tāpēc ir svarīgi, lai šīs darbības ģeogrāfiskajā apgabalā veiktu operatori, kam ir vajadzīga zinātība, lai izvairītos no kvalitātes garantēšanas apdraudējuma riska un tāda galaprodukta laišanas tirgū, kas neatbilst organoleptiskajiem kritērijiem, kuri tiek saistīti ar AĢIN “Jambon de Bayonne”, un tādējādi nodarītu kaitējumu tā reputācijai. Produkta kontrole šajos posmos ir būtiska, lai visos posmos pārbaudītu produkta atbilstību.

Tādējādi šo posmu norise ģeogrāfiskajā apgabalā ir būtiska, lai nodrošinātu kvalitātes, to raksturīgo īpašību saglabāšanu, ko AĢIN “Jambon de Bayonne” ieguvis ražošanas laikā, un tā reputācijas saglabāšanu, kuras kopīgi nodrošinātāji ir operatori.

Turklāt, tā kā pirms sagriešanas šķēlēs un iesaiņošanas uz šķiņķu ādas dažādos ražošanas posmos uzspiestās identifikācijas zīmes tiek noņemtas, tad veicot šīs darbības ģeogrāfiskajā apgabalā, kur darbojas kontroles sistēma, lai pārbaudītu paveikto, var mazināt izsekojamības pārtrūkšanas risku un tādējādi arī krāpšanas risku.

Papildus kvalitātes un kontroles garantijām atkaulošanas, sabalansēšanas, cietināšanas, iepriekšējās sagriešanas un iesaiņošanas posmu veikšana ģeogrāfiskajā apgabalā garantē produkta autentiskumu un izsekojamību šajā izšķirīgajā posmā.

No iepriekš aplūkotajiem elementiem izriet, ka visas sagatavošanas un iepriekšējās sagriešanas un iesaiņošanas darbības, kas ļauj iegūt “Jambon de Bayonne”, ir balstītas uz sarežģītiem tehniskiem noteikumiem un īpašu zinātību, sākot no svaigu šķiņķu sālišanas, līdz iepriekšējai sagriešanai – gatavā produkta iesaiņošanai. Rezultātā šo darbību veikšana ar piemērotu aprīkojumu, kas atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā, šķiet ļoti svarīga, lai:

- saglabātu attiecīgo kvalitāti,
- nodrošinātu produkta autentiskumu,
- nodrošinātu stingru kontroli vienam no tirgū visbiežāk sastopamajiem produkta noformējuma veidiem.

Šo posmu veikšana ģeogrāfiskajā apgabalā ir AĢIN “Jambon de Bayonne” reputācijas garantija, kas ir visu nozares operatoru (audzētāju, kāvēju, sālitāju, sagriezēju u. c.) darba rezultāts.”

Šie grozījumi specifikācijā ietekmē vienotā dokumenta 3.5. daļu “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi”

5.5. “Saikne”

Visa nodaļa “saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” ir apkopota un pārstrukturēta, lai labāk izceltu ģeogrāfiskā apgabala īpatnības, produkta īpatnības un cēloņsakarību. Tādējādi forma ir mainīta, bet saikne starp produktu un teritoriju paliek nemainīga.

Ņemot vērā šo jauno redakciju, vienotā dokumenta sadaļa “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” ir pielāgota, lai labāk ievērotu 2500 vārdu limitu vienotajā dokumentā atbilstīgi Regulas (ES) Nr. 668/2014 6. pantam, vienlaikus nodrošinot lielāku precizitāti, nekā līdz šim bija pieejama kopsavilkuma veidlapā (kas tagad ir aizstāta ar vienoto dokumentu).

AĢIN “Jambon de Bayonne” saikne ar ģeogrāfisko apgabalu joprojām ir balstīta uz noteikto kvalitāti un reputāciju.

5.6. Sadaļa "Marķējums"

Svītrots šāds noteikums:

"Marķējuma ziņā papildus spēkā esošo tiesību aktu ievērošanai *Consortium du Jambon de Bayonne* nosaka savus noteikumus, kas uzņēmumiem jāievēro:

- 1) obligāta informācija;
- 2) logotipa forma un vieta."

Šie grozījumi specifikācijā vienoto dokumentu neietekmē.

Noteikums:

"Tajā prasīts, lai jebkādā "Jambon de Bayonne" etiķetē, neatkarīgi no produkta noformējuma veida, būtu vismaz šādas norādes:"

aizstāts ar šādu noteikumu:

"Papildus obligātajai informācijai, kas paredzēta noteikumos par pārtikas produktu marķēšanu un noformējuma veidu, marķējumā ietilpst:"

Šā noteikuma jaunais formulējums ir iekļauts, lai nodrošinātu atbilstību redakcijai, kas pieņemta valsts teritorijā.

Noteikums "Tirdzniecības nosaukums "Jambon de Bayonne" obligāti franču valodā ar iespējamu tulkojumu eksportam paredzētiem produktiem" ir svītrots, jo saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem tas ir lieks.

"Jambon de Bayonne" logotipa attēlojums ir svītrots, tā apraksts ir saglabāts. Lai patērētājam nodrošinātu ātru produkta identificēšanu, logotipu var regulāri kodolīgi attīstīt, saglabājot to pašu pamatu (norāde "Bayonne" kopā ar basku stilā atveidotu sarkanu krustu).

Šie grozījumi specifikācijā ietekmē vienoto dokumentu, jo ir svītrots AĢIN "Jambon de Bayonne" logotipa attēlojums.

5.7. Sadaļa "Cits"

— Kontaktinformācijas atjaunināšana

Pievienota dalībvalsts kompetentās iestādes kontaktinformācija un atjaunināta pieprasījuma iesniedzējas grupas kontaktinformācija.

Šie grozījumi specifikācijā vienoto dokumentu neietekmē.

— Kontroles struktūras

Saskaņā ar valsts līmenī spēkā esošajām pamatnostādnēm, kuru mērķis ir saskaņot specifikāciju izstrādi, ir svītrots sertifikācijas iestādes nosaukums un kontaktinformācija. Šajā sadaļā tagad ir norādīta to iestāžu kontaktinformācija, kuras ir atbildīgas par kontroli Francijas līmenī: *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) (Valsts institūts izcelsmes un kvalitātes jautājumos (INAO)) un *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF) (Konkurences, patēriņa un krāpšanas apkarošanas ģenerāldirekcija (DGCCRF)). Sertifikācijas iestādes nosaukums un kontaktinformācija tagad ir pieejama INAO tīmekļa vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē.

Šie grozījumi specifikācijā vienoto dokumentu neietekmē.

— Valsts prasības

Valsts prasībām ir pievienoti galvenie pārbaudāmie punkti atbilstīgi spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem.

Šie grozījumi specifikācijā vienoto dokumentu neietekmē.

— Specifikācijas pielikumi

Pielikumi ir svītroti, jo to saturs ir ticis iekļauts specifikācijā vai arī tas neatbilst specifikācijas paredzētajām sadaļām (nozares organizācija, salīdzinājums ar citiem šķiņķiem, kam ir ACVN vai AĢIN, u. c.). Tie ir formāli grozījumi, kas spēkā esošos noteikumus neietekmē.

Šie grozījumi specifikācijā vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTS DOKUMENTS

“JAMBON DE BAYONNE”

ES Nr.: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018.

ACVN () AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Jambon de Bayonne”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Jambon de Bayonne” ir cūkas stilbs, kas sālīts ar sausu Adūras baseina (*bassin de l'Adour*) sāli un žāvēts šajā apgabalā ne mazāk kā septiņus mēnešus.

— Ārējā izskata kritēriji

- Ārējā forma ir noapaļota.
- Vienveidīgas krāsas āda pacelē ir izstiepta un uz tās nav redzamu hematomu.
- Pēc taustes šķiņķis nav ciets, un tas neizskatās uzpūsts.
- Vienmērīgas krāsas taukiem ir patīkama forma un smarža.
- Muskuļu ārējā daļa nav saspiesta.

— Produkta noformējums

Nogatavināšanās–nogatavināšanas perioda beigās šķiņķus var piedāvāt šādu veidu noformējumā:

- ar kaulu – bez iesaiņojuma vai iesaiņotus,
- atkaulotus, bez ādas, attaukotus, presētus, attiecīgas veidnes formā un iesaiņotus,
- veselā veidā, pusi vai ceturtdaļu,
- sagrieztus atsevišķās porcijās.

— Ķīmiskās īpašības

AĢIN “Jambon de Bayonne” ir sauss, mazliet sāļš produkts. Analizētais nātrija hlorīda saturs visā paraugā ir zemāks par vai vienāds ar 7,5 %.

AĢIN “Jambon de Bayonne” ir salīdzinoši sauss produkts, taču tam piemīt maigs raksturs. Vidējais sausnas saturs ir 47 %.

AĢIN “Jambon de Bayonne” ir produkts ar zemu tauku saturu. Vidējais rādītājs ir aptuveni 6 %.

Kopējo šķīstošo atlikumcukuru procentuālais īpatsvars ir zemāks par vai vienāds ar 0,5 %.

— Organoleptiskās īpašības

Dažādos nogatavināšanas posmos AĢIN "Jambon de Bayonne" attīstās aromāti un iegūts maigums. Sagriezts plānās šķēlēs, tas kūst mutē, ir maigs un nedaudz sāļš ar izteiktu aromātu un izteikti tipisks sava ilgā nogatavošanās un nogatavināšanas procesa dēļ.

Muskuļiem ir raksturīga viendabīga sārti sarkana krāsa.

Tauki ir balti, tīri, stingri, nav eļļaini un bez sasmakuma smaržas.

Sāls un mitruma sadalījums šķēlē ir vienmērīgs."

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Liemeņus, kas piemēroti AĢIN "Jambon de Bayonne" ražošanai, iegūst no vīrišķā vai sievišķā dzimuma gaļas cūkām. Liemeņu iegūšanai nedrīkst izmantot šādus dzīvniekus: monorhīdus kuļļus [ar vienu sēklinieku], kriptorhīdus kuļļus [kam viens vai abi sēklinieki neatrodas sēklinieku maisiņā] un hermafrodītus īpatņus, nekastrētus tēviņus, sīvēnmātes–remontcūkas.

Nobarošanas laikā šiem dzīvniekiem izēdina barību, kas satur vismaz 60 % graudaugu, klijas un zirņus, ar vismaz 50 % graudaugu un graudaugu klijas.

Nobarojamo cūku barības devā ir mazāk nekā 1,9 % linolskābes attiecībā pret sausu.

Gaļas cūku audzēšanas un kaušanas apgabalā ietilpst vienīgi departamenti, kas atrodas Francijas dienvidrietumos: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne, Haute-Vienne.

Izmantotais sāls ir iegūts no Adūras baseina sāls māršām.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi no svaiga šķiņķa iesālīšanas līdz atkaulošanai notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi*

Iepriekšēja sagriešana un iesaiņošana notiek AĢIN "Jambon de Bayonne" ģeogrāfiskajā apgabalā.

Iepriekšējā sagriešana sastāv no atkaulotu šķiņķu sagriešanas gabalos, porcijās vai šķēlēs.

Šis ierobežojums neattiecas uz griešanu šķēlēs un iesaiņošanu tūlītējai pārdošanai Regulas (ES) Nr. 1169/2011 2. panta 2. punkta e) apakšpunkta nozīmē.

Pirms šīs operācijas veic šādas darbības:

- atkaulošana, kuras laikā operators pārbauda, vai šķiņķim nav smaržas vai krāsas defektu,
- sabalansēšana, kas ilgst vismaz vienu nedēļu,
- cietināšana telpā, kurā temperatūra nedrīkst nokristies zem – 14 °C.

Iepriekšēja sagriešana ir darbība pēc nogatavināšanas, un tai ir vajadzīga pieredze un zinātība, jo tā tieši ietekmē produkta kvalitāti.

Katru šķiņķi, kas paredzēts iepriekšējai sagriešanai, atkaulo, ņemot vērā tā svaru, tauku biezumu un nogatavināšanas laiku.

Adūras baseina operatoru zinātība sakņojas senās tradīcijās. Viņu pieredze ļauj viņiem sagriezt šo maigo produktu, saglabājot tā aromātu un struktūru; veicot stingru vizuālu pārbaudi, lai pārliecinātos, ka nav defektu šķēlēs (punktveida asinsizplūdumi, taukainas vēnas, neviendabīga krāsa u. c.), kas nav nosakāmas pirms sagriešanas posma.

Iepriekš sagriezts šķiņķis ir vārīgs produkts. Ir svarīgi izvairīties no jebkādiem oksidācijas procesiem, ierobežojot saskari ar gaisu, kas nelabvēlīgi ietekmētu tauku kvalitāti un šķēļu krāsu. Tāpēc laiks starp iepriekšēju sagriešanu un iesaiņošanu ir ierobežots līdz vienai stundai.

Tādā veidā šo darbību veikšana ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj saglabāt produktam raksturīgās garšas īpašības.

Uz AĢIN "Jambon de Bayonne" ādas dažādos ražošanas posmos uzspiestās identifikācijas zīmes iepriekšējās sagriešanas laikā tiek noņemtas. Atkaulošanas, iepriekšējās sagriešanas un iesaiņošanas posmu īstenošana ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj mazināt izsekojamības pārtrūkšanas risku un tādējādi arī krāpšanas risku.

Šo iemeslu dēļ iepriekšēja sagriešana un iesaiņošana, balstoties uz īpašu zinātību, jāveic atbilstošās iekārtās, kas atrodas ar šo aizsargāto ģeogrāfisko izcelsmes norādi apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, lai produktam nodrošinātu visas tā īpašības un autentiskumu.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Marķējumā iekļauj šādu informāciju:

- "žāvēts un nogatavināts Adūras baseinā",
- "sertificēja", pēc kā seko sertificētājas iestādes nosaukums un adrese,
- "Jambon de Bayonne" logotips, kurā attēlots vārds "BAYONNE" un basku stilā atveidots sarkans krusts.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

AĢIN ģeogrāfiskais apgabals atbilst Adūras baseinam. Tajā ietilpst Pyrénées-Atlantiques departaments un

- no Gers departamenta: Adour-Gersoise kantons un šādu pašvaldību teritorija: Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunès-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque, Tieste-Uragnoux,
- no Landes departamenta: šādi kantoni: Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx kopumā, kantons Chalosse Tursan, izņemot pašvaldību Haut-Mauco, bet
 - no Adour-Armagnac kantona: šādu pašvaldību teritorija: Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahu-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnès, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan, Vignau,
 - no Le Pays morcenais tarusate kantona: šādu pašvaldību teritorija: Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yague, Souprosse, Tartas, Villenave;
- no Hautes-Pyrénées departamenta: šādi kantonu teritorija pilnībā: Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 et 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 et 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre un šādu pašvaldību teritorija: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettes, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campanan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézien, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Mérielheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaignes, Uzer, Vielle-Aure, Vignec.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

AĢIN "Jambon de Bayonne" saikne ar ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz noteikto kvalitāti un tā reputāciju. Šā šķiņķa noteikto kvalitāti veido šķiņķa noapaļotā forma, šķēles viendabīgā krāsa, ādas neesība, garša, kas ir mazliet sāļa un ar viendabīgu sadalījumu, kā arī tas, ka šķiņķis ir mīksts. Kvalitāte atkarīga arī no atlasītajiem svaigajiem šķiņķiem, izmantotā sāls, kā arī no sālitāju un nozares operatoru zinātnības.

Pays de l'Adour valda mērens okeāna klimats ar dienvidu apgabalam raksturīgu niansi; šo klimatu ietekmē galvenokārt divu šādu faktoru kopēja iedarbība: Atlantijas okeāna tuvums, no vienas puses, un Pireneju kalnu grēda, no otras puses. Tādējādi šajā piekalnu apgabalā visu gadu ir maigas temperatūras un augsts relatīvais mitrums. Neraugoties uz to, tajā ir lielas cikliskās atšķirības. Proti, bieži ir novērots, ka relatīvais mitrums dažās stundās no 90 % var nokrist līdz 20 %. Ir svarīgi minēt, ka šī parādība ir ļoti īpaša un raksturīga Adūras baseinam. Lai izskaidrotu šo parādību, ģeogrāfi runā par "Foehn". Tas ir karsts, sauss vējš, kam ir reljefa pazeminājuma vērsums un kas pūš dienvidu-ziemeļu virzienā.

Kad vējš pūš Adūras baseinā, tad strauji samazinās relatīvais mitrums, savukārt temperatūrai ir tendence paaugstināties.

Adūras baseina savdabīgums meklējams arī tās augsnes apakškārtās un jo īpaši akmenssāls klātbūtnē. Sāls atradne izveidojusies pirms 200 miljoniem gadu, mezozoja ēras sākumā. Tolaik apgabals, kas šodien atbilst Akvitānijas baseinam, iegrima, tāpēc to pārņēma jūra. Sāls atrodas galvenokārt Akvitānijas baseina dienvidpusē, īpaši Adūras baseinā.

Vietās, kur šis sāls atrodas tuvu zemes virsai, piemēram, *Dax, Salies de Béarn, Bayonne-Mouguerre*, akmenssāli var salīdzinoši viegli izmantot.

Pays de l'Adour līmenī iespējams atpazīt oriģinālu klimatisko vienību ar ļoti blīvu hidrogrāfisko tīklu, kuras raksturīgās iezīmes ļauj to atšķirt no kaimiņu apgabaliem.

Cūku audzēšana ir daļa no vēsturiskajām tradīcijām zemnieku saimniecībās Lielajos dienvidrietumos.

Nobarotās cūkas šajā reģionā vienmēr ir bijušas smagākas un tām izēdināta vietējo šķiņķu labība, ieskaitot kukurūzu – jau kopš tās nonākšanas Eiropas kontinentā.

To cūku audzēšanas apgabals, kuras drīkst izmantot ar AĢIN “Jambon de Bayonne” apzīmētā produkta ražošanai, atbilst praksei, kas aizsākusies pirms viduslaikiem, un ir pazīstams ar:

- tādu gaļas cūku audzēšanu, kuras piemērotas žāvētu šķiņķu ražošanai (smagākas, treknākas cūkas),
- cūku/labības veida ražošanas sistēmas praktizēšanu, jo labība un jo īpaši kukurūza ir pieejama vietējā mērogā.

Šī ražošanas nozare ir attīstījusies oriģinālā veidā, jo tā pilnīgi atšķiras no dominējošā modeļa – cūku audzēšanas Francijas rietumos.

Cūku piegādes apgabals atbilst:

- ģeogrāfiskajai un klimatiskajai vienībai, pateicoties saules spīdēšanas ilgumam un vasaras temperatūrai, kas ir labvēlīga labības (jo īpaši graudu kukurūzas) audzēšanai,
- tautsaimnieciskai un cilvēkfaktora vienībai – pateicoties tam, ka cūku audzēšanas un cūku nobarošanas apgabali viens otru savstarpēji papildina, un vēsturiskajām tirdzniecības plūsmām, kas ļauj no nobarošanas apgabaliem apgādāt apgabalu, kurā notiek žāvēšana.

Zinātības apliecinājums ir arī tradicionālā Adūras baseina akmenssāls izmantošana AĢIN “Jambon de Bayonne” ražošanā. Šo akmenssāli, kas kopš senatnes tika izmantots dažādās Adūras baseina atradnēs, reģiona sālitāji ir izmantojuši gadsimtiem ilgi tā tīrības un neabrazīvās struktūras dēļ, ar kādu tas atšķiras no jūrassāls. Tas ļauj optimāli iekonservēt šķiņķus, nemainot produktu organoleptiskās īpašības.

Sālīšanu veic tradicionālā veidā; šķiņķi ieberzē ar sausu sāli, pēc tam saskaņā ar zinātību un ar īpašām roku kustībām regulāri masē, lai pakāpeniski izdalītos šķidrums.

Pēc sālīšanas posma ar Adūras baseina sāli, tad pēc atpūtināšanas krāsnī un žāvēšanas šķiņķi nonāk nogatavināšanas posmā. Minimālais “Jambon de Bayonne” ražošanas procesa ilgums no sālīšanas līdz iesaiņošanai ir septiņi mēneši. Šis minimālais ilgums ļauj iegūt AĢIN “Jambon de Bayonne” īpašās aromāta nianšes.

AĢIN “Jambon de Bayonne” raksturo:

- noapaļota forma,
- vienmērīga krāsa visā šķēlē,
- ādas neesība,
- neredzama sāļa garša, kuras sadalījums visā produktā ir vienmērīgs,
- sauss šķiņķis, kas saglabā mīkstu raksturu (vidējais tauku saturs sausnā 47 %), un ir maigs.

"Jambon de Bayonne" sāļšanas zinātība ir sena tradīcija, kas it sevišķi saistīta ar īpašas cūkgaļas lietošanu, kopš seniem laikiem izmantojot zemes dzīlēs esošās akmensāls atradnes un pateicoties oriģinālajam Adūras baseina klimatam.

Šajā apgabalā ir īpaši labvēlīgs klimats, lai šie produkta gatavošanas posmi norisētu sekmīgi. Šis klimats ir pamatā "Jambon de Bayonne" ražošanas tradīcijai, kura slava gan Francijā, gan Eiropā izplatījās jau XVI gadsimtā un kopš tā laika turpina pieaugt. Šim klimatam ir raksturīgs "Föhn". Šis vējš, no kura atkarīgs mainīgais gaisa mitrums un temperatūras svārstības, tieši ietekmē žāvētā šķiņķa nogatavināšanas procesu un tam raksturīgā mīkstuma saglabāšanu.

Pētījumi, kas veikti *Pau et des Pays de l'Adour* universitātē, neatkarīgi no tā, vai tie ir vēsturiski (*Chantal Lopez*, 1989), ģeogrāfiski (*Jean-Claude Jaffrezo*, 1989), ģeoloģiski (*Raoul Deloffre*, 1989 un *Marie Hélène Grimaldi*, 1989) izceļ "Jambon de Bayonne" – mantojuma galvenā elementa – ražošanas tradīcijas un reģionālo specifiku.

Šai reputācijai nav nejaušs raksturs. To rada tādu īpašu elementu kopums, kas raksturīgi ģeogrāfiskajam apgabalam, zinātībai un šā reģiona kultūrai.

Zemnieku un lauku iedzīvotāju ģimenes zinātība ir pārmantota no paaudzes paaudzē. "Jambon de Bayonne" ir bijis augstvērtīgs produkts ģimenes iztikai, un zemnieki to gatavoja ar īpašu rūpību.

Ja sākumā "Jambon de Bayonne" zemniekiem bija enerģētiski bagāts pārtikas produkts, tad grūtos laikos tas kļuva par apmaiņas līdzekli un desmitās tiesas un nomas maksas kārtības līdzekli. Vēlāk, kad pašvaldību mazo lopkautuvju skaits ciematos kļuva lielāks, šo produktu sāka gatavot amatniecības mēroga ražotnēs. Pēc tam slavenā "Jambon de Bayonne" ražošanu pārņēma miesnieki, kas apstrādāja cūkgaļu.

Vairāk nekā 70 gadu laikā "Jambon de Bayonne" ražošanas process ir attīstījies plašākā mērogā – no gaļas sāļjumu jomā specializējušos amatniekiem līdz rūpnieciskai ražošanai mūsdienās. Mūsdienīgās metodes, it īpaši aukstuma nodrošināšana, ļauj "Jambon de Bayonne" ražot visa gada garumā, kas pieļāva īstenot šo attīstību un senču zinātnas izmantošanu mūsdienīgā produkta iegūšanas metodē.

Pašreizējā iegūšanas metode ir uzticama un sistemātisks tās tradicionālās metodes pārnese, kas vienmēr izmantota "Jambon de Bayonne" ražošanai.

AĢIN "Jambon de Bayonne" reputāciju un slavu apliecina daudzi citāti; daži no tiem sniegti kā piemēri.

1673. gadā Froidūrs (*Froidour*) savā darbā "Mémoire du Pays de Soule" norāda: "Cūkas ir mazas, bet tik izcilas, ka labākie karaļvalsts šķiņķi tūlīt pēc Laontānas (*Lahontan*) šķiņķiem ir Sullas (*Soule*) šķiņķi. Tie ir pazīstami kā *Bayonne* šķiņķi, un ir vērts minēt šādu faktu: lai arī šī pilsēta ir tik slavēta un tik pazīstama ar saviem šķiņķiem, tomēr to tajā gandrīz nav, bet ir tādi, kas tur atvesti no Labūras (*Labourd*) un no Lejasnavarras (*Basse Navarre*), un no Sullas, no turienes, kur to maz ved, jo tā atrodas nostāk".

XVIII gadsimtā dzejnieks Pironis (*Piron*) jokojot teicis Bajonas bīskapam: "Es esmu liels jūsu diecēzes šķiņķu cienītājs."

XIX gadsimta sākumā ceļotājs Žui (*Jouy*) darbā "Hermite en Province" (1828) norāda, ka "Po (*Pau*) notiek ievērojama tirdzniecība ar šķiņķiem, kuru nosaukums ir "Jambon de Bayonne". Tos gatavo Salē (*Saleis*) ciematā. Ūdens avots, kas tur atrodas, šķiņķiem piedod izsmalcinātu garšu."

Visbeidzot, 1991. gadā Luī Labords-Balēns (*Louis Laborde-Balen*) šķiņķa zelta grāmatā citē, ka "lēģenda vēsta, ka Bajonas šķiņķis ir radies mūsu ēras pašā sākumā, kad pie sālā avota nobeidzies kuilis, kuru bija ievainojuši divi mednieki. Nākamajā vasarā ciema iedzīvotāji atklāja, ka avota izkaltsajā gultnē tas ir lieliski saglabājies, drosmīgākie gaļu nogaršoja un atzina par labu esam. Kopš tā laika katru ziemu cūkgaļa un jo īpaši šķiņķis tiek saglabāts, izmantojot *Salies-de-Béarn* sāli vai citu Adūras baseina sāls māršu sāli".

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta
2. un 3. punktu**

(2020/C 18/10)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“ROMAGNA”

Atsauces numurs: PDO-IT-A0507-AM04

Paziņojuma datums: 9.10.2019.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Jauni dzirkstošo vīnu veidi

Apraksts

Dzirkstošā vīna kategorija ir papildināta ar šādiem jaunajiem veidiem:

“Romagna Bianco Spumante” (dzirkstošais baltvīns “Romagna”) un “Romagna Rosato Spumante” (dzirkstošais sārtvīns “Romagna”).

Pamatojums

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu (ACVN) “Romagna” apzīmētā vīna ražošanas apgabals ir ļoti piemērots vīnogulāju šķirņu ‘Trebiano’ un ‘Sangiovese’ audzēšanai, no kurām iegūtās vīnogas kombinēti izmanto jauno veidu “Bianco Spumante” un “Rosato Spumante” vīnā.

Tāpēc šā grozījuma mērķis ir ļaut ražotājiem izmantot šo nosaukumu jauno veidu dzirkstošajiem vīniem, kas jau sen sastopami šajā ACVN apgabalā un kas ir pierādījuši savu vērtību, pateicoties ražotāju profesionālajai kvalifikācijai un ražotā vīna kvalitātei.

Tāpēc ACVN “Romagna” vīnu ražošana tiek bagātināta, papildinot ar jauniem veidiem tās vīna kategorijas, kas produkta specifikācijā jau iekļautas. Tas arī ļaus piedāvāt produktus plašākā klāstā, kas labāk atbilst tirgus prasībām.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 1., 2., 3., 4., 5., 6. un 7. pantu un vienotā dokumenta 1.4. punktu “Vīna vai vīnu apraksts”.

2. Vīnogulāju šķirnes

Apraksts

Vīnogulāju šķirnes, kas apvienotas, lai ražotu jauno veidu “Bianco Spumante” un “Rosato Spumante” vīnus, ir noteiktas šādi:

vismaz 70 % vīnogu jābūt no šķirnes ‘Trebiano’ (attiecībā uz “Bianco Spumante”) vai ‘Sangiovese’ (attiecībā uz “Rosato Spumante”), ko papildina ar citām šķirnēm (30 %), kuras labi aug Emīlijas-Romanjas reģionā. Pastāv ierobežojumi dažu izmantošanai atļauto šķirņu maksimālajam īpatsvaram, proti, 10 % ‘Manzoni Bianco’ un 5 % ‘Famoso’.

Pamatojums

Cilmes vietas nosaukuma aizsardzības konsorcijs veiktajos eksperimentos tika atklāts, ka iepriekš minētā kombinācija ļauj iegūt produktus, kuros ir labi sabalansēts cukuru saturs un atbilstīgs skābuma līmenis, kas tādējādi ir lieliski piemēroti faktori dzirkstošo vīnu gatavošanai.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. pantu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

3. Vīnogu audzēšanas apgabals “Bianco Spumante” un “Rosato Spumante” veida vīniem

Apraksts

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Jauno veidu "Bianco Spumante" un "Rosato Spumante" vīniem ražošanas apgabals sakrīt ar pašreizējo "Romagna Trebbiano" veida vīna ražošanas apgabalu un daļēji ar "Romagna Sangiovese" ražošanas apgabalu, kas pienācīgi aprakstīts produkta specifikācijas 3. panta 5. punktā.

Pamatojums

Apgabals, kurā tiek audzētas vīnogas, ko izmanto "Bianco Spumante" un "Rosato Spumante" veida vīna gatavošanai, ir tas pats, kas "Romagna Trebbiano" veida vīnam, un tas daļēji ietver "Romagna Sangiovese" ražošanas apgabalu. Šis ražošanas apgabals, kas atrodas uz dienvidiem no *Via Emilia*, galvenokārt ir līdzenums ar zemiem pakalniem. Šajā apgabalā ražo labākos dzirkstošos vīnus.

Ar šo grozījumu nevis paplašina vīnogu audzēšanas apgabalu, bet gan precīzāk norāda to apgabalu, kurā tiek ražoti jauno veidu vīni.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. pantu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

4. **Vīnkoku stādījumu biežība uz vienu hektāru**

Apraksts

Ir norādīts, ka attiecībā uz "Bianco Spumante" un "Rosato Spumante" veida vīniem stādījumu biežība ir vismaz 2 500 vīnkoku uz vienu hektāru.

Pamatojums

Līdzīgi kā pārējo ACVN "Romagna" veidu vīna gadījumā ir norādīts, ka minimālā biežība, kas ir 2 500 vīnkoku uz vienu hektāru, ļauj iegūt vīnogas, kas kvalitātes un kvantitātes ziņā ir optimālas dzirkstošo vīnu ražošanai.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. pantu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

5. **Vīnogu raža no hektāra un spirta minimālā dabiskā tilpumkoncentrācija**

Apraksts

Ir noteikts, ka attiecībā uz jaunajiem vīna veidiem "Bianco Spumante" un "Rosato Spumante" vīnogu maksimālā raža ir 18 tonnas no hektāra, bet spirta minimālā dabiskā tilpumkoncentrācija – 9,5 tilp. %.

Pamatojums

Kā pierāda šīs teritorijas vīndarītāvēs veiktie ķīmiskie, fizikālie un organoleptiskie testi, iepriekš norādītā raža un spirta dabiskā tilpumkoncentrācija ir lieliski piemērotas dzirkstošo vīnu gatavošanai.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. pantu un vienotā dokumenta 1.5.2. punktu "Maksimālās ražas".

6. **Pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu ražošanas apgabals**

Apraksts

Attiecībā uz pusdzirkstošajiem un dzirkstošajiem vīniem apgabals, kur vīnu var gatavot un iepildīt pudelēs, ir paplašināts, lai ietvertu Markes, Lombardijas, Pjemontas un Veneto reģionu, kas robežojas ar Emīlijas-Romanjas reģionu, kur iepriekš minētās darbības jau notiek.

Pamatojums

Saskaņā ar piemērojamajiem ES un valstu tiesību aktiem šis grozījums ļauj uzņēmumiem, kas darbojas ACVN "Romagna" teritorijā un vēlas ražot pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus, izmantot mūsdienīgas papildiekārtas un aprīkojumu, lai panāktu darbības sinerģiju un labāko komerciālo rezultātu.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 5. pantu un vienotā dokumenta 1.9. punktu.

7. **No vīnogu ražas iegūtā vīna iznākums**

Apraksts

Attiecībā uz jaunajiem vīna veidiem "Bianco Spumante" un "Rosato Spumante" no vīnogu ražas iegūtā vīna maksimālais iznākums ir noteikts 70 % apmērā, kas atbilst 12 600 litriem no hektāra.

Pamatojums. Tas ir litros izteikts vīna iznākums, ko iegūst, pārstrādājot novākto vīnogu ražu (18 tonnas no hektāra).

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 5. pantu un vienotā dokumenta 1.5.2. punktu.

8. Ražošanas metode

Apraksts

Attiecībā uz vīniem “Romagna” *Bianco Spumante* un “Romagna” *Rosato Spumante* ir norādītas šādas vīndarības metodes – raudzēšana pudelē, izmantojot tradicionālo metodi vai klasisko metodi, un raudzēšana autoklāvā saskaņā ar ES un valstu tiesību aktiem.

Pamatojums

Dzirkstošo vīnu gatavošanas metožu aprakstu iekļaušana produkta specifikācijā nodrošina uzņēmējiem precīzāku informāciju.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. pantu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

9. Raudzēšana un otrējā raudzēšana

Apraksts

Raudzēšana vai otrējā raudzēšana ir atļauta attiecībā uz vīnogu misām, daļēji fermentētām misām un jauniem, joprojām fermentācijas stadijā esošiem vīniem, kuri paredzēti šādu “vīna” kategorijā ietilpstošu veidu vīnu ražošanai: “Romagna” *Cagnina*, “Romagna” *Pagadebit amabile* un “Romagna” *Sangiovese passito*, pat pēc attiecīgā vīnogu novākšanas gada 31. decembra termiņa, kā noteikts piemērojamajos valsts tiesību aktos.

Pamatojums

Tā ir piemērojamajos valsts tiesību aktos paredzētā atkāpe, kas ļauj iepriekš minēto fermentāciju un sekundāro fermentāciju veikt pēc katra gada 31. decembra termiņa, ja vien nekavējoties tiek informēta kontroles iestāde.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. pantu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

10. Vīna veids *Sangiovese passito*

Apraksts

“Romagna” *Sangiovese passito* veida vīna ražošanai paredzēto vīnogu saspaidīšana un turpmākā fermentācija ir atļauta pēc katra gada 31. decembra termiņa, kas noteikts piemērojamajos valsts tiesību aktos.

Pamatojums

Attiecībā uz šā veida vīnu, kuram nepieciešams, lai vīnogas būtu atstātas žāvēties uz vīnogulāja vai atstātas žāvēties pēc to novākšanas, ir jāļauj veikt saspaidīšanas darbības arī pēc 31. decembra termiņa.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. pantu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

11. Patēriņam piedāvātu “Romagna Bianco Spumante” (dzirkstošais baltvīns “Romagna”) un “Romagna Rosato Spumante” veida (dzirkstošais sārtvīns “Romagna”) vīnu īpašības

Apraksts

Attiecībā uz jaunajiem “Bianco Spumante” un “Rosato Spumante” veida vīniem ir iekļautas turpmāk minētās fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

“Romagna” *Bianco Spumante*

Putas: smalkas un ilgnoturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: viegli izteikta un izsmalcināta.

Garša: dažāda diapazonā no *brut nature* līdz sausai, bagātīga un harmoniska.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 10,5 tilp. %.

Minimālais kopējais skābums: 5 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

“Romagna” *Rosato Spumante*

Putas: smalkas un ilgnoturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes rozā.

Smarža: viegli izteikta un izsmalcināta.

Garša: dažāda diapazonā no *brut nature* līdz sausai, bagātīga un harmoniska.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 10,5 tilp. %.

Minimālais kopējais skābums: 5 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Pamatojums

Norādīto ķīmisko, fizikālo un organoleptisko īpašību pamatā ir daudzie eksperimenti, kuri veikti ar bāzes vīnu, kas gatavots galvenokārt no šķirņu 'Trebiano' (baltā dzirkstošā vīna gadījumā) un 'Sangiovese' (sārtā dzirkstošā vīna gadījumā) vīnogām, un tās ir saskaņā ar ES un valstu tiesību aktos izklāstītajiem parametriem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. pantu un vienotā dokumenta 1.4. punktu "Vīna vai vīnu apraksts".

12. Ražošanas gada norāde

Apraksts

Iespēja nenorādīt vīnogu novākšanas gadu, kurā tās tikušas pārstrādātas, ir attiecināta arī uz jaunajiem vīna veidiem "Romagna" *Bianco Spumante* un "Romagna" *Rosato Spumante*.

Pamatojums

Lai saskaņotu jaunus vīna veidus (*Bianco Spumante* un *Rosato Spumante*) ar pašreizējiem vīna veidiem (*Trebiano Spumante* un *Trebiano Frizzante*), ir noteikts, ka vīnogu novākšanas gadu, kurā vīnogas pārstrādātas, uz etiķetes var nenorādīt, ievērojot valstu tiesību aktus, kas pieļauj šādu iespēju attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem, kuri nav no vienas vīnogu ražas, kā arī attiecībā uz pusdzirkstošajiem vīniem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. pantu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

13. Marķēšana

Apraksts

Vīna veida "Romagna" *Bianco Spumante* gadījumā etiķetē ir iespējams iekļaut krāsas "Bianco" (baltais) specifikāciju.

Pamatojums. Ražotājs ir atbildīgs par to, lai norādītu krāsu, kas attiecas uz attiecīgo dzirkstošo vīnu.

Apraksts

Vīna veida "Romagna" *Rosato Spumante* gadījumā etiķetē obligāti jāiekļauj "Rosato" jeb "Rosé" (sārtais) krāsas norāde.

Pamatojums. Tika uzskatīts, ka ir lietderīgi norādīt krāsu, lai identificētu produkta specifiskumu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. pantu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

14. Īpaši noteikumi par iepakojumu

Apraksts

Produkta specifikācijas 8. panta 2. punktu:

"Saskaņā ar ES un valstu tiesību aktiem ACVN "Romagna" *Trebiano*, "Romagna" *Pagadebit* un "Romagna" *Sangiovese* vīna gadījumā ir atļauts izmantot pārtikai piemērotus iepakojumus, kuru ietilpība nav mazāka par 2 litriem vai lielāka par 6 litriem."

groza un izsaka šādā redakcijā:

"Saskaņā ar ES un valstu tiesību aktiem ACVN "Romagna" *Trebiano*, "Romagna" *Pagadebit* un "Romagna" *Sangiovese* vīna gadījumā ir atļauts izmantot pārtikai piemērotus iepakojumus, kuri izgatavoti no citiem materiāliem, kas nav stikls, un kuru ietilpība nav mazāka par 2 litriem vai lielāka par 6 litriem."

Pamatojums

Tas ir oficiāls grozījums, lai precīzāk norādītu iepakojumu ietilpību.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. pantu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

15. ACVN “Romagna” – papildu ģeogrāfiskā norāde “Bertinoro”

Apraksts

Papildu ģeogrāfiskās norādes “Bertinoro” izmantošana ir atļauta arī *Sangiovese* pamatveidam.

Pamatojums

Nosaukuma norāde “Bertinoro”, kas ir mazākā ģeogrāfiskā vienība apgabalā, uz kuru attiecas šis nosaukums, apzīmē tādus nedzirkstošos vīnus ar norādi “Riserva” vai bez tās, kas tiek gatavoti ar *Sangiovese* vīnogu minimālo saturu 95 % apmērā.

Attiecīgi pamatveids bez “Riserva” specifikācijas tiek norādīts produkta specifikācijā.

Šis grozījums attiecas uz ACVN “Romagna” produkta specifikācijas 1., 2., 3., 4., 5. un 6. pantu un 1. pielikumu (Papildu ģeogrāfiskās norādes “Bertinoro” norāde), bet vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Romagna

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
4. Dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

“Romagna” Albana Spumante

Saskaņā ar ES tiesību aktiem ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Albana Spumante” apzīmēto vīnu gatavo no daļēji žuvušu vīnogu misas, izturot vīnu pudelēs vai izmantojot autoklāva metodi. Tas ir zeltaini dzeltenā krāsā, ilgstoši dzirkstošs, ar smalkām putām, raksturīgu, gardu augļu aromātu, kas tipisks šai vīnogu šķirnei, labu struktūru, jauku svaigumu un patīkamu, maīgu, saldu garšu, kas nekad nepārsātina.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 16,0 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	6 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Cagnina

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Cagnina” apzīmētais vīns, ko iegūst no ‘Terrano’ vīnogām, kuras parasti tiek ievāktas septembra beigās, ir gatavs nodošanai patēriņam pēc pirmajām desmit oktobra dienām. Tam ir purpursarkana krāsa, kā arī intensīvs, raksturīgs aromāts ar *marasca* ķiršu un aveņu smaržas niansēm un salda garša, kurā nedaudz jūtami tanīni un patīkams, viegli izteikts skābenums.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 11,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	8,5
Minimālais kopējais skābums	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Pagadebit, tostarp paveidi amabile un frizzante

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Pagadebit” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no ‘Bombino bianco’ vīnogām, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa, kura ir atkarīga no vīna vecuma un gatavošanas procesa, svaigs un smaržīgs aromāts ar šai vīnogu šķirnei raksturīgu vilkābeles smaržas niansi un patīkama un maiga garša, kas var būt sausa vai pussalda, tostarp dzirkstošajā paveidā.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 11,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Pagadebit Bertinoro

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Pagadebit” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no ‘Bombino bianco’ vīnogām, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa, kura ir atkarīga no vīna vecuma un gatavošanas procesa, svaigs un smaržīgs aromāts ar šai vīnogu šķirnei raksturīgu vilkābeles smaržas niansi un patīkama un maiga garša, kas var būt sausa vai pussalda, tostarp dzirkstošajā paveidā.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 12,0 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Sangiovese

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Sangiovese” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, ir rubīnsarkana krāsa ar violetu mirdzumu, izteikts un vīnam raksturīgs aromāts, kurā izturēšanas sākumā ir nedaudz jūtami garšaugi ar iespējamām vijolītes smaržas niansēm, kā arī eleganta, pilnīga, ar tanīnu patīkami piesātināta garša, kad vīns ir jauns, un tikpat patīkama, nedaudz rūgtena pēcgarša.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 12,0 tilp. %

Reducējošo cukuru atlikumi: ne vairāk kā 10,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Sangiovese novello

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Sangiovese novello” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, kuras vinificētas, veicot macerāciju oglekļa dioksīda vidē, ir rubīnsarkana krāsa, intensīvs, vīnam raksturīgs aromāts, kas tipisks pēc šīs metodes ražotiem vīniem, un sausa vai nedaudz salda garša, ko rada zināms atlikumcukuru daudzums, kas atļauts šo ražošanu reglamentējošajos noteikumos.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 11,5 tilp. %

Reducējošo cukuru atlikumi: maksimāli 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Sangiovese Superiore

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Sangiovese Superiore” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, ir rubīnsarkana krāsa, kas mēdz kļūt granātsarkana un reizēm ir ar violetu mirdzumu, kā arī vīnam raksturīgs aromāts ar vijolītes smaržas niansēm un līdzsvarota, piesātināta, taču maiga un eleganta garša, kurā vīna izturēšanas sākumā nedaudz jūtama patīkama tanīnu piegarša, un patīkama, izteikta, nedaudz rūgtena pēcgarša.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 12,5 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikumi: ne vairāk kā 10,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Sangiovese Riserva, tostarp variants Superiore Riserva

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Sangiovese Riserva” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, ir rubīnsarkana krāsa, kas vīna izturēšanas gaitā mēdz kļūt granātsarkana un pamazām izbalē līdz violetiem un oranžiem toņiem, smalka, gaistoša vaniļas buķete, kura raksturīga, vīnam novecojot, un sausa, līdzsvarota, harmoniska, izteikta garša, kura nereti ir ar koksnes piegaršas niansēm, kas rodas no mucas, kurā vīns tika izturēts.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 13,0 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikumi: ne vairāk kā 10,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Sangiovese passito

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Sangiovese passito” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, ir rubīnsarkana krāsa, kas reizēm ir ar violetu mirdzumu, kā arī maigs aromāts ar iespējamām vijolītes smaržas niansēm un harmoniska garša, kurā jūtama patīkama tanīnu piegarša un kurai seko patīkama, raksturīga, nedaudz rūgtena pēcgarša.

Vīnā var būt sajūtamas koksnes piegaršas nianšes, kas rodas no mucām, kurās vīns tika izturēts.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 12,0 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikumi: 6,0–20,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Sangiovese ar papildu ģeogrāfiskajām norādēm

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Sangiovese” (ar papildu ģeogrāfisko norādi) apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, kuras audzētas skaidri noteiktos apgabalos, ir rubīnsarkana krāsa ar violetu mirdzumu, izteikts un vīnam raksturīgs aromāts, kurā izturēšanas sākumā ir nedaudz jūtami garšaugi un kurā ir vijolītes smaržas nianšes, kā arī garša, kas ir tipiska ražošanas apgabalam un patīkami piesātināta ar tanīnu, kad vīns ir jauns, un tikpat patīkama, nedaudz rūgtena pēcgarša.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 12,5 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikumi: ne vairāk kā 4,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Sangiovese Riserva ar papildu ģeogrāfisko norādi

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Sangiovese Riserva” (ar papildu ģeogrāfisko norādi) apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, kuras audzētas skaidri noteiktos apgabalos, ir rubīnsarkana krāsa, kas vīna izturēšanas gaitā mēdz kļūt granātsarkana un pamazām izbalē līdz violetiem un oranžiem toņiem, un sausa, līdzsvarota, harmoniska, izteikta garša, kas tipiska ražošanas apgabalam un kas nereti ir ar koksnes piegāršas nianšēm, kuras rodas no mucām, kurās vīns tika izturēts.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 13,0 %.

Reducējošo cukuru atlikumi: ne vairāk kā 4,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26,0 g.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Trebbiano

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Trebbiano” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa, vīnam raksturīgs, viegls un maīgs aromāts, kā arī izsmalcināta, bagātīga un harmoniska garša.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Reducējošo cukuru atlikumi: ne vairāk kā 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Trebbiano spumante

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Trebbiano spumante” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, saskaņā ar ES noteikumiem veicot dabisku otrējo raudzēšanu pudelē vai autoklāvos, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa; tas ir ilgstoši dzirkstošs, ar smalkām putām, izsmalcinātu, svaīgu un patīkamu aromātu un atkarībā no vīna veida sausu vai pussausu garšu.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 10,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Trebbiano frizzante

Ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Romagna Trebbiano frizzante” apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, saskaņā ar ES noteikumiem veicot dabisku otrējo raudzēšanu, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa, smalkas un noturīgas putas, patīkams un maigs aromāts, kā arī svaiga, harmoniska garša.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 10,5 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikumi: ne vairāk kā 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Bianco Spumante

“Romagna” Bianco Spumante vīnam ir smalkas, noturīgas putas un dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa. Tas izceļas ar savu smalko, maigo aromātu un garšu, kas ir bagātīga un harmoniska un variē atkarībā no cukuru daudzuma, proti, tā var būt no *brut nature* līdz sausai.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 10,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Romagna” Rosato Spumante

“Romagna” Rosato Spumante vīnam ir smalkas, noturīgas putas. Tam ir dažādas intensitātes iesārta krāsa, kā arī viegli izteikts un izsmalcināts aromāts. Tā garša ir bagātīga un harmoniska un variē atkarībā no cukuru daudzuma, proti, tā var būt no *brut nature* līdz sausai.

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 10,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Ja tabulas ailēs vērtības nav norādītas, vīns atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

NAV

b) Maksimālās ražas

“Romagna Albana Spumante”:

45 hl no hektāra.

“Romagna Cagnina”:

84,5 hl no hektāra.

“Romagna Pagadebit” un “Romagna Pagadebit Bertinoro”, tostarp paveids *frizzante*:

98 hl no hektāra.

“Romagna Sangiovese”, tostarp paveidi *novello* un *riserva*:

98 hl no hektāra.

“Romagna Sangiovese Superiore”, tostarp paveids *riserva*:

68,25 hl no hektāra.

“Romagna Sangiovese” ar papildu ģeogrāfisko norādi:

58,5 hl no hektāra.

“Romagna Sangiovese Riserva” ar papildu ģeogrāfisko norādi:

52 hl no hektāra.

“Romagna Sangiovese passito”:

60 hl no hektāra.

“Romagna Bianco Spumante”:

126 hl no hektāra.

“Romagna Rosato Spumante”:

126 hl no hektāra.

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Vīnogu audzēšanas apgabals to vīnu ražošanai, kurus drīkst apzīmēt ar nosaukumu “Romagna”, aptver visas vai daļu no dažādām pašvaldībām *Bologna*, *Rimini*, *Forlì-Cesena* un *Ravenna* provincē Emīlijas-Romanjas reģionā.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

“Bombino bianco B.”

“Terrano N.”

“Sangiovese N.”

“Trebiano romagnolo B.” – ‘Trebiano’

“Albana B.”

8. Saiknes vai saikņu apraksts

“Romagna”

“Romagna Albana Spumante”

Baldi ģimenei no Faencas [Faenza] ir piederējusi vīndārzu zeme visauglīgākajos Romanjas apgabalos jau kopš 14. gadsimta. Viņi bija vieni no pirmajiem, kas paaugstināja vīna ražošanas standartus tik lielā mērā, ka citas dziļciltīgās ģimenes (ne tikai no Faencas), lai gan pašas bija vīna ražotāji, īpašos gadījumos pasniedza Baldi vīnus.

Francesko Baldi [Francesco Baldi] bija pirmais, kas Romanjā 20. gadsimta sākumā sāka ražot dzirkstošo vīnu – iespējams, no šķirnes ‘Albana’ –, sajauktu ar citu veidu vīniem. Šo vīnu lielos daudzumos ražoja villā “Le Fontane”, kas atradās vietā *Sarna di Faenza*, un augstās kvalitātes dēļ to pārdeva Romanjā un Boloņā, kā arī eksportēja uz Franciju un Krieviju, kur tas saņēma izslavētas godalgas un balvas.

“Romagna Cagnina”

Iespējams, ka ‘Terrano d’Istria’, galvenā *Cagnina* vīnogu šķirne, izplatījās Romanjā Bizantijas dominēšanas laikā, kad Ravennas [Ravenna] galveno monumentu būvniecībai no Istrijas un Dalmācijas lielos daudzumos tika importēts kaļķakmens. Šo vīnu ražoja jau 13. gadsimtā to apgabalu atsevišķos līdzenumos, kas atrodas ap *Cesena*, *Forlì* un *Ravenna*. Dažādi rakstītie avoti un poētiskie teksti no deviņpadsmitā un divdesmitā gadsimta apstiprina, ka vīns *Cagnina* tika pārdots un atzīts visā Romanjā.

“Romagna Pagadebit”, tostarp paveidi “di Bertinoro”, *amabile* un *frizzante*

Vīnogu šķirne ‘Bombino bianco’ vietējā līmenī ir zināma kā šķirne ‘Pagadebit’, kas deva vīnam tā nosaukumu. Kā norāda *Hohnerlein-Buchinger*, šis termins radies no teiciena “produce tanto da pagare i debiti” (“ražo pietiekami daudz, lai atmaksātu parādus”), jo šī vīnogulāju šķirne garantē labu ražību pat sliktos laikapstākļos. Jo īpaši *Forlì* provincē šķirni ‘Pagadebit’ stādīja kopā ar ‘Albana’, lai kompensētu minētās šķirnes zemāko ražību. Pirmās rakstiskās ziņas par vīnogulāju šķirni ‘Pagadebit’ Romanjā ir sniedzis 1825. gadā *Acerbi*, kas uzskaitīja šo šķirni pie “Rimino apgabala” vīnogulājiem. Šķirnes ‘Pagadebit’ vīnogulāji no dažādiem apgabaliem tika salīdzināti dažādu šķirņu vīnogu izstādē, kas notika *Forlì* 1876. gadā; *Bertinoro* apgabals vēsturiski ir bijis pazīstams tā īpašās, izcilās *Pagadebit* tradīcijas dēļ.

“Romagna Sangiovese”, tostarp paveidi *superiore*, *Riserva*, *novello* un *passito*

1672. gadā izdotajā notariālajā aktā, ko glabā Faencas Valsts arhīvā, ir pieminētas “trīs rindas *Sangiovese* vīnogulāju” pašvaldības *Casola Valsenio* fermā *Fontanella di Pagnano*. Kā norāda atsevišķi valodnieki, šai šķirnei Toskānas-Romanjas Apenīnos tika dots nosaukums ‘Sangue dei gioghi’ (kalnu asinis), kas pēc tam vietējā dialektā saīsināts līdz “sanzves”.

Kā atzīst *Beppe Sangiorgi*, pirmās norādes par *Sangiovese* Romanjā attiecas uz *Faenza-Imola* apgabalu. *Gallesio* 1839. gadā raksturoja vīndārzus, ko viņš bija redzējis ceļojumā no Florences uz *Forlì* [Forlì], šādi: “Visi vīnogulāji ir no zemajām šķirnēm, un pārsvarā tie ir ‘Sangiovese di Romagna’”.

Vecos tekstos par vīnkopību ir pieminēti Romanjā augošie *Sangiovese* vīnogulāji, kam bija raksturīgas īpašības un ko vinificēja viensšķirnes vīnā, pretēji tam, kas tika darīts citur.

“Romagna Trebbiano” (arī pusdzirkstošais un dzirkstošais)

Iespējams, ka šķirni ‘Trebbiano’ ieviesa etruski un romieši, kas pēc zemes pieprasīšanas un sagrašanās iestādīja vīnogulājus, lai apgādātu ar vīnu leģionārus. *Pier de Crescenzi* 1305. gadā rakstīja par baltajām vīnogām, kas minētas kā “tribiana”. Tajā pašā gadsimtā ir atrodamas arī atsauces uz “turbien” Imolā un “trebulanum” Boloņā. Kā arī ir atrodamas nedatētas atsauces uz “tarbian” Romanjā. *Molon* (1906. gadā) rakstīja, ka šo šķirni jo īpaši parasti audzē *Forlì* un *Ravennā*, bet *Pasqui* un *Pasqualini* norādīja, ka vīnogulāju rindas pārsvarā audzē līdzenumos, neskatoties uz lielo mitrumu. Šīs šķirnes plašā izplatība Romanjā ir saistīta ar tās spēju pielāgoties dažādām augsnēm un klimatiem.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

ACVN “Romagna” – vīndarības apgabals

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīndarības darbības var veikt visā *Forlì-Cesena*, *Ravenna*, *Bologna* un *Rimini* provinces teritorijā.

ACVN "Romagna" – pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu ražošanas apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

darbības "Romagna" *Trebbiano Frizzante*, "Romagna" *Trebbiano Spumante*, "Romagna" *Pagadebit Frizzante*, "Romagna" *Albana Spumante*, "Romagna" *Bianco Spumante* un "Romagna" *Rosato Spumante* veida vīnu gatavošanai, tostarp vīndarības praksi putu veidošanas, stabilizācijas un saldinašanas darbību jomā, var veikt visā Emīlijas-Romanjas reģiona, Markes reģiona, Lombardijas reģiona, Pjemontas reģiona un Veneto reģiona teritorijā.

ACVN "Romagna" – apgabals, kurā tiek veikta pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu iepildīšana pudelēs

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veikta iepildīšana.

Nosacījuma apraksts:

"Romagna" *Trebbiano Frizzante*, "Romagna" *Trebbiano Spumante*, "Romagna" *Pagadebit Frizzante*, "Romagna" *Albana Spumante*, "Romagna" *Bianco Spumante* un "Romagna" *Rosato Spumante* vīnu jāpilda pudelēs Emīlijas-Romanjas reģiona, Markes reģiona, Lombardijas reģiona, Pjemontas reģiona un Veneto reģiona teritorijā. Saskaņā ar piemērojamiem ES un valstu tiesību aktiem iepildīšanai pudelēs vai iepakojšanai jānotiek iepriekš minētajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai saglabātu kvalitāti un reputāciju, garantējot produkta izcelsmi un nodrošinot pārbaudītu efektivitāti.

Atsauču izmantošana attiecībā uz papildu ģeogrāfiskajām norādēm

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

uz ACVN "Romagna" vīnu etiķetēm un iepakojuma var izvietot atsauces uz papildu ģeogrāfiskajām norādēm, kas aprakstītas attiecīgajos produkta specifikācijas pielikumos.

Papildu ģeogrāfiskās norādes, ko var atveidot uz etiķetes, ir šādas: "Bertinoro", "Brisighella", "Castrocaro e Terra del Sole", "Cesena", "Longiano", "Meldola", "Modigliana", "Marzeno", "Oriolo", "Predappio", "San Vicinio", "Serra".

ACVN "Romagna", kam seko papildu ģeogrāfiskās norādes

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīndarības darbības var veikt visā *Bologna*, *Ravenna*, *Forlì-Cesena* un *Rimini* provinces teritorijā.

ACVN "Romagna", kam seko papildu ģeogrāfiskās norādes

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veikta iepildīšana.

Nosacījuma apraksts:

ACVN "Romagna" (ar papildu ģeogrāfiskajām norādēm) vīna iepildīšanai pudelēs jānotiek apgabalā, kurā ražo ar katru attiecīgo papildu ģeogrāfisko norādi apzīmēto vīnu, tostarp apgabalā, kurā vīna darīšana ir atļauta saskaņā ar atkāpi. Saskaņā ar piemērojamiem ES un valstu tiesību aktiem iepildīšanai pudelēs vai iepakojšanai jānotiek iepriekš minētajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai saglabātu kvalitāti un reputāciju, garantējot produkta izcelsmi un nodrošinot pārbaucēju efektivitāti.

SAITE UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJU

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14488>

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta
2. un 3. punktu**

(2020/C 18/11)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“DEALURILE VRANCEI”

Atsauces numurs: PGI-RO-A1582-AM01

Paziņojuma datums: 10.10.2019.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Jaunu vīna vīnogu šķirņu ieviešana audzēšanā

Apraksts un pamatojums

Specifikācija ir grozīta, lai iekļautu jaunas vīna vīnogu šķirnes, kas apstiprinātas audzēšanai noteiktajā apgabalā, kurā iegūstami ģeogrāfiskās izcelsmes norādes (ĢIN) vīni. Tam pamatā ir pēdējos gados notikušās klimata pārmaiņas, kuru dēļ konkrētas vīnogas spēj labāk pielāgoties, jo tagad šajā reģionā ir vairāk saulainu dienu, kas var ievērojami palielināt aromātu un krāsas uzkrāšanos atsevišķās baltvīnu un sarkanvīnu ražošanā izmantotajās šķirnēs.

Tas ietekmē vienoto dokumentu.

2. Grozījums attiecībā uz vīna produktiem

Apraksts un pamatojums

Specifikācija ir grozīta, lai palielinātu atļauto vīna produkcijas apjomu. Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Šis grozījums ir vajadzīgs saistībā ar vīndārziem, kas no jauna iekopti, tos pārveidojot/pārstrukturējot, kā arī selekcionējot klonus ar paaugstinātu kvalitātes un kvantitātes potenciālu. Jo īpaši gados ar labvēlīgiem klimatiskajiem apstākļiem tas nobriedina lielākas ražas, savukārt pārstrādes tehnoloģiju lietošana nodrošina ĢIN vajadzīgās kvalitātes saglabāšanu.

3. Noteiktā ražošanas ģeogrāfiskā apgabala grozījums

Apraksts un pamatojums

Specifikācija ir grozīta saistībā ar ĢIN noteikto ģeogrāfisko apgabalu, kas paplašināts, lai iekļautu konkrētas pašvaldības Vrančas administratīvajā vienībā, kur tiek audzētas vīnogas ĢIN vīnu ražošanai. Šajās pašvaldībās ir tādi paši augsnes un klimatiskie apstākļi kā pārējās Vrančas administratīvā apgabala pašvaldībās, kas iekļautas specifikācijā kā daļa no ražošanas ģeogrāfiskā apgabala, jo tās atrodas tuvākajā apkārtnē.

Attiecīgi ir grozīts vienotais dokuments.

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. Konkrētu sārtvīnu ražošanas metožu papildināšana

Apraksts un pamatojums

Specifikācija ir papildināta arī ar nosacījumiem baltvīnu vai sārtvīnu ieguvei no šķirnēm 'Pinot Gris' un 'Traminer Rose'. Tas ir nepieciešams, jo ir attīstījušās vīndarības tehnoloģijas un mainījušās patērētāju vēlmēs attiecībā uz šīm šķirnēm, kurām, izmantotām sārtvīnu ražošanā, piemīt īpašas raksturīgās pazīmes.

Tas vienoto dokumentu neietekmē.

5. Vīna ražošanas nosacījumu pārformulēšana

Apraksts un pamatojums

Ražošanas nosacījumi ir pārformulēti pēc ražotāju pieprasījuma, kuri uzskata, ka citādi ĢIN produktiem vairs netiek nodrošinātas konkrētas kvalitātes īpašības. Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

"Dealurile Vrancei"

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

AGIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

Baltvīnu un sārtvīnu fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības

Baltvīni garšas un buketes ziņā ir komplicēti, tiem piemīt svaigums, līdzsvarotība, rožu ziedu, medus vai garšvielu aromāti ar tikko jaušamām svaigu vai tropu augļu notīm un vidējs līdz pat izteikts skābums. No apgabalā audzētajām vīnogu šķirnēm var ražot vīnus, kam piemīt daudzas – ziedu, augļu un garšvielu – smaržas notis, kuras pastiprina izsmalcinātas minerālvielu nianses.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

Sarkanvīnu fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības

Sarkanvīni izteiksmīgumu iegūst, pateicoties augļu notīm, ko papildina atsevišķas minerālvielu nianses. Antocianīnu koncentrācija piešķir vīnam intensīvu krāsu, kura atkarībā no vīnogu šķirnes var būt rubīnsarkana līdz violeti sarkana. Sausajiem un pussausajiem vīniem piemīt izteiksmīgs aromāts, kas raksturīgs konkrētajai šķirnei; šie vīni ir piesātināti ar sarkano ogu aromātiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramī uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Vīndārzu raksturojums

Audzēšanas metode:

- vismaz 2 500 augu uz hektāru,
- kopšanas metode: stumbra vidusdaļas pacelšanas sistēma, pēc vajadzības ar vienu vai diviem sānzariem,
- apūdeņošana: tur, kur augsnes un klimatiskie apstākļi to nenodrošina, ir ieviestas piliņveida apūdeņošanas sistēmas, kuras tiks ierīkotas arī turpmāk. Šīs sistēmas tiks izmantotas tādā veidā, lai neietekmētu vīnogu kvalitāti.

b) Maksimālās ražas

‘Sauvignon’, ‘Pinot Gris’, ‘Chardonnay’, ‘Muscat Ottonel’, ‘Tămâioasă românească’, ‘Traminer alb’:

17 600 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Busuioacă de Bohotin’, ‘Traminer Rose’, ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Fetească Neagră’:

17 600 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Fetească albă’, ‘Riesling de Rhin’, ‘Aligote’, ‘Frâncușă’, ‘Băbească gri’, ‘Șarba’, ‘Merlot’, ‘Burgund Mare’, ‘Pinot Noir’, ‘Băbească Neagră’:

19 000 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Fetească regală’, ‘Italian Riesling’, ‘Crâmpoșie’, ‘Crâmpoșie selecționată’, ‘Galbenă de Odobești’, ‘Mustoasă de Măderat’, ‘Furmint’, ‘Muscadelle’:

22 000 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Semillon’, ‘Plăvaie’, ‘Cadarcă’, ‘Negru aromat’, ‘Aromat de Iași’, ‘Unirea’, ‘Miorița’, ‘Portugais bleu’, ‘Codană’:

22 000 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Syrah’, ‘Zweigelt’, ‘Sangiovese’, ‘Arcaș’, ‘Barbera’, ‘Nebbiolo’:

22 000 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Sauvignon’, ‘Pinot Gris’, ‘Chardonnay’, ‘Muscat Ottonel’, ‘Tămâioasă românească’, ‘Traminer alb’:

135 hektolitri no hektāra.

‘Busuioacă de Bohotin’, ‘Traminer Rose’, ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Fetească Neagră’:

135 hektolitri no hektāra.

‘Fetească albă’, ‘Riesling de Rhin’, ‘Aligote’, ‘Frâncușă’, ‘Băbească gri’, ‘Șarba’, ‘Merlot’, ‘Burgund Mare’, ‘Pinot Noir’, ‘Băbească Neagră’:

145 hektolitri no hektāra.

‘Fetească Regală’, ‘Italian Riesling’, ‘Crâmpoșie’, ‘Crâmpoșie Selecționată’, ‘Galbenă de Odobești’, ‘Mustoasă de Măderat’, ‘Furmint’, ‘Muscadelle’:

170 hektolitri no hektāra.

‘Semillon’, ‘Plăvaie’, ‘Cadarcă’, ‘Negru Aromat’, ‘Aromat de Iași’, ‘Unirea’, ‘Miorița’, ‘Portugais Bleu’, ‘Codană’:

170 hektolitri no hektāra.

‘Syrah’, ‘Zweigelt’, ‘Sangiovese’, ‘Arcaș’, ‘Barbera’, ‘Nebbiolo’:

170 hektolitri no hektāra.

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Vrančas administratīvais apgabals:

- pašvaldības: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu,
- pašvaldības: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița-Trotușanu, Frecăței, Văleni,
- pašvaldības: Străoane, Repede, Muncelu, Străoane, Valeni,
- pašvaldības: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara,
- pašvaldības: Mă rășești, Haret, Calimănești, Modruzeni, Siretu, Tișța, Pădureni,
- pašvaldības: Țișești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,
- pašvaldības: Păunești, Vișoara,
- pašvaldības: Ruginești, Copăcești, Văleni, Angheliești,
- pašvaldības: Pușești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-sat,
- pašvaldības: Odobești, Unirea,
- pašvaldības: Broșteni, Pituluș, Arva,
- pašvaldības: Jariște, Vărsătura, Pădureni, Scânteia,
- pašvaldības: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vitănești de sub Măgura, Putna, Ivănești,
- pašvaldības: Cotești, Budești, Valea Cotești, Golești de Sus,
- pašvaldības: Urechești, Popești, Terchești,
- pašvaldības: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni,
- pašvaldības: Bordești, Bordești de Jos,
- pašvaldības: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița,
- pašvaldības: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu,
- pašvaldības: Cărligele, Dalhăuti, Bontești, Blidari,
- pašvaldības: Câmpineanca, Pietroasa,
- pašvaldības: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmnicăanca, Beciu, Pietroasa, Olteni,
- pašvaldības: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni. Buzeu administratīvais apgabals:
- pašvaldības: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești,
- pašvaldības: Podgoria, Oratia, Coțatcu, Tăbăcari,
- pašvaldības: Topliceni, Răducești.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

‘Pinot Noir N’ – ‘Blauer Spätburgunder’, ‘Burgund Mic’, ‘Burgunder Roter’, ‘Klăvner Morillon Noir’

‘Șarba B’

‘Galbenă de Odobești B’ – ‘Galbenă de Căpătanu’, ‘Galbenă Uriașă’, ‘Galbenă’

‘Miorița B’

‘Muscadelle B’ – ‘Moscatello bianco’, ‘Muscadet doux’

‘Sémillon B’ – ‘Semillon blanc’

‘Aligoté B’ – ‘Plant de trois’, ‘Plant gris’, ‘Vert blanc’, ‘Troyen blanc’

‘Aromat de Iași B’

‘Băbească gri G’

‘Chardonnay B’ – ‘Gentil blanc’, ‘Pinot blanc Chardonnay’

‘Crămposie B’

‘Crămposie selecționată B’

‘Frâncușă B’ – ‘Vinoasă’, ‘Mildweisser’, ‘Mustoasă de Moldova’, ‘Poamă creată’
‘Pinot Gris G’ – ‘Affumé’, ‘Grau Burgunder’, ‘Grauburgunder’, ‘Grauer Mönch’, ‘Pinot cendré’, ‘Pinot Grigio’, ‘Ruländer’
‘Riesling de Rhin B’ – ‘Weisser Riesling’, ‘White Riesling’
‘Unirea B’
‘Plăvaie B’ – ‘Bălană’, ‘Plăvană’, ‘Poamă bălaie’
‘Furmint B’ – ‘Furmin’, ‘Şom szalai’, ‘Szegszolo’
‘Pinot noir N’ – ‘Spätburgunder’, ‘Pinot nero’
‘Burgund Mare N’ – ‘Grosser burgunder’, ‘Grossburgunder’, ‘Blaufrankisch’, ‘Kekfrankos’, ‘Frankovka’, ‘Limberger’
‘Codană N’
‘Portugais Bleu N’ – ‘Blauer Portugieser’, ‘Oporto’, ‘Portugieser’
‘Cadarcă N’ – ‘Schwarzer Kadarka’, ‘Rubinroter Kadarka’, ‘Lugojană’, ‘Gânză’, ‘Fekete budai’
‘Zweigelt N’ – ‘Blauerzweigelt’, ‘Negru de Zweigelt’, ‘Zweigelt blau’
‘Sangiovese N’ – ‘Brunello di Montalcino’, ‘Morellino’
‘Arcaş N’
‘Barbera N’
‘Nebbiolo N’
‘Tămâioasă românească B’ – ‘Busuioacă de Moldova’, ‘Muscat blanc à petit grains’
‘Tămâioasă românească B’ – ‘Rumänische Weihrauchtraube’, ‘Tamianka’
‘Busuioacă de Bohotin Rs’ – ‘Schwarzer Muscat’, ‘Muscat fioletovăi’, ‘Muscat violet cyperus’, ‘Tămâioasă violetă’
‘Negru Aromat N’
‘Traminer Rose Rs’ – ‘Rosetraminer’, ‘Savagnin Rose’, ‘Gewürztraminer’
‘Mustoasă de Măderat B’ – ‘Lampau’, ‘Lampor’, ‘Mustafer’, ‘Mustos Feher’, ‘Strafraube’
‘Traminer aromat alb B’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Sīkaka informācija par ģeogrāfisko apgabalu

Litolģiskais substrāts. Smilts, kas pārklāta ar lesa slāņiem un pamīšus izvietotu jūras mālu un smilti.

Topogrāfija. Līdzenumi, kas mijas ar pakalniem, augstumam mainoties no 100 m līdz 300 m virzienā no rietumiem uz austrumiem; nogāžu ekspozīcija un slīpums nodrošina optimālus apstākļus vīnogulāju audzēšanai un iespēju dažādot šķirnes šajos vīndārzos.

Klimats. Mēreni kontinentāls, ar Eiropas un Atlantijas gaisa masu radītām variācijām. Lielākajā reģiona daļā saules starojuma vidējie gada rādītāji pārsniedz 120 kcal/cm², savukārt apgabalos ar dienvidu ekspozīciju šie rādītāji pārsniedz 140 kcal/cm². Pēdējos gados ir vērojamas sasilšanas pazīmes apvienojumā ar mainīgu nokrišņu daudzumu, kad sausuma periodi mijas ar pārmērīgiem nokrišņiem.

Augsnes. Tām ir vidēji irdena un irdena tekstūra, kas nodrošina caurlaidību, kā arī tajās ir optimālas barības vielas vīnogulāju audzēšanai.

Sīkaka informācija par produktu

Baltvīni ir ievērojami ar to savelkošo garšu, līdzsvaroto struktūru un labo skābumu, ko nodrošina nogāžu ekspozīcija (vērsums uz dienvidaustrumiem), kā arī audzēšanas metodes, kas produkcijas daudzumu ļauj saglabāt mērenu.

Sarkanvīni ir izslavēti ar savu izsmalcinātību, viegli izteikto tanīnu piesātinājumu un košo krāsu; šīs īpašības ir ietekmējis lielais siltuma un saulesgaismas daudzums, kā arī irdenās augsnes. Ar šo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēto vīnu kvalitāte ir saistīta ar apgabala īpašajām augsnes un klimata iezīmēm un, netieši, ar vīnkopības un vīndarības metodēm, kas ir izkoptas, izmantojot vietējo vīndaru gadsimtu gaitā uzkrāto pieredzi.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

papildu noteikumu nav.

Saite uz produkta specifikāciju

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_track_changes.pdf

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta
2. un 3. punktu**

(2020/C 18/12)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“PANCIU”

Atsauces numurs: PDO-RO-A1584-AM01

Paziņojuma datums: 9.10.2019.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Vīnkopības ražu grozījums

Apraksts un pamatojums

Specifikācija ir grozīta saistībā ar ražas apmēru, un tas ir grozījums, kas ietekmē vienoto dokumentu.

Grozījuma pamatā ir ražas palielinājums, ko rada tas, ka plašos apgabalos tiek atjaunoti stādījumi, kuru blīvums pārsniedz 4 000 augus uz hektāru, un kloni nodrošina lielāku ražu un augstāku kvalitāti. Lai gan ražas ir palielinājušās, jaunu tehnoloģiju lietošana ir devusi iespēju saglabāt ACVN (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) kvalitāti.

2. Vīnu ražošanas apgabala grozījums

Apraksts un pamatojums

Specifikācijā ir pievienoti papildu noteikumi, lai vīnu varētu ražot ārpus cilmes vietas nosaukuma noteiktā apgabala, proti, tās pašas administratīvās vienības kaimiņapgabalā, kur ir lieliskas iespējas vīna darīšanai kontrolētā temperatūrā, kas saglabā to atsevišķo šķirņu aromātiskuma potenciālu, kuras ir tipiskas šim aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. Konkrētu sārtvīnu ražošanas metožu pievienošana

Apraksts un pamatojums

Specifikācijā ir pievienotas īpašas metodes, lai baltvīnus un sārtvīnus varētu iegūt arī no šķirnēm ‘Pinot Gris’ un ‘Traminer Roz’. Tas bija nepieciešams, jo ir mainījušās vīna darīšanas tehnoloģijas un patērētāju vēlmēs attiecībā uz sārtvīniem, kas gatavoti no šīm šķirnēm, kurām ir īpašas raksturīgās pazīmes.

Tas vienoto dokumentu neietekmē.

4. Produkcijas klasificēšanas nosacījumu grozījums

Apraksts un pamatojums

Pārformulēti ACVN vīna produkcijas klasificēšanas nosacījumi, ja ražotāji to uzskata par vajadzīgu, kad konkrētas ražotā vīna kvalitātes īpašības vairs netiek garantētas un neatbilst cilmes vietas nosaukumam.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

“Panciu”

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

Baltvīnu un sārtvīnu fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības

Baltvīnos jūtama aromāta nianšu daudzveidība ar citrusaugļu un zālaugu notīm, kas piešķir dzīvīgumu un svaigumu; tiem piemīt rožu aromāts (*Şarba*), vidējs skābums ar spēcīgu svaiguma noti, saldeni tropu ziedu vai vīnogulāju ziedu aromāti, izsmalcināti ābolu aromāti un ziedu notis (*Fetească regală*), sviesta aromāts un tropiski aromāti ar optimālu skābumu (*Chardonnay*), kā arī tikko jaušamas svaigu augļu notis.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

Sarkanvīnu fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības

Sarkanvīni ir vidēji piesātināti, ar aveņu, plūmju un jāņogu aromāta niansēm, to aromātiskuma potenciāls sajūtam diapazonā no zaļo piparu līdz pārgatavojušos upeņu aromātam (*Cabernet Sauvignon*); šiem vīniem kļūstot vecākiem, tie iegūst arī gatavu sarkano augļu aromātus ar rozīņu, melno piparu notīm, intensīvu krāsu un optimālu spirta koncentrāciju, kļūstot galvenokārt par sausajiem un pussausajiem vīniem un izceļot konkrētajai šķirnei specifisko izsmalcināto raksturu un aromātu (*Fetească neagră*).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Stādījumu kopšana

Audzēšanas metode:

— vismaz 3 000 augu uz hektāru,

- apūdeņošana: tur, kur tas ir vajadzīgs augsnes un klimatisko apstākļu dēļ, ir ieviestas pilienvēda apūdeņošanas sistēmas, ko turpinās uzstādīt vēl citās vietās; šīs sistēmas jāizmanto tā, lai tās negatīvi neietekmētu vīnogu kvalitāti.

b) *Maksimālās ražas*

‘Muscat Ottonel’, ‘Tămâioasă românească’, ‘Chardonnay’, ‘Pinot gris’, ‘Sauvignon’, ‘Traminer alb’:

15 000 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Fetească albă’, ‘Riesling de Rhin’, ‘Aligote’, ‘Băbească gri’, ‘Șarba’, ‘Traminer roz’:

16 500 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Fetească regală’, ‘Galbenă de Odobești’, ‘Crâmpoșie’, ‘Crâmpoșie selecționată’, ‘Frâncușă’, ‘Mustoasă de Măderat’, ‘Furmint’, ‘Riesling italian’:

19 000 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Cabernet Sauvignon’, ‘Fetească neagră’, ‘Pinot noir’, ‘Merlot’:

16 500 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Băbească neagră’, ‘Burgund mare’:

17 500 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Codană’, ‘Arcaș’, ‘Negru Aromat’, ‘Portugais bleu’, ‘Cadarcă’, ‘Plăvaie’:

21 000 kilogramu vīnogu no hektāra.

‘Muscat Ottonel’, ‘Tămâioasă românească’, ‘Chardonnay’, ‘Pinot gris’, ‘Sauvignon’, ‘Traminer alb’:

116 hektolitri no hektāra.

‘Fetească albă’, ‘Riesling de Rhin’, ‘Aligote’, ‘Băbească gri’, ‘Șarba’, ‘Traminer roz’:

127 hektolitri no hektāra.

‘Fetească regală’, ‘Galbenă de Odobești’, ‘Crâmpoșie’, ‘Crâmpoșie selecționată’, ‘Frâncușă’, ‘Mustoasă de Măderat’, ‘Furmint’, ‘Riesling italian’:

146 hektolitri no hektāra.

‘Plăvaie’:

162 hektolitri no hektāra.

‘Cabernet Sauvignon’, ‘Fetească neagră’, ‘Pinot noir’, ‘Merlot’:

127 hektolitri no hektāra.

‘Băbească neagră’, ‘Burgund mare’:

135 hektolitri no hektāra.

‘Codană’, ‘Arcaș’, ‘Negru Aromat’, ‘Portugais bleu’, ‘Cadarcă’:

162 hektolitri no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vrančas administratīvais apgabals:

— pašvaldības: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu,

— pašvaldības: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni,

— pašvaldības: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni,

— pašvaldības: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara,

— pašvaldības: Măreșești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni,

— pašvaldības: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,

— pašvaldības: Păunești, Vișoara,

— pašvaldības: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești,

— pašvaldības: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

‘Galbenă de Odobești B’ – ‘Galbenă de Căpățanu’, ‘Galbenă Uriașă’, ‘Galbenă’
‘Șarba B’
‘Tămâioasă românească B’ – ‘Busuioacă de Moldova’, ‘Muscat blanc à petit grains’
‘Traminer aromat alb B’
‘Pinot Gris G’ – ‘Affumé’, ‘Grau Burgunder’, ‘Grauburgunder’, ‘Grauer Mönch’, ‘Pinot cendré’, ‘Pinot Grigio’, ‘Ruländer’
‘Arcaș N’
‘Băbească gri G’
‘Burgund Mare N’ – ‘Grosser burgunder’, ‘Grossburgunder’, ‘Blaufrankisch’, ‘Kekfrankos’, ‘Frankovka’, ‘Limberger’
‘Cadarcă N’ – ‘Schwarzer Kadarka’, ‘Rubinroter Kadarka’, ‘Lugojană’, ‘Gâmbă’, ‘Fekete budai’
‘Crâmpoșie B’
‘Crâmpoșie selecționată B’
‘Frâncușă B’ – ‘Vinoasă’, ‘Mildweisser’, ‘Mustoasă de Moldova’, ‘Poamă creată’
‘Furmint B’ – ‘Furmin’, ‘Șom szalai’, ‘Szegszolo’
‘Codană N’
‘Mustoasă de Măderat B’ – ‘Lampau’, ‘Lampor’, ‘Mustafer’, ‘Mustos Feher’, ‘Strautraube’
‘Riesling de Rhin B’ – ‘Weisser Riesling’, ‘White Riesling’
‘Traminer Roz Rs’ – ‘Rosetraminer’, ‘Savagnin roz’, ‘Gewürztraminer’
‘Tămâioasă românească B’ – ‘Rumänische Weihrauchtraube’, ‘Tamianka’
‘Negru Aromat N’
‘Pinot Noir N’ – ‘Blauer Spätburgunder’, ‘Burgund mic’, ‘Burgunder roter’, ‘Klävner Morillon Noir’
‘Pinot noir N’ – ‘Spätburgunder’, ‘Pinot nero’
‘Portugais Bleu N’ – ‘Blauer Portugieser’, ‘Oporto’, ‘Portugieser’
‘Plăvaie B’ – ‘Bălană’, ‘Plăvană’, ‘Poamă bălaie’
‘Aligoté B’ – ‘Plant de trois’, ‘Plant gris’, ‘Vert blanc’, ‘Troyen blanc’
‘Chardonnay B’ – ‘Gentil blanc’, ‘Pinot blanc’, ‘Chardonnay’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Saikne ar noteikto apgabalu

Sīkāka informācija par ģeogrāfisko apgabalu

Litoloģiskais substrāts. Lēzena kalnu nogāze, kas izveidojusies, secīgi savijoties kvartāra perioda aluviālajiem “vēdekļiem”, kuri austrumu virzienā kļūst zemāki un jaunāki tādā secībā, kādā tos uzskalojušas Karpatu un Piekarpatus šķērsojošās upes. Pēc būtības šie nogulumi ir grants un smilts sablīvējumi, kurus sedz mālainu kvartāra perioda lesa nogulu slānis, kas atrodas virs pliocēna jūras nogulām (merģeļa, māla, smilts).

Topogrāfija. Šī kalnu pakāje iedalās divās funkcionālajās apakšvienībās: augstajā līdzenumā (pleistocēna sākums un vidusposms) un zemajā līdzenumā (pleistocēna beigās, holocēns), kas plešas pašreizējās Siretas upes plāvu virzienā. Šajos apgabalos vīnogu audzēšana ir ļoti attīstījusies, jo īpaši pateicoties mainīgajiem augstumiem un nogāžu ekspozīcijai.

Klimats. Mežastepei tipisks mērens kontinentālais klimats, ko ietekmē no ziemeļiem ieplūstošās Skandināvijas–Baltijas gaisa masas un no dienvidiem ieplūstošās siltas Vidusjūras tropiskās gaisa masas. Tas nodrošina lieliskus apstākļus kvalitatīvu vīnogu audzēšanai, galvenokārt pateicoties solārajai un termiskajai daudzveidībai un bagātīgajiem nokrišņiem. Gada vidējā temperatūra, gada vidējais nokrišņu daudzums un jo īpaši saules starojuma plūsma un lēņķis nodrošina optimālus apstākļus vīnogu audzēšanai. Augsnes. Augsnes tekstūra šos vīndārzus nodrošina ar vīnogulāju

audzēšanai piemērotākajām fizikāli ķīmiskajām un hidrofizikālajām īpašībām – porainību, aerāciju, caurlaidību, glomerulāro strukturējumu un labu lietūsūdens vertikālo drenāžu, kas ierobežo kriptogāmiskās slimības un būtiski atvieglo darbu vīndārzos. Raksturīgi, ka dominē stepēm raksturīgas (karbonātiskās un māla-diluviālās augsnes) un meža augsnes. Karbonātiskā melnzeme uzkrāj visas piemērotās ķīmiski bioloģiskās un trofiskās īpašības.

Sīkāka informācija par produktu

Baltvīni ir ievērojami ar savelkošo garšu, līdzsvaroto struktūru un labo skābumu, ko nodrošina ne tikai nogāžu ekspozīcija (vērsums uz dienvidaustrumiem), bet arī audzēšanas metodes, kas produkcijas daudzumu ļauj saglabāt mērenu.

Sarkanvīni tiek atzīti to izsmalcinātības, viegli izteiktā tanīnu piesātinājuma un košās krāsas dēļ.

Reģionā atklātie arheoloģiskie pierādījumi liecina, ka vīnogulājus audzējuši šajā Rumānijas reģionā dzīvojošie brīvie daki; to apstiprina arheoloģiskie atradumi, uz kuriem ir ornamentāli motīvi, kas attēlo vīnogulāju stīgu ar vīnogām. Jau 1527. gadā Georgs fon Raiheršterfers, pie Moldāvijas valdnieka Petru Rareša nosūtītais Ferdinanda Hābsburga emisārs, savās ceļojuma piezīmēs pieminējis vīnogulāju stādījumus apgabalā, kas tolaik bija zināms ar nosaukumu Kruci vīndārzs (*Podgoria Crucilor*). Vēl viena atsauce atrodama manuskriptā *Codex Bandinus*, kurā teikts, ka “visā Moldāvijas dienvidu daļā tiek gatavots tik daudz vīna, ka ražas novākšanas laikā *vadră* (spainis) vīna tiek pārdots par četriem *parale* (centiem), bet ziemā – par 6 vai 7 centiem”.

Noteicošie faktori

Augstais līdzenums (pleistocēna sākums un vidusposms) un zemais līdzenums (pleistocēna beigas, holocēns), kas plešas pašreizējās Siretas upes plāvu virzienā, ar mainīgajiem augstumiem un nogāžu ekspozīciju ir optimāls, lai audzētu vīnogulājus, jo īpaši sarkanvīnu ražošanai paredzētās šķirnes.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

Marķēšana un laišana tirgū

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akts.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

papildu noteikumu nav.

Ražošana ārpus apgabala

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akts.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

noteiktos klimatiskajos apstākļos, kas, pateicoties atsevišķu šķirņu potenciālam, pozitīvi ietekmē noteiktā apgabala stādījumos novāktu vīnogu ražas apmēru, pārstrādi var veikt arī ārpus šā noteiktā apgabala, proti, kaimiņapgabalā, kur ir vīna darīšanas centri ar lieliskām iespējām ātrai vīna darīšanai, fermentēšanai kontrolētā temperatūrā un šķirņu aromātiskuma un krāsas potenciāla saglabāšanai. Šis apgabals atrodas Vrančas administratīvā apgabala pašvaldībās:

— Odobești, Jarištea,

— Cotești, Obrejița, Tâmbioești, Popești, Budești, Cârlichele, Vârteșcoiu, Cămpineanca.

Saite uz produkta specifikāciju

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_no_track_changes_0.pdf

ISSN 1977-0936 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-2431 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV