



Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 61/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 61/05	Euro maiņas kurss — 2021. gada 19. februāris	5
--------------	--	---

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2021/C 61/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2021/C 61/07	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	8
2021/C 61/08	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	18
2021/C 61/09	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	23
2021/C 61/10	Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	27

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 61/01)

Komisija 2021. gada 15. februārī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā EUR-Lex tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32021M10130. EUR-Lex piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 61/02)

Komisija 2020. gada 30. jūnijā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā EUR-Lex tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32020M9676. EUR-Lex piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju
(Lieta M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 61/03)

Komisija 2021. gada 17. februārī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā EUR-Lex tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32021M10136. EUR-Lex piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju
(Lieta M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 61/04)

Komisija 2020. gada 31. jūlijā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu kopā ar 6. panta 2. punktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32020M9779. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2021. gada 19. februāris**

(2021/C 61/05)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2139	CAD	Kanādas dolārs	1,5307
JPY	Japānas jena	127,81	HKD	Hongkongas dolārs	9,4121
DKK	Dānijas krona	7,4368	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6642
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,86508	SGD	Singapūras dolārs	1,6059
SEK	Zviedrijas krona	10,0330	KRW	Dienvikorejas vona	1 339,59
CHF	Šveices franks	1,0851	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	17,7391
ISK	Islandes krona	155,60	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,8318
NOK	Norvēģijas krona	10,2095	HRK	Horvātijas kuna	7,5780
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	17 094,81
CZK	Čehijas krona	25,849	MYR	Malaizijas ringits	4,9048
HUF	Ungārijas forints	358,50	PHP	Filipīnu peso	58,846
PLN	Polijas zlots	4,4830	RUB	Krievijas rublis	89,6089
RON	Rumānijas leja	4,8758	THB	Taizemes bāts	36,386
TRY	Turcijas lira	8,4470	BRL	Brazīlijas reāls	6,5633
AUD	Austrālijas dolārs	1,5445	MXN	Meksikas peso	24,7094
			INR	Indijas rūpija	88,0145

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

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 61/06)

1. Komisija 2021. gada 15. februārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board ("OTPP", Kanāda),
- KKR & Co. Inc. ("KKR", ASV),
- Caruna Group (Somija).

Uzņēmumi OTPP un KKR Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu Caruna Group.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- OTPP: skolotāju pensijas ienākumu pārvaldība un ieguldījumu veikšana pensiju plāna aktīvos Ontārio provincē (Kanāda),
- KKR ir pasaules mērogā strādājoša ieguldījumu sabiedrība, kas pārvalda daudzas alternatīvo aktīvu kategorijas, tostarp privātkapitāla, enerģētikas, infrastruktūras, nekustamā īpašuma un kredītu jomā,
- Caruna Group pārvalda elektroenerģijas sadales tīklu, kas apgādā aptuveni 700 000 patērētāju Somijas dienvidu, dienvidrietumu un rietumu daļā, kā arī Joensū pilsētā un Koilismā un Satakuntas apakšreģionā.

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.

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

Epasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**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**

(2021/C 61/07)

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

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“ASTI”

PDO-IT-A1396-AM05

Paziņojuma datums: 4.12.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Vīnogu šķirnes

Lai gan iepriekš vienīgā atļautā vīnogu šķirne bija ‘Moscato’, tagad vīndārzos līdz 3 % no sastāva var veidot arī citas aromātiskas baltogu šķirnes, kas ir piemērotas audzēšanai Pjemontas (*Piemonte*) reģionā. Šīs nav būtiskas izmaiņas: vīni ar šo ACVN faktiski tiek darīti tikai no ‘Moscato bianco’ vīnogām, un šis grozījums ir pieprasīts, lai vīndārzi ‘Moscato bianco’ ražošanas apgabalā netiktu atzīti par neatbilstošiem citu vīnogu šķirņu nejauša piejaukuma dēļ, kā arī gadījumos, kad ir aizstāti bojā gājuši vai nopostīti vīnogulāji, jo īpaši vecākos vīndārzos. Šāda situācija var rasties arī tādu iemeslu dēļ, kas saistīti ar sēnīšu vai baktēriju ierosinātām slimībām, vai dažos gadījumos to var izraisīt senā zemnieku tradīcija vīndārzos audzēt vēl citas baltogu šķirnes, kuru ogas un to tām iegūto vīnu patur pašu ģimenes patēriņam.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punktu.

2. Vīndarības noteikumi

Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija vīnam “Asti Spumante” *metodo classico* (gatavots, izmantojot dzirkstošā vīna ražošanas tradicionālo metodi) tagad ir 10 %, nevis 11 %.

Pēc plašas testēšanas ir nolemts, ka šī prasība attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem, kas pieskaitāmi *metodo classico* veidam, būtu jāatvieglo, lai veicinātu tādu sausāku paveidu ražošanu kā *pas dosé*, *extra brut* un *brut*. Tas ir saistīts arī ar tālāk norādītajiem grozījumiem attiecībā uz lielāku vīnogu ražu un ražas iznākumu dzirkstošajiem *metodo classico* vīniem, tādējādi saskaņojot kritērijus, kas piemērojami visiem dzirkstošajiem vīniem, uz kuriem attiecas ACVN, neatkarīgi no izmantotās metodes (tradicionālā vai Šarmā/Martinoti metode). Šie grozījumi arī atvieglo audzētājiem viena vīndārza produkcijas deklarēšanu attiecībā uz dažādiem vīna veidiem.

Ar vīnogu dabisko spirta saturu saistītais grozījums ietekmē produkta specifikācijas 4. punktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. Maksimālais ražas iznākums

Maksimālā pieļaujamā vīnogu raža vīnam "Asti Spumante" *metodo classico* ir mainīta no 8 uz 10 tonnām vīnogu no hektāra (9,5 tonnas – apakšapgabaliem), un noteiktais ražas iznākums tagad ir 75 %, nevis 60 %. Šie palielinājumi atspoguļo pašreizējo vīndārzu faktisko ražotspēju un ražas iznākumu, ko var iegūt saskaņā ar veiktajiem eksperimentiem, kuri ir parādījuši, ka ražas palielināšana līdz 10 tonnām no hektāra neietekmē produkta kvalitāti vai īpašības. Šā grozījuma pieprasīšanai ir arī tehniski iemesli: ja vīnogu raža no vīndārza ir mazāka, nogatavošanās notiek ievērojami agrāk, izraisot pēkšņu skābuma samazināšanos, un tā rezultātā vīnogas bieži nav piemērotas sausāku dzirkstošo vīnu veidu darīšanai ar tradicionālo metodi.

Šis grozījums ietekmē vienotā dokumenta 5. punkta b) apakšpunktu ("Maksimālais ražas iznākums") un ir saistīts ar 4. un 5. punktu "Asti" produkta specifikācijā un analogajiem punktiem papildu specifikācijās, kas paredzētas apakšapgabaliem *Santa Vittoria d'Alba* un *Strevi*.

4. Vīna vai vīnu apraksts

- a) Dzirkstošajiem vīniem, arī dzirkstošajiem *metodo classico* vīniem, ir paplašināts atļautais cukuru satura diapazons, paredzot *pas dosé*, *brut* un *extra brut* paveidu;
- b) saistībā ar sausāku dzirkstošā vīna paveidu ieviešanu dzirkstošajam *metodo classico* vīnam nepieciešamā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija no "6 % līdz 8 %" ir mainīta uz "ne mazāk kā 6 %";
- c) papildu produktu specifikācijās apakšapgabaliem *Santa Vittoria d'Alba* un *Strevi* tagad ir iekļauti arī dzirkstošie vīni, t. sk. dzirkstošie *metodo classico* vīni.

Šie grozījumi attiecas uz organoleptiskajām īpašībām, kas aprakstītas "Asti" produkta specifikācijas 6. punktā, *Santa Vittoria d'Alba* apakšapgabalā paredzēto papildu specifikāciju 6. punktā, *Strevi* apakšapgabalā paredzēto papildu specifikāciju 5. punktā un vienotā dokumenta 4. punktā ("Vīna vai vīnu apraksts").

5. Vīnogu audzēšanas apgabals

Ir svītrotā atsauce uz *Camo* pašvaldības teritoriju Kuneo (*Cuneo*) provincē, jo tā ir apvienota ar *Santo Stefano Belbo* pašvaldības teritoriju, kas jau ir iekļauta vīnogu audzēšanas apgabalā. Lielākas skaidrības labad precīzs noteiktā ģeogrāfiskā apgabala apraksts, kas jau sniegts produkta specifikācijā, tagad ir iekļauts arī vienotajā dokumentā.

Šis ir redakcionālas izmaiņas, kas noteikto ģeogrāfisko apgabalu neietekmē.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punktu un vienotā dokumenta 6. punktu ("Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals").

6. Vīndarības noteikumi

Ir svītrots produkta specifikācijas 5. panta 11. punkts. Tas bija izteikts šādā redakcijā: "1. pantā minēto DOCG vīnu darīšanā nedrīkst izmantot mākslīgu (pilnīgu vai daļēju) karbonizāciju un konservēšanas nolūkos nevar izmantot fermentācijas inhibitorus, pat ja šāda prakse parasti ir atļauta saskaņā ar spēkā esošajiem ES un valsts tiesību aktiem."

Svītrotajā punktā bija izklāstīts tiesību aktos jau ietvertais aizliegums, kas tādējādi bija lieks, kā arī faktiski likumīgas prakses ierobežojums; vīndariem tagad ir jāatsaucas uz pašreizējiem ES un valsts tiesību aktiem.

Produkta specifikācijas 5. punkta 14. apakšpunkts (iepriekš – 5. punkta 15. apakšpunkts) par produkciju, ko drīkst ražot no misas (vīndarības starpprodukts) partijām, kas atzītas par piemērotām ACVN vīnu ražošanai, ir pārformulēts, optimālas ražošanas pārvaldības interesēs ļaujot vīndariem brīvi izlemt, kāda veida produkciju ražot no konkrētajām misas partijām. Tādējādi misas partiju, kas vīnogu ražošanas gada deklarācijā iekļauta kā piemērota DOCG "Moscato d'Asti" vai "Moscato d'Asti" *vendemmia tardiva* darīšanai, drīkst izmantot ne tikai DOCG "Asti" / "Asti Spumante" vīna darīšanai, bet arī "Asti" / "Asti Spumante" *metodo classico* vīna darīšanai, kas iepriekš nebija atļauts. Līdzīgā veidā "Asti" / "Asti Spumante" vai "Asti" / "Asti Spumante" *metodo classico* paredzētu misas partiju drīkst izmantot "Moscato d'Asti" darīšanai, ja tās minimālā dabiskā spirta saturs atbilst tam, kāds ir nepieciešams pēdējā minētā produkta ražošanai.

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

7. **Vīnu nosaukumi un marķēšana**

Lai gan pašvaldību teritorijās, kas veido apakšapgabalus *Santa Vittoria d'Alba* un *Strevi*, pastāv tradīcija kvalitatīvus aromātiskos dzirkstošos vīnus (6. kategorija) ražot gan ar tradicionālo metodi, gan citādi, līdz šim šie vīni tika tirgoti ar norādi ACVN "Asti". Tādējādi šis grozījums paver iespēju šo vīnu marķējumā norādīt attiecīgo apakšapgabalu. Tas nozīmē arī to, ka patērētājiem tiks sniegta precīzāka informācija par vīna izcelsmi.

Turklāt prasības, kas šiem vīna veidiem piemērojamas saskaņā ar apakšapgabaliem paredzētajiem noteikumiem, ir stingrākas nekā ACVN pamatvīnu kritēriji. Piemēram, maksimālās ražas ir (par 1–1,5 tonnām vīnogu no hektāra) mazākas, savukārt vīnogu minimālajai dabiskajai spirta tilpumkoncentrācijai ir jābūt (par 1–1,5 %) augstākai.

Šis grozījums ietekmē 1.–7. punktu *Santa Vittoria d'Alba* un *Strevi* apakšapgabalam paredzētajās produkta papildu specifikācijās un ir saistīts ar vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīna vai vīnu apraksts") un 5. punktu ("Maksimālais ražas iznākums").

8. **Atkāpe no prasībām par ražošanu un pildīšanu pudelēs noteiktajā apgabalā**

Vienotā dokumenta 9. punktā ("Būtiski papildu nosacījumi") tagad ir paredzēti izņēmumi no prasības par to, ka ražošanai un pildīšanai pudelēs ir jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šie noteikumi produkta specifikācijā ir bijuši iekļauti jau sen, kopš "Asti" pirmo reizi tika atzīts par ACVN (1967. gadā), un tika apstiprināti laikā, kad šis nosaukums Itālijā ieguva *DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)* jeb kontrolēta un garantēta cilmes vietas nosaukuma statusu un tika ieviests apakšapgabalos. Tomēr kļūdas dēļ 2011. gadā, kad Eiropas Komisijas informācijas sistēmā tika pievienoti dokumenti saistībā ar visiem jau pastāvošajiem apzīmējumiem, tie netika iekļauti vienotajā dokumentā.

Šis ir redakcionālas izmaiņas, jo faktiskie noteikumi produkta specifikācijā paliek nemainīgi.

Šis grozījums ietekmē vienotā dokumenta 9. punktu ("Būtiski papildu nosacījumi"), bet produkta specifikāciju neietekmē.

9. **Redakcionālas izmaiņas**

Ir atjaunināta daļa no kontaktinformācijas. Šis grozījums attiecas uz iedaļas "Cita informācija" apakšiedaļu "Kontaktinformācija" vienotā dokumenta 1.2. punktā.

Pēc 5. punkta 11. apakšpunkta svītrosanas produkta specifikācijā pārējie 5. punkta apakšpunkti ir pārnumurēti.

Ir svītrots produkta specifikācijas 7. punkta 3. apakšpunkts, jo tas nav savienojams ar to, ka dzirkstošos vīnus tagad drīkst marķēt ar apakšapgabala nosaukumu, savukārt pārējie šajā apakšpunktā minētie aspekti ir noteikti spēkā esošajos tiesību aktos un tādējādi bija lieki.

Produkta specifikācijā ir atjauninātas atsauces uz tiesību aktiem.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

"Asti"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

“Asti” / “Asti Spumante”, arī no Santa Vittoria d’Alba un Strevi apakšapgabala

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz bāli zeltainai.

Smarža: raksturīga, maiga.

Garša: raksturīga, sabalansēta, no pas dosé līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %, tai skaitā faktiskais spirta saturs vismaz 6 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti tālāk dotajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	6
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Asti” / “Asti Spumante” metodo classico (tradicionālā metode), arī no Santa Vittoria d’Alba un Strevi apakšapgabala

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz izteikti bāli zeltainai.

Smarža: raksturīga, izteikta, maiga.

Garša: raksturīga, sabalansēta, no pas dosé līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %, tai skaitā faktiskais spirta saturs vismaz 6 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti tālāk dotajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	6
Minimālais kopējais skābums:	6 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Moscato d’Asti” vendemmia tardiva (vēlīnā raža)

Krāsa: zeltaini dzeltena.

Smarža: augļaina, ļoti intensīva, raksturīga vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, ar pikantuma niansēm.

Garša: salda, harmoniska, samtaina, ar šķirnes ‘Moscato’ niansēm, kas atgādina medus šūnas.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 14 %, tai skaitā faktiskais spirta saturs vismaz 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti tālāk dotajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

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

“Moscato d’Asti”

Krāsa: mainīgas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: ‘Moscato’ raksturīgs aromāts.

Garša: salda, aromātiska, raksturīga, var būt viegli dzirkstoša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %, tai skaitā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija – no 4,5 % līdz 6,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti tālāk dotajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

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):	

“Moscato d’Asti” no Santa Vittoria d’Alba apakšapgabala

Krāsa: salmu dzeltena ar zeltainām nokrāsām.

Aromāts: elegants, smalks, svaigs un noturīgs, arī ar ziedu niansēm.

Garša: vienkārša, harmoniska, salda, aromātiska, raksturīga ‘Moscatello’ vīnogām, var būt viegli dzirkstoša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %, tai skaitā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija – no 4,5 % līdz 6,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti tālāk dotajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

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 (miliiekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Moscado d’Asti” no Canelli apakšapgabala

Smarža: muskusa, ‘Moscato’ raksturīgs aromāts.

Krāsa: no dažādas intensitātes salmu dzeltenas līdz zeltainai.

Garša: salda, aromātiska, raksturīga, ar ‘Moscato’ vīnogu aromātu, var būt viegli dzirkstoša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %, tai skaitā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija – no 4,5 % līdz 6,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti tālāk dotajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

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 (miliiekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Moscado d’Asti” no Strevi apakšapgabala

Krāsa: no dažādas intensitātes salmu dzeltenas līdz zeltainai.

Smarža: ‘Moscato’ raksturīgs aromāts.

Garša: salda, aromātiska, raksturīga, ar ‘Moscato’ vīnogu aromātu, mēdz būt dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %, tai skaitā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija – no 4,5 % līdz 6,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti tālāk dotajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

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):	

“Moscato d’Asti” vendemmia tardiva no Santa Vittoria d’Alba apakšapgabala

Krāsa: koši zeltaini dzeltena.

Aromāts: kombinēts, augļains, ļoti intensīvs, raksturīgs vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, ar pikantuma niansēm. Garša: salda, harmoniska un samtaina, ar šķirnes ‘Moscato’ niansēm, kas arī atgādina medus šūnas.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 15 %, tai skaitā faktiskais spirta saturs vismaz 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti tālāk dotajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

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):	

5. Vīndarības metodes

a) Īpašā vīndarības metode

NAV

b) Maksimālais ražas iznākums

“Asti” / “Asti Spumante” un “Moscato d’Asti”

10 000 kg vīnogu no hektāra

“Asti” / “Asti Spumante” *metodo classico*

10 000 kg vīnogu no hektāra

“Moscato d’Asti” *vendemmia tardiva*

6 000 kg vīnogu no hektāra

“Moscato d’Asti” *Canelli* un “Moscato d’Asti” *Strevi*

9 500 kg vīnogu no hektāra

“Moscato d’Asti” *Canelli*, marķēts ar apzīmējumu “Vigna”, pēc kura ir vietas vai vīndārza nosaukums

8 500 kg vīnogu no hektāra

“Moscato d’Asti” *Strevi* un “Moscato d’Asti” *Santa Vittoria d’Alba*

9 500 kg vīnogu no hektāra

“Moscato d’Asti” *Santa Vittoria d’Alba vendemmia tardiva*

5 000 kg vīnogu no hektāra

“Asti Spumante” *Santa Vittoria d’Alba*, “Asti Spumante” *metodo classico Santa Vittoria d’Alba*, “Asti Spumante” *Strevi* un “Asti Spumante” *metodo classico Strevi*

9 500 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

DOCG “Asti” vīnus var darīt no vīnogām, kas audzētas šādā noteiktajā apgabalā.

Šādu pašvaldību visa teritorija Alesandrijas (*Alessandria*) provincē:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo un Visone.

Šādu pašvaldību visa teritorija Asti (*Asti*) provincē: *Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d’Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea un San Giorgio Scarampi.*

Šādu pašvaldību visa teritorija Kuneo (*Cuneo*) provincē: *Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d’Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d’Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino un Perletto*, kā arī šādi apakšrajoni *Alba* pašvaldības teritorijā: *Como un San Rocco Senodelvio.*

— *Canelli* apakšapgabalu veido šādu pašvaldību teritorija *Asti* provincē: *Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d’Asti, San Marzano Oliveto un Moasca* (visa teritorija), kā arī *Loazzolo un Bubbio* pašvaldību teritorija, kas atrodas *Bormida* upes kreisajā krastā,

un šādu pašvaldību teritorija *Kuneo* provincē: *Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d’Alba, S. Stefano Belbo, Treiso un Trezzo Tinella* (visa teritorija) un šādi apakšrajoni *Alba* pašvaldības teritorijā: *Como un San Rocco Senodelvio.*

— *Santa Vittoria d’Alba* apakšapgabalu veido *Santa Vittoria d’Alba* pašvaldības teritorija *Kuneo* provincē.

— *Strevi* apakšapgabalu veido visa šādu pašvaldību teritorija *Alesandrijas* provincē: *Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo un Visone.*

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

‘Moscato bianco B.’ – ‘Moscato reale’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

DOCG “ASTI”

“Asti” un “Moscato d’Asti” ir vienas vīnogu šķirnes vīni, kurus ražo tikai no ‘Moscato bianco’ vīnogām un kuriem ir izteiktas, izcīlas aromātiskās īpašības. Izteiktās īpašības, ko šī šķirne piešķir dažādiem vīnu veidiem, to vidū dzirkstošajiem un vēlinās ražas paveidiem, ir cieši saistītas ar audzētāju prasmīgi veikto vīnogulāju audzēšanu un dažreiz ar novatoriskiem vīndarības paņēmieniem, kas ietver sausāku ‘Moscato’ bāzes vīnu (gan dzirkstošu, gan nedzirkstošu) klāsta izveidošanu pēdējās desmitgadēs.

Vīnkopībai piemērotā zeme ar tās īpašo morfoloģiju un ķīmisko sastāvu, kā arī apgabala klimatiskie apstākļi un vietējās vīndarības prasmes un tradīcijas gadu gaitā ir ļāvušas "atlasīt" 'Moscato bianco' kā šai videi vispiemērotāko vīnogu šķirni.

18. gadsimtā Lozannā (*Lausanne*) publicēto rakstu sērijā par pasaules vīniem un vīndārziem tika īpaši pieminēta augsti vērtētā Pjemontas 'Moscato bianco', un gadsimta beigās prestižā *Società di Agricoltura di Torino* atzina 'Moscato' par vienu no tām Pjemontas vīnogu šķirnēm, no kurām visdrīzāk ir iespējams iegūt augstvērtīgus vīnus. 19. gadsimtā Pjemonta no citiem Itālijas reģioniem nepārprotami atšķīrās ar plaši izvērsto 'Moscato bianco' vīnogu audzēšanu. 19. gadsimta beigās no 'Moscato' vīnogām sāka ražot lielu daudzumu dzirkstošā vīna, pudelē atkārtoti fermentējot bāzes vīnu. Līdz 1895. gadam bija izkopta Šarmā/Martinoti metode (izstrādāta Pjemontā), un dzirkstošā vīna ražošanai galvenokārt izmantoja 'Moscato' vīnogas. Jau šajā laikā tika runāts par ievērojamu pieprasījumu (pat no ārvalstīm) pēc aromātiskā, dzirkstošā baltvīna, kas tirdzniecībā bija zināms ar nosaukumu "Moscato d'Asti" vai "Moscato di Canelli". Izvēloties darīt dzirkstošos vīnus, Pjemonta nepārprotami nodalīja sevi no citiem reģioniem, kuros arī audzēja 'Moscato' vīnogas (lai gan daudz mazākā apjomā). Lielākā daļa citviet ražoto 'Moscato' vīnu tika klasificēta kā smalki desertvīni, bet dzirkstošajam vīnam 'Moscato' vīnogas izmantoja tikai Pjemontā, proti, Asti, Alesandrijas un Kuneo teritorijā. Tajā pašā periodā tika veikti pirmie eksperimenti ar sausajiem dzirkstošajiem 'Moscato' bāzes vīniem ("Asti Champagne" 20. gs. pirmajā desmitgadē). Tomēr tie neguva lielus komerciālus panākumus, jo ierobežoto vīndarības zināšanu dēļ tiem nevarēja mazināt rūgto garšu, ko izraisīja pilnībā fermentētie 'Moscato' vīna terpēni. Cukurs, ko pudelē pievienoja atkārtotai fermentācijai, mazināja rūgtumu, bet radīja pārāk lielu spiedienu tajā laikā izmantotajās pudelēs. DOCG "Asti" ražotāji ir turpinājuši savu dažādo vīnu sauso paveidu (gan dzirkstošo, gan negāzēto) izstrādi. Lai optimizētu ražošanas tehnoloģiju, 20. gs. 80. gados Pjemontas pētniecības institūti sāka publicēt informāciju par to sauso vīnu ķīmiskajām un aromātiskajām īpašībām, kas gatavoti no 'Moscato bianco' vīnogām, un par terpēnu savienojumu veidošanos 'Moscato' vīnogās. Šajos gados attīstījās "šķirnes vīndarības" koncepts, t. i., arvien smalkāk izstrādāta tehnoloģiskā pieeja ar mērķi izcelt vīnogu īpašības gatavā vīna kvalitātē. Konkrētajā 'Moscato' gadījumā tehnikas attīstība ir ļāvusi pagarināt fermentācijas laiku, tādējādi mazinot rūgtuma nianšes, kas traucēja ražotāju pirmajos mēģinājumos 20. gadsimta sākumā. Šī iegūtā zinātība tika nodota vīndariem, kuri pēdējās desmitgadēs ir izstrādājuši mazāk cukura saturošus 'Moscato' bāzes vīnus – gan dzirkstošus, gan nedzirkstošus.

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

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

DOCG "Asti" vai "Asti Spumante" etiķetēs un vīnu noformējumā cukuru saturu nedrīkst norādīt tajā pašā rindā, kurā norādīts nosaukums, un tas ir jānorāda ar atšķirīgām un mazāka izmēra rakstzīmēm par tām, kas izmantotas nosaukuma attēlošanai.

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

Tāpat kā vīnogu audzēšanas apgabalā, vīndarīšanas darbības, kas saistītas ar DOCG "Asti" vīnu ražošanu (ieskaitot vīnogu žāvēšanu *vendemmia tardiva* vīniem un dzirkstošo vīnu darīšanas procesu), var veikt arī jebkur Alesandrijas, Asti un Kuneo provincē, kā arī *Pressione* apkaimē, kas atrodas *Chieri* pašvaldības teritorijā (Turīnas province) un robežojas ar minēto vīnogu audzēšanas apgabalu.

Iepakošana noteiktajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veikta iepakošana.

Nosacījuma apraksts:

DOCG "Asti" vīniem ir jābūt papildītiem pudelēs vīnogu audzēšanas apgabalā. Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 4. pantu pildīšana pudelēs ir jāveic iepriekš norādītajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai tādējādi nodrošinātu kvalitāti un reputāciju, izcelsmi un kontroles efektivitāti.

Saite uz produkta specifikāciju

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

**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**

(2021/C 61/08)

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

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“GRECO DI TUFO”

PDO-IT-A0236-AM02

Paziņojuma datums: 13.11.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Vīna veidu saraksta labošana: *Riserva* vīnu iekļaušana

Ir iekļauts “Greco di Tufo” *Riserva* un “Greco di Tufo” *Spumante Riserva* vīns un attiecīgi atjaunināts atļauto vīna veidu saraksts.

Šāds grozījums veikts, lai popularizētu ACVN “Greco di Tufo”, uzsverot tā labās uzglabāšanas īpašības un ievērojot vietējo tradīciju laist vīnu tirgū pēc vairāku gadu izturēšanas.

Turklāt saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem ir svītrots īpašības vārds *bianco* (baltais), kas iepriekš tika izmantots nosaukuma “Greco di Tufo” beigās.

Attiecīgi tiek grozīts produkta specifikācijas 1. un 6. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

2. Ārkārtas apūdeņošanas iespējas iekļaušana

Nemot vērā apgabalā notiekošās klimata pārmaiņas, kā arī arvien pieaugošo ūdens trūkuma un pārmērīgā karstuma negatīvo ietekmi uz augiem, ir atļauta šāda iespēja, lai nodrošinātu tiem normālus augšanas apstākļus.

Attiecīgi tiek grozīts produkta specifikācijas 4. punkts, bet vienoto dokumentu tas neietekmē.

3. *Riserva* vīna veidu un to attiecīgo izturēšanas periodu iekļaušana

Lai nošķirtu “Greco di Tufo” un “Greco di Tufo” *Spumante* veida vīnus ar norādi *Riserva*, par atbilstošu tiek uzskatīts norādīt minimālos izturēšanas periodus un to sākuma datumus.

Attiecīgi tiek grozīts produkta specifikācijas 5. punkts un vienotā dokumenta 5.a punkts.

4. Ar ACVN “Greco di Tufo” apzīmēto vīnu, arī *Riserva* vīnu, apraksts: analītisko un organoleptisko īpašību uzskaitījuma atjaunināšana

Nosaukuma “Greco di Tufo” beigās ir svītrots īpašības vārds *bianco*.

Šis ir grozījums formulējumā, pamatojoties uz produkta nosaukumu.

Iekļaujot “Greco di Tufo” *Riserva* un “Greco di Tufo” *Spumante Riserva* veida vīnus, jaunajā formulējumā norādītas gatavā vīna ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības. Informācija un apraksts attiecas uz augstas kvalitātes produktu, kam tiek nodrošināts vidējs līdz ilgs kopšanas periods vīna darītavā.

“Greco di Tufo” *Spumante* vīna garšas aprakstā ir palielināts maksimālais atlikumcukuru satura diapazons: tagad tas ir no *extrabrut* līdz *extradry*.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Šāds grozījums tiek uzskatīts par nepieciešamu, pamatojoties uz patērētāju pieaugošo pieprasījumu pēc šādiem produktiem.

Attiecīgi tiek grozīts produkta specifikācijas 6. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: formāls grozījums specifikācijā

Ir grozīts formulējums, lai saskaņotu to ar specifikācijā un vienotajā dokumentā ietverto informāciju.

Šis ir formāls grozījums, kas neatceļ saikni, kura norādīta Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93. panta 1. punkta a) apakšpunkta i) punktā.

Attiecīgi tiek grozīts produkta specifikācijas 9. punkts un vienotā dokumenta 8. punkts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

“Greco di Tufo”

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

4. Vīnu apraksts

“Greco di Tufo”

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Aromāts: patīkams, izteikts, izsmalcināts un šķirnei raksturīgs.

Garša: svaiga, sausa un sabalansēta.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 gramu uz litru.

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

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

“Greco di Tufo” Riserva

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Aromāts: patīkams, izteikts, izsmalcināts un šķirnei raksturīgs.

Garša: sausa, svaiga un sabalansēta.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 gramu uz litru.

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

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

“Greco di Tufo” Spumante

Putas: smalkas un noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena ar gaiši zaļām vai zeltainām niansēm.

Aromāts: šķirnei raksturīgs, patīkams, ar vieglu rauga smaržu.

Garša: pilnīga, izsmalcināta un sabalansēta, no *extrabrut* līdz *extradry*.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 gramu uz litru.

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

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

“Greco di Tufo” Spumante Riserva

Putas: smalkas un noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Aromāts: šķirnei raksturīgs, patīkams, ar vieglu rauga smaržu.

Garša: pilnīga, izsmalcināta un sabalansēta, no *extrabrut* līdz *extradry*.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 gramu uz litru.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	6 gramī uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mīligramos uz litru):	

5. Vīndarības metodes

a) Īpašās vīndarības metodes

“Greco di Tufo” *Riserva* minimālais izturēšanas periods

Īpašā vīndarības metode

“Greco di Tufo” *Riserva* veida vīna minimālajam izturēšanas periodam ir jābūt vismaz 12 mēnešiem, sākot no ražas gada 1. novembra.

“Greco di Tufo” *Spumante*, arī *Riserva*, vīna gatavošana

Īpašā vīndarības metode

“Greco di Tufo” *Spumante* vīni, arī vīni ar norādi *Riserva*, ir jāražo, izmantojot tikai klasisko metodi, kas paredz otrēju raudzēšanu pudelēs.

“Greco di Tufo” *Spumante* veida vīna gatavošanā ir jāietver periods, kad tas tiek kopts uz nogulsnēm pudelēs vismaz 18 mēnešus no *tiraggio* (otrējās raudzēšanas sākuma) datuma. Attiecībā uz “Greco di Tufo” *Spumante Riserva* periodam, kad tas tiek kopts uz nogulsnēm pudelēs, ir jāilgst vismaz 36 mēnešus no *tiraggio* datuma.

b) Maksimālās ražas

Visu veidu “Greco di Tufo”:

10 000 kg vīnogu no hektāra.

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar ACVN “Greco di Tufo” apzīmētā vīna ražošanā izmantoto vīnogu audzēšanas apgabals aptver visu šādu *Avellino* provinces pašvaldību administratīvo teritoriju: *Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina* un *Torrioni*.

7. Galvenā vīna vīnogu šķirne

‘Greco (B)’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

ACVN “Greco di Tufo” *negāzētais un dzirkstošais vīns*

Dabas faktori

Ar ACVN “Greco di Tufo” apzīmētais vīns tiek ražots kalnainā apvidū, caur kuru vijas *Sabato* upe. Apgabalam raksturīgas stāvas nogāzes ar vulkāniskas izcelsmes māla un kaļķakmens augsni un minerālvielām bagātu augsnes apakškārtu.

Ražošanas apgabala kalnainais reljefs un tajā esošo vīndārzu vērsums lielākoties dienvidaustrumu/dienvidrietumu virzienā, kas ir īpaši labi piemērots vīnogulāju audzēšanai, nodrošina vidi, kas sniedz augam ideālus augšanas apstākļus ar pietiekamu ventilāciju un gaismas daudzumu.

Ražošanas apgabala kalnainajām daļām raksturīgs mikroklimats ar ievērojamu dienas un nakts gaisa temperatūras atšķirību. Šie nosacījumi palīdz vīnogām nogatavošanās laikā saglabāt to dabisko skābumu.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Vīnogu audzēšanas pirmsākumi šajā apgabalā ir meklējami jau vietējo pirmiedzīvotāju laikā, un tā turpinājās arī pēc Mikēnu grieķu iekarotāju ierašanās. Tā ir saistīta arī ar *Sabato* upi, kas plūst caur kalnaino apvidu. Upes nosaukums aizgūts no sabīņu tautas (saukti arī par *Sabus* jeb *Sabatini*) – samnītu cilts, kas bija apmetusies *Sabatus* upes baseinā. Pateicoties lielu sēra nogulu atklāšanai *Tufo* pašvaldībā, šis apgabals 19. gs. kļuva pazīstams kā vīnkopības attīstības centrs. Sēra pieejamība nāca par labu vīnogulāju audzēšanai visā Irpīnijas apkaimē un ļāva attīstīt metodes, kurās sērs tiek izmantots vīnogu ķekaru aizsardzībai pret ārējiem patogēniem. Tas visā apgabalā ievērojami veicināja saistīto nozaru attīstību, kas ilga līdz 1983. gadam, kad tika pārtraukta sēra ieguve.

Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (Karaliskās vīnkopības un vīndarības skolas) dibināšana *Avellino* provincē padarīja apgabalu par vienu no nozīmīgākajiem Itālijas vīnkopības centriem, veicinot šķirnes 'Greco' vīnogu audzēšanu visā *Sabato* upes vidusteces ielejā.

Vīnkopības skola, sekmējot sociālekonomisko progresu, izvirzīja *Avellino* provinces vīnkopības nozari Itālijas vīna ražošanas un eksporta avangardā.

Akadēmiskā līmenī, proti, pētījumos par vīnogu šķirnēm un vīndarību, ir atkārtoti atzīta "Greco di Tufo" produktu tehniskā un ekonomiskā vērtība.

Iepriekš aprakstītie dabas faktori un cilvēkfaktori apvienojumā ar šķirnes 'Greco' ģenētiskajām īpašībām rada kvalitatīvu vīnu, arī dzirkstošo vīnu. Visus ar ACVN "Greco di Tufo" apzīmētā vīna veidus raksturo svaigums, pilnīgums un izsmalcinātība. Tā kā tie ir piemēroti izturēšanai, tiek ražoti arī *Riserva* vīni.

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

ACVN "Greco di Tufo" un "Greco di Tufo" *Spumante* vīni

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts:

"Greco di Tufo" vīns ir laižams apgrozībā stikla pudelēs vai citā stikla tarā, kuras tilpums nepārsniedz 5 litrus. To aizdarei jāizmanto uzmauveida aizbāžņi, kuri izgatavoti no spēkā esošajos tiesību aktos atļautajiem materiāliem; tas neattiecas uz *Spumante* veida vīnu. Pudelēm, kuru tilpums nepārsniedz 0,187 l, atļauts izmantot skrūvējamus vāciņus.

Saite uz produkta specifikāciju

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

**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**

(2021/C 61/09)

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

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Paziņojuma datums: 2020. gada 10. novembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Iedaļas pārformulēšana - Riserva veida ieviešana

Ir ieviests *Riserva* veids, un tādējādi tas jāiekļauj pie vīna veidiem, uz kuriem attiecas specifikācija.

Šā grozījuma iemesls ir ACVN “Fiano di Avellino” atpazīstamības veicināšana, uzsverot ražoto vīnu ilgmūžību un ņemot vērā vietējo paradumu laist tirgū vairākus gadus izturētu vīnu.

Turklāt saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem no nosaukuma “Fiano di Avellino” beigām ir izņemts arī īpašības vārds *bianco* (baltais).

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 1., 2. un 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

2. Ārkārtas apūdeņošanas iespējas ieviešana

Nemot vērā jau notiekošās klimata pārmaiņas un arvien pieaugošo ūdens trūkumu un pārmērīgo karstumu, kas negatīvi ietekmē augus, tiek atļauta šāda iespēja, lai nodrošinātu augu normālu fizioloģisko attīstību.

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

3. Riserva veida un izturēšanas perioda ieviešana

Lai atšķirtu “Fiano di Avellino” *Riserva*, par lietderīgu ir uzskatīts norādīt minimālo izturēšanas periodu un datumu, no kura šis periods tiek skaitīts.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta 5. punkta a) apakšpunktu.

4. Ar ACVN “Fiano di Avellino” apzīmēto vīnu, arī Riserva veida vīnu, apraksts - analītisko un organoleptisko īpašību pielāgojums

No nosaukuma “Fiano di Avellino” beigām ir svītrots īpašības vārds *bianco* [baltais].

Šis izmaiņas formulējumā ir veiktas, lai nodrošinātu atbilstību produkta nosaukumam.

Ar patēriņu saistīto īpašību iedaļā garšas aprakstam ir pievienots apzīmējums “sauss”, jo tas raksturo vīnus, kurus pašlaik ražo ar šo ACVN.

Pēc jaunā “Fiano di Avellino” *Riserva* veida ieviešanas ir pievienotas to raksturojošās fizikāli ķīmiskās un ar patēriņu saistītās organoleptiskās īpašības. Dati un apraksti attiecas uz augstas kvalitātes produktu, kas tiek vidēji ilgi vai ilgi izturēts pagrabā.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: formāla specifikācijas pielāgošana

Teksts ir pielāgots, un specifikācija un vienotais dokuments ir saskaņoti satura ziņā.

Šis ir formāls pielāgojums, kas neietekmē ģeogrāfisko saikni, kura minēta Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93. panta 1. punkta a) apakšpunkta i) punktā.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Fiano di Avellino

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

“Fiano di Avellino”

Krāsa: mainīgas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkama, intensīva, smalka, savdabīga.

Garša: sausa, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Fiano di Avellino” Riserva

Krāsa: mainīgas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkama, intensīva, smalka.

Garša: sausa, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (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) Īpašās vīndarības metodes

“Fiano di Avellino” *Riserva* minimālais izturēšanas periods

Īpašā vīndarības metode

“Fiano di Avellino” *Riserva* gadījumā minimālajam izturēšanas periodam jābūt vismaz 12 mēnešu ilgām, skaitot no ražas gada 1. novembra.

b) Maksimālās ražas

“Fiano di Avellino” un “Fiano di Avellino” *Riserva*

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar DOCG (ACVN) “Fiano di Avellino” apzīmēto vīnu ražošanā izmantoto vīnogu ražošanas apgabals aptver šādu Avellino (*Avellino*) provinces pašvaldību administratīvo teritoriju: *Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino un San Michele di Serino.*

7. Galvenā vīna vīnogu šķirne

‘Fiano B.’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Ar ACVN “Fiano di Avellino” apzīmēts vīns

Dabas faktori

Noteiktais DOCG (ACVN) “Fiano di Avellino” apgabals atrodas starp *Calore* un *Sabato* ielejām, *Monte Parteno* nogāzēm un *Lauro* ieleju ieskaujošajiem pakalniem. Reljefa ziņā ainavu galvenokārt veido plaši pakalni apvidi starp kalnu nogāzēm. Kopā ar galvenokārt dienvidaustrumu/dienvidrietumu virzienā vērstajiem vīndārziem, kuri izvietoti apgabalos, kas ir īpaši labi piemēroti vīnogulāju audzēšanai, tiek radīta piemēroti vējaina un gaiša vide, kurā augiem tiek nodrošināti ideāli augšanas apstākļi.

Apgabala lielās platības dēļ tajā pastāv arī lielas ģeoloģiskas atšķirības. Sastopamas gan pamatā kaļķaini mālainas augsnes ar vulkāniskiem elementiem, gan cieti, kompakti ieži un pārsvarā mālainas augsnes.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Vīnogulāji šajā apgabalā ir audzēti kopš seniem laikiem. Tas ir saistīts ar teritorijas kalnaino reljefu šķērsojošās *Sabato* upes klātbūtni. Tās nosaukums ir atvasināts no *Sabus* jeb *Sabatini* vārdā nosauktajiem sabīņiem, kas bija samnītu cilts, kura apmetās *Sabatus* upes baseinā.

Vēstures avotos ir izsekots, kā cēlies termins "Apiano", – to izmanto vīnam, kas ražots lauksaimniecības apgabalā, kurš agrāk bija zināms kā "Apia" un mūsdienās atrodas *Lapio* pašvaldības teritorijā kalnos uz austrumiem no *Avellino* 590 m augstumā virs jūras līmeņa. Vārds "Apiano" var būt atvasināts arī no vārda "Api" ("bites"), ņemot vērā to, ka tās, vīnogu salduma vilinātas, mēdz pulcēties ap vīnogu ķekariem.

Karaliskā vīnkopības un vīndarības skola (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) *Avellino* ir palīdzējusi padarīt šo apgabalu par vienu no nozīmīgākajiem vīnkopības centriem Itālijā, veicinot vīnogu šķirnes 'Fiano' audzēšanu ražošanas apgabalā un visā *Sabato* upes ielejas vidusdaļā.

Minētā vīnkopības skola ir bijusi sociālekonomiskās attīstības katalizators un ir veicinājusi to, ka vīnkopības nozarē *Avellino* ir kļuvusi par vienu no vadošajām Itālijas provincēm, kas ražo un eksportē vīnu.

Zinātniskā līmenī "Fiano di Avellino" vīnu tehniskā un ekonomiskā stabilitāte ir atzīta visos līdz šim veiktajos vīnogu šķirņu un vīndarības pētījumos.

ACVN "Fiano di Avellino" pārstāv izcilākos Dienviditālijas baltvīnus: tādus, kas zināmi raksturīgā svaiguma, izsmalcinātības un patīkamās mineralitātes dēļ, un tas, ka tos var labi izturēt, veicina arī *Riserva* veida ražošanu.

Iepriekš aprakstīto dabas faktoru apvienojums ar senajām vīnkopības tradīcijām šajā *Avellino* provinces apgabalā, ar nepārtraukto tehnisko un zinātnisko ieguldījumu, kas būtiski ietekmējis kultūraugus, kā arī ar tehnoloģijām ir palīdzējis uzlabot kvalitāti un veicināt ar ACVN "Fiano di Avellino" apzīmēto vīnu atpazīstamību vietējā un starptautiskajā tirgū.

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

ACVN "Fiano di Avellino" un "Fiano di Avellino" *Riserva*

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

ar ACVN "Fiano di Avellino" apzīmētie vīni patēriņam jānodod pudelēs vai citos stikla traukos, kuru tilpums nepārsniedz 5 litrus un kuri aizvērti ar uzmauveida aizbāzni, kas izgatavots no materiāla, kurš atļauts saskaņā ar piemērojamiem tiesību aktiem. Traukiem, kuru tilpums nepārsniedz 0,187 litrus, var izmantot skrūvējamus vāciņus.

Saite uz produkta specifikāciju

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu
Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un
pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2021/C 61/10)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“Cerise des coteaux du Ventoux”

ES Nr.: PGI-FR-02446 – 3.1.2019.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Cerise des coteaux du Ventoux”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

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

“Cerise des coteaux du Ventoux” ir sarkani galda ķirši, kurus iegūst no *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. varietātēm vai no attiecīgajām hibrīdšķirnēm un kurus patērētājiem piegādā svaigā veidā. Tiem raksturīgas šādas īpašības:

- minimālais izmērs – 24 mm; attiecībā uz ogām, kuru izmērs ir mazāks par 24 mm, ir pieļaujama 5 % pielaide no kopējā ķiršu daudzuma kastē, taču šiem ķiršiem jābūt lielākiem par 22 mm,
- optimālā gatavības pakāpe ražai tiek noteikta, pamatojoties uz trīs krāsu diapazoniem un minimālo cukuru saturu; šie rādītāji ir atkarīgi no attiecīgās šķirnes,

Šķirnes	‘Hâtif Burlat’, ‘Summit’	‘Belge’, ‘Van’, ‘Géant d’Hedelfingen’	‘Folfer’
Krāsa (CTIFL krāsu kods)	3–4	4–5	5–6
Minimālais cukuru saturs	11,5° pēc Briksa skalas	12,5° pēc Briksa skalas	15° pēc Briksa skalas

— ja iepakojumā tiek pārdoti vienas šķirnes ķirši, to krāsai jābūt vienāda.

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

—

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Posmi, kas jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā, ir audzēšana, ražas novākšana, atlasīšana un šķirošana pēc izmēriem.

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

AĢIN ķirši tiek iepakoti kārbās, kuru svars nepārsniedz 6 kg. Ja ķirši tiek iepakoti kārbīnās, – kastes, kurā kārbīņas saliktas, svars var būt lielāks par norādīto, taču nedrīkst pārsniegt 10 kg, savukārt katras kārbīņas svars nepārsniedz 3 kg.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Papildus obligātajai informācijai, ko nosaka pārtikas produktu marķēšanas un noformēšanas noteikumi, uz marķējuma, vienā redzamības laukā, ir jānorāda produkta reģistrētais nosaukums un ES AĢIN logotips.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ķiršu “Cerise des coteaux du Ventoux” ražošanai noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ietilpst Voklīzas (*Vaucluse*) departamentā un stiepjas no *Comtat Venaissin* līdzenuma rietumos līdz Vantū (*Ventoux*) kalna pakājei un *Liberon* (*Luberon*) kalnu masīvam dienvidos. Šis ir apgabals, kurā faktiski tiek audzēti “Cerise des coteaux du Ventoux” un notiek to apstrāde pēc ražas novākšanas.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādas *Vaucluse* departamentam piederošas pašvaldības teritorijas:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz “Cerise des coteaux du Ventoux” reputāciju un īpašo kvalitāti, ko lielā mērā nodrošina klimatiskie apstākļi un vietējo audzētāju zināšanas. Ķiršu koki tiek audzēti apgabalā, kurā sarkanie galda ķirši jau gadsimtiem tiek audzēti kā tradicionāls kultūraugs, tādējādi produkta reputācija ir balstīta uz šīm tradīcijām. Ķiršiem piemīt perfekti sabalansēta gatavība, ko nodrošina ģeogrāfiskā apgabala īpaši labvēlīgie vides faktori, un tie ir liela izmēra, jo audzētāji perfekti pārzina koku apgriešanas metodes.

Šajā ražošanas apgabalā ķirši ir tradicionāls kultūraugs, kas tiek audzēts jau simtiem gadu (pirmās rakstiskās liecības par ķiršu audzēšanas nozīmīgumu apgabalā rodamas 17. gs. avotos). Tolaik tie galvenokārt tika audzēti pašu patēriņam ģimenē. Koki auga ģimeņu dārzos, taču dažkārt arī izklaidus starp graudaugu laukiem un uz uzbūrumiem. Šis ir tradicionāls sarkano galda ķiršu audzēšanas apgabals.

“Cerise des coteaux du Ventoux” ražošanas apgabals atrodas unikālā apkārtņē, kas piekļaujas Vantū kalnam, kā arī Voklīzas kalnu un *Liberon* kalnu masīva nogāzēm, sasniedzot 50 m līdz 600 m augstumu virs jūras līmeņa. Apgabalā valda Vidusjūras klimats ar tipiski lielu saules gaismas daudzumu (2 760 stundas gadā) un dominējošais mistrāls – spēcīgs ziemeļu vējš, kas, tuvojoties Vantū kalna nogāzēm, pierimst. Pastāv arī noteiktas dienas un nakts temperatūras atšķirības, ko rada aukstās gaisa masas, kas atplūst no Vantū kalna virsotnes (1 912 m).

Gadu gaitā ir izkoptas īpašas zināšanas attiecībā uz t. s. “gājēju” augļu dārzu (rindās stādīti, zemi koki, kuriem strādnieki var piekļūt nepakāpjoties) apsaimniekošanu, lai uzlabotu audzēšanas darbu (jo īpaši zaru apgriešanu) un atvieglotu ogu lasītāju iespēju piekļūt ogām. Šie augļu dārza koki tiek apgriezti katru gadu, lai nodrošinātu pastāvīgu ražu un – vissvarīgākais – koki varētu ražot atbilstoša izmēra ogas.

Ķirši tiek lasīti tikai ar rokām. Šo darbu veic pieredzējuši ogu lasītāji, kuri ir apmācīti *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL)* sagatavotā ķiršu krāsu koda izmantošanā. Saskaņā ar ieteikumiem attiecībā uz katras šķirnes krāsu kodu ogu lasītāji vadās pēc šā konkrētās šķirnes koda un atlasa ogas ar optimālu cukuru un skābuma attiecību. Katrai jaunajai vai vecajai šķirnei CTIFL ir saskaņojis ogu krāsu ar cukuru un skābuma attiecību. Tādējādi katrai šķirnei ir noteikta optimālā krāsā, kas atbilst labākajai cukuru un skābuma attiecībai.

Ogu atlasīšanu un šķirošanu pēc izmēriem vienmēr ir vēlams veikt uz lauka, lai gan, līdz ar ķiršu šķirošanas iekārtu ieviešanu divtūkstošo gadu sākumā, šķirošanas darbs tagad dažkārt tiek veikts iekštelpās. Neatkarīgi no tā, vai ķirši tiek šķīroti ar rokām vai iekārtām, darbinieka zināšanas ir būtiskas, lai nodrošinātu, ka trauslās ogas tiek pārkrāmētas saudzīgi, un tās saglabātu savu kvalitāti. Šāda prakse paredz laist tirgū iepakojumus ar izmēra un krāsas ziņā vienādām ogām.

Augļu dārzus veido ķiršu koki, kas atlasīti, pamatojoties uz to spēju ražot lielas, stingras, spīdīgas un garšīgas ogas. Lai nodrošinātu pastāvīgu ražu un – vissvarīgākais – atbilstoša izmēra ogas, to koku zari tiek apgriezti katru gadu.

Ķirši “*Cerise des coteaux du Ventoux*” savu reputāciju ir ieguvuši, pateicoties to izmēram, kā arī ilgajai pieejamībai tirgū, t. i., no maija sākuma līdz jūlija vidum. Šie ķirši ir pieejami ilgāk kā divus mēnešus, jo augļu dārzi tiek stādīti dažādos augstumos, kā aprakstīts informācijā par vides faktoriem, un visas šķirnes nenogatavojas vienā laikā.

Šā kultūrauga ekonomisko nozīmi apliecina fakts, ka tika izveidots liels skaits ķiršu tirgu. Pirmais tirgus tika atklāts 1902. gadā *La Tour-d'Aigues* pilsētā, un nākamie – blakus esošajās pašvaldību teritorijās. Tie notika katru dienu, un starpnieki–preču nosūtītāji ieradās iepirkt ķiršus no audzētājiem, pamatojoties uz savstarpēju vienošanos.

Ņemot vērā ražošanas apjomus, Vantū pašvaldības apvienoja spēkus un 1960. gadā izveidoja kopīgu tirgu *Saint Didier* pašvaldībā.

20. gs. sešdesmitajos gados tika atvērti vēl trīs *Marchés d'Intérêt Nationaux* jeb valsts vairumtirdzniecības tirgi (*Avignon*, *Chateaurnaud* un *Cavaillon*), kā arī stacijas tirgus *Carpentras* pašvaldībā. Tie nodrošina piedāvājuma un pieprasījuma pārredzamību, kā arī lielāku cenu atklātību.

“*Cerise des coteaux du Ventoux*” ir galda ķirši, kas patērētājiem tiek piegādāti svaigā veidā. Tie tiek novākti optimālā gatavības pakāpē, atbilstoši katrai šķirnei noteiktajam CTIFL krāsu kodam un minimālajam cukuru saturam. Šo ķiršu īpašā atšķirība ir to lielais izmērs (vismaz 24 mm). Pateicoties darbinieku zināšanām par atlasīšanas un šķirošanas procesu, katrā kārbā iepakotie ķirši ir krāsas un izmēra ziņā vienādi.

“*Cerise des coteaux du Ventoux*” ir produkts, kuru raksturo specifiskas īpašības, taču tas balstās arī uz audzētāju zinātību un vēsturisko reputāciju.

Ražošanas apgabala klimatiskie apstākļi ir unikāli, ar lielu saules gaismas daudzumu un ziemeļu vēju, ko sauc par *mistrālu*. Šie apstākļi palīdz novērst slimību attīstīšanos un nodrošināt agru ražu no skarbiem dabas apstākļiem aizsargātās platībās un vēlāku ražu – lielākā augstumā.

Ģeogrāfiskajā apgabalā pastāv noteiktas dienas un nakts temperatūras atšķirības; tas ir labvēlīgs nosacījums, lai izaudzētu nobriedušas, stingras ogas ar izteiktu krāsu. Pielāgošanos apstākļiem apliecina šo ķiršu vadošā pozīcija valsts tirgū.

Audzēšanas metodes, piemēram, “gājēju” augļu dārzu sistēma un regulāra zaru apgriešana, ir galvenie faktori, kas ļauj pastāvīgi iegūt nomainīgu ķiršu ražu ar pietiekami lielām ogām optimālā gatavības pakāpē.

Atlasīšanas un šķirošanas darba meistarība ir izkopta pieredzē, ko veido audzētāju paaudžu ilggadējās zināšanas. Tā nodrošina, ka iepakojumā tiek iekļautas krāsas un izmēra ziņā vienādas ogas.

Tā kā ķirši ir trausli, tie ir jāatlasa un jāsašķiro pēc izmēra iespējami drīz (48 stundu laikā no ražas novākšanas) un jāiepako noteikta tilpuma kārbās, lai ogas netiktu saspiestas.

Ražotāju apvienības vairāk nekā 25 gadu garumā rīkotās informācijas kampaņas ir palīdzējušas izveidot ķiršu “Cerise des coteaux du Ventoux” reputāciju. Pateicoties šai produkta nevainojamajai reputācijai, tas tika prezentēts izstādes “Expo” Francijas paviljonā, kuru 2015. gada 21. jūnijā Francijas prezidents atklāja Milānā un kurā starp “(..) labākajiem augstas kvalitātes produktiem (..) [izstrādē bija arī] Francijas ķirši “Cerise des coteaux du Ventoux” (..)” (atsauce: *O&Q Hebdo*, 2015. gada 21. jūnijs). Francijas televīzijas pārraidēs ir bijušas vairākas reportāžas, kurās aplūkotas produkta specifiskās īpašības. Piemēram, reportāžā, kas 2019. gada 4. jūnijā tika pārraidīta Francijas 2. kanāla dienas ziņās, par darbinieku ikdienu kādā augludārzā uz ziemeļiem no *Carpentras*, tie stāstīja, ka “pārdoti tiek tikai labākie ķirši (..) [un] tos šķiro ar rokām atbilstoši izmēram (vairāk nekā 24 mm) un krāsai”; sīzetu var aplūkot tīmekļa vietnē: francetvinfo.fr. Arī citos specializētajos drukātajos laikrakstos, piemēram, 2019. gada maija *Rungis Actualités*, tika minētas “Cerise des coteaux du Ventoux” raksturīgās īpašības, proti: “(..) ogu gatavības pakāpe un izmērs, kam jāpārsniedz 24 mm, (..) [ir saistīti ar] šķirošanas metodēm – manuālām vai mehanizētām”.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV