

# Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

# C 369



Izdevums  
latviešu valodā

## Informācija un paziņojumi

65. gadagājums

2022. gada 27. septembris

Saturs

### II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

#### **Eiropas Komisija**

2022/C 369/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

#### **Eiropas Komisija**

2022/C 369/02	Euro maiņas kurss — 2022. gada 26. septembris .....	2
2022/C 369/03	Komisijas paziņojums par norādījumiem par kvotu atvilkšanu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1224/2009 105. panta 1., 2. un 5. punktu un ar ko aizstāj Paziņojumu 2012/C 72/07 .....	3

#### **Revīzijas palāta**

2022/C 369/04	Īpašais ziņojums 20/2022 – “Eiropas Savienības rīcība cīņā pret nelegālu zveju: kontroles sistēmas ir ieviestas, bet tās vājina pārbažu un sankciju nevienmērīga piemērošana dalībvalstīs” .....	5
---------------	--	---

# LV

<sup>(1)</sup> Dokuments attiecas uz EEZ.

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS ĪSTENOŠANU

**Eiropas Komisija**

2022/C 369/05	Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu termiņa beigām .....	6
---------------	--	---

CITI TIESĪBU AKTI

**Eiropas Komisija**

2022/C 369/06	Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punktu .....	7
2022/C 369/07	Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu .....	13

## II

*(Informācija)*

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju  
(Lieta M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2022/C 369/01)

Komisija 2022. gada 14. septembrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 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 32022M10851. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

---

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>

2022. gada 26. septembris

(2022/C 369/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	0,9646	CAD	Kanādas dolārs	1,3195
JPY	Japānas jena	139,07	HKD	Hongkongas dolārs	7,5720
DKK	Dānijas krona	7,4365	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6886
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89404	SGD	Singapūras dolārs	1,3842
SEK	Zviedrijas krona	10,9275	KRW	Dienvidkorejas vona	1 379,40
CHF	Šveices franks	0,9555	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	17,4247
ISK	Islandes krona	138,90	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	6,9075
NOK	Norvēģijas krona	10,3585	HRK	Horvātijas kuna	7,5278
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	14 620,74
CZK	Čehijas krona	24,640	MYR	Malaizijas ringits	4,4401
HUF	Ungārijas forints	408,83	PHP	Filipīnu peso	56,908
PLN	Polijas zlots	4,7608	RUB	Krievijas rublis	
RON	Rumānijas leja	4,9418	THB	Taizemes bāts	36,496
TRY	Turcijas lira	17,8001	BRL	Brazīlijas reāls	5,1504
AUD	Austrālijas dolārs	1,4858	MXN	Meksikas peso	19,6066
			INR	Indijas rūpija	78,7040

<sup>(1)</sup> Datu avots: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.



**Komisijas paziņojums par norādījumiem par kvotu atvilkšanu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1224/2009 105. panta 1., 2. un 5. punktu un ar ko aizstāj Paziņojumu 2012/C 72/07**

(2022/C 369/03)

Ja Komisija konstatē, ka dalībvalsts ir pārsniegusi tai iedalītās kvotas, Komisijai atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 1224/2009 105. panta 1. punktam jāveic atvilkumi no attiecīgās dalībvalsts turpmākajām kvotām.

Saskaņā ar 105. panta 2. punktu, ja dalībvalsts konkrētā gadā ir pārzvejojusi tai pieejamo kvotu, nākamajā gadā vai gados jāveic atvilkumi no attiecīgās dalībvalsts gada kvotas.

Ja tāpēc, ka minētā kvota attiecīgajai dalībvalstij nav pieejama vai nav pieejama pietiekamā apmērā, atvilkumus par pārzvejotu kvotu nevar veikt saskaņā ar 105. panta 1. un 2. punktu, atbilstīgi 105. panta 5. punktam pēc apspriešanās ar attiecīgo dalībvalsti nākamajā gadā vai gados atvilkumus izdarīt var no kvotas, kas minētajai dalībvalstij pieejama attiecībā uz citiem krājumiem vai krājumu grupām, kuras ir tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā vai kurām ir tāda pati komerciālā vērtība.

Lai veicinātu minēto noteikumu pārredzamu un konsekventu piemērošanu saskaņā ar vienlīdzīgas attieksmes principu, Komisija vēlas darīt zināmus atklātībai principus, kurus tā ievēros, veicot kvotu atvilkumus.

Šis paziņojums aizstāj Paziņojumu 2012/C 72/07<sup>(1)</sup>, kura saturs tiek papildināts ar šādu noteikumu: ja kādā gadā dalībvalsts ir pārzvejojusi tai pieejamo reģionālas zvejniecības pārvaldības organizācijas pārvaldīto krājumu kvotu, pienākošies atvilkumi būtu jāveic pēc tāda paša grafika, kādu ievēro attiecīgajās reģionālajās zvejniecības pārvaldības organizācijās.

Tāpēc Komisija, kad tā piemēros Regulas (EK) Nr. 1224/2009 105. panta 1., 2. un 5. punktu, ievēros tālāk aprakstītos principus.

1. Atvilkumu (turpmāk "kompensējamais apjoms" vai "kompensēšana"), aptverot arī apjomus, kas koriģēti ar koeficientu, veic visu kopā nākamajā gadā pēc pārzvejas.

Tomēr, ja tiek pārzvejota reģionālas zvejniecības pārvaldības organizācijas pārvaldīto krājumu kvota, kompensējamais apjoms, aptverot arī apjomus, kas koriģēti ar koeficientu, atvelkams gadā (gados), kurā veic korekciju, vai gadā (gados), kuru nosaka attiecīgā reģionālā zvejniecības pārvaldības organizācija.

2. Ja kompensējamais apjoms ir lielāks par pieejamo kvotu, nākamajā gadā pēc pārzvejas pieejamo kvotu atvelk pilnā apmērā. Atlikušo atvilkumu (aptverot arī apjomus, kas koriģēti ar koeficientu) izdara no kvotām, kas pieejamas aiznākamajā gadā vai, vajadzības gadījumā, turpmākajos gados, līdz pārzvejotais daudzums ir pilnībā kompensēts.

3. Atkāpjoties no 2. punkta, lēnāka kompensēšana (proti, 50/50 divu gadu laikā vai kompensējamā apjoma procentuāla sadalīšana uz vairāk nekā diviem gadiem) izņēmuma kārtā iespējama tikai tad, ja ir izpildīts viens no šādiem nosacījumiem:

- a) zivju krājums tiek ilgtspējīgi pārvaldīts, pamatojoties uz relevanto zinātnisko ieteikumu par šo krājumu, vai
- b) nozvejas no attiecīgā krājuma tiek gūtas jauktu sugu zvejniecībā un, kvotai būtiski samazinoties, zūd iespēja izmantot saistītās sugas, kuru nozvejas tiek gūtas attiecīgajā jauktu sugu zvejniecībā, vai
- c) konkrēti starptautiski noteikumi (piemēram, reģionālu zvejniecības pārvaldības organizāciju noteikumi), kas attiecas uz attiecīgā krājuma pārzvejas kompensēšanu, paredz lēnāku kompensēšanu divu vai vairāku gadu laikā.

<sup>(1)</sup> Komisijas paziņojums "Norādījumi par kvotu atvilkšanu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1224/2009 105. panta 1., 2. un 5. punktu" (OV C 72, 10.3.2012., 27. lpp.), kurā grozījumi izdarīti ar Paziņojumu 2019/C 192/03 (OV C 192, 7.6.2019., 5. lpp.).

4. Ja atvilkumus par pārzejoto krājumu nākamajā gadā pēc pārzejas veikt nav iespējams, jo attiecīgajai dalībvalstij kvota nav pieejama, tad, kā paredzēts Regulā (EK) Nr. 1224/2009, atvilkumu veic attiecībā uz citiem krājumiem, kuri ir tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā vai kuriem ir tāda pati komerciālā vērtība. Minētos krājumus identificē pēc šādiem kritērijiem:
    - a) saskaņā ar 105. panta 5. punktu atvilkumus veic attiecībā uz krājumiem, kuri sastopami tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā un kurus, vēlams, apzvejo tā pati flote, kas kvotu pārsniegusi;
    - b) ja a) apakšpunktā minētajam kritērijam atbilst vairāk nekā viens krājums, priekšroku dod atvilkumiem no tādu krājumu kvotas, kuri, pamatojoties uz relevanto zinātnisko ieteikumu, ir vissliktākajā saglabāšanās stāvoklī.
  5. Ja atvilkumi veicami attiecībā uz reģionālo zvejniecības pārvaldības organizāciju pārvaldītiem krājumiem, Komisija šādus atvilkumus, aptverot arī apjomus, kas koriģēti ar koeficientu, var saskaņā ar 2.–4. punktu izdarīt, sākot no gada (gadiem), kuru nosaka attiecīgā reģionālā zvejniecības pārvaldības organizācija.
-

# REVĪZIJAS PALĀTA

## Īpašais ziņojums 20/2022

**“Eiropas Savienības rīcība cīņā pret nelegālu zveju: kontroles sistēmas ir ieviestas, bet tās vājina pārbažu un sankciju nevienmērīga piemērošana dalībvalstīs”**

(2022/C 369/04)

Eiropas Revīzijas palāta ir publicējusi Īpašo ziņojumu 20/2022 “Eiropas Savienības rīcība cīņā pret nelegālu zveju: kontroles sistēmas ir ieviestas, bet tās vājina pārbažu un sankciju nevienmērīga piemērošana dalībvalstīs”.

Ziņojumu var tieši aplūkot vai lejupielādēt Eiropas Revīzijas palātas tīmekļa vietnē <https://www.eca.europa.eu/lv/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

---

## V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPEJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS  
ĪSTENOŠANU

## EIROPAS KOMISIJA

## Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu termiņa beigām

(2022/C 369/05)

Tā kā pēc publicētā paziņojuma par gaidāmajām termiņa beigām <sup>(1)</sup> nav iesniegts neviens pienācīgi pamatots pārskatīšanas pieprasījums, Komisija paziņo, ka beigsies turpmāk minētā antidempinga pasākuma piemērošanas termiņš.

Šis paziņojums ir publicēts 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 <sup>(2)</sup>.

Ražojums	Izcelsmes vai eksportētāja(-as) valsts(-is)	Pasākumi	Atsauce	Piemērošanas termiņš <sup>(1)</sup>
Bārija karbonāts	Ķīnas Tautas Republika	Antidempinga maksājums	Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2017/1759 (2017. gada 27. septembris), ar ko pēc termiņbeigu pārskatīšanas, kas veikta, ievērojot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2016/1036 11. panta 2. punktu, nosaka galīgo antidempinga maksājumu Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes bārija karbonāta importam (OV L 250, 28.9.2017., 34. lpp.)	29.9.2022.

<sup>(1)</sup> Pasākuma piemērošanas termiņš beigsies šajā ailē minētās dienas pusnaktī (00:00).

<sup>(1)</sup> OV C 16, 13.1.2022., 6. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 176, 30.6.2016., 21. lpp.

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punktu

(2022/C 369/06)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 <sup>(1)</sup> 98. pantam.

## PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Almansa”

PDO-ES-A0044-AM05

Pieteikuma iesniegšanas datums: 11.05.2022.

1. Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses

*Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa* [Vīnu ar cilmes vietas nosaukumu “Almansa” ražotāju organizācija]

Tas ietver visus uzņēmējus, kas ražo vīnu, uz kuru attiecas ACVN, un šim nolūkam ražo vīnogas.

2. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)

- Produkta nosaukums
- Vīnkopības produkta kategorija
- Saikne
- Tirdzniecības ierobežojumi

3. Grozījuma apraksts un pamatojums

Ir pievienota jauna rindkopa par iepakojumu, norādot, ka pildīšana pudelēs jāveic noteiktajā apgabalā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

Šo grozījumu uzskata par pieskaitāmu pie Savienības grozījumu veidiem, kas paredzēti Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

PAMATOJUMS

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 4. pantu šīs prasības iekļaušanas iemesls ir aizsargāt ar ACVN “Almansa” apzīmēto vīnu kvalitāti un reputāciju, garantēt to izcelsmi un nodrošināt to īpašos raksturlielumus un īpašības, kas saistītas ar izcelsmes apgabalu.

(1) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Vīnu ar cilmes vietas nosaukumu ražošana nebeidzas ar misas pārveidošanu vīnā (izmantojot spirta fermentāciju un citus papildu procesus), bet gan ar iesaiņošanu. Tā jāuzskata par šo vīnu ražošanas pēdējo posmu, jo tā ietver citas vīndarības metodes, proti, filtrēšanu, stabilizāciju un dažādu veidu korektīvos pasākumus, kas varētu ietekmēt īpašos raksturlielumus.

Šis pienākums novērš iespējamus riskus, kas izriet no vīnu transportēšanas ārpus to ražošanas apgabala, tostarp: oksidēšanās un termiskais stress augstas vai zemas temperatūras dēļ, kā arī produkta bojāšanās, kas nelabvēlīgi ietekmētu tā fizikāli ķīmiskās (skābumu, polifenolus un krāsvielas) un organoleptiskās (krāsas, aromātu, garšu) īpašības un stabilitāti. Tas arī samazina mikrobioloģiskā piesārņojuma risku (no baktērijām, vīrusiem, sēnītēm, pelējumiem vai raugiem).

Šī prasība nāk par labu uzņēmējiem, kas apzinās riskus un ir atbildīgi par ACVN kvalitātes saglabāšanu, un sniedz patērētājiem garantijas par vīnu izcelsmi un kvalitāti un to atbilstību produkta specifikācijai.

## VIENOTAIS DOKUMENTS

### 1. Jauns(-i) nosaukums(-i)

Almansa

### 2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

### 3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

### 4. Vīna vai vīnu apraksts

1. *Sausais baltvīns un sausais sārtvīns*

#### ĪSS APRAKSTS

Šie baltvīni ir viegli, ar vidēji augstu spirta saturu, bāli dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā. Pārsvarā sajūtams augļu aromāts, taču to var papildināt koksnes un grauzdējuma nianšes. Vīnam piemīt patīkams skābums, svaiga un augļaina garša. Var būt sajūtamas vieglas koksnes vai grauzdējuma nianšes.

Sārtvīni pēc krāsas ir dažādi — no zemeņu sārta toņa līdz aveņsārtam vai laškrāsas tonim. Tie ir svaigi, viegli un ar vidēji izteiktu skābumu. Baudot tie ir dzīvīgi un augļaini.

\* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tīlp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tīlp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligrami uz litru)	180

2. *Pussausais, pussaldais un saldaiss baltvīns, sārtvīns un sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Pēc izskata un smaržas tie atgādina citus šīs pašas šķirnes sausus vīnus.

Pēc garšas tie ir līdzsvaroti spirta satura, skābuma un atlikumcukuru ziņā.

\* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

\* Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs: 180 mg/l, ja kopējais cukuru daudzums, ko izsaka kā fruktozi un glikozi, pārsniedz 5 g/l, un tiesību aktos noteiktā robežvērtība, ja kopējais cukuru daudzums, ko izsaka kā fruktozi un glikozi, ir mazāks par 5 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalenti uz litru)	16,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramu uz litru)	

3. *Sausais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Šie vīni var būt vidēji līdz izteikti intensīvā krāsā, sarkanos līdz violetos, purpura, granātsarkanos, ķiršu vai rubīnsarkanos toņos, var būt redzama arī sarkanbrūna nokrāsa.

Tiem piemīt vidēji līdz izteikti intensīva smarža ar tīriem aromātiem, taču vienlaikus sajūtamām koksnes un grauzdējuma niansēm.

Šajos vīnos, kas ir vidēji līdz izteikti intensīvi, līdzsvaroti un ar labu struktūru, var būt sajūtama tiem raksturīgā koksnes piegarša ar grauzdējuma niansēm.

\* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalenti uz litru)	11,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramu uz litru)	150

4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

## ĪSS APRAKSTS

Bālu līdz zeltainu toņu baltvīniem — sīki un paliekoši burbulīši, bet sārtu līdz dakstiņkrāsas toņu sārtvīniem — spīdīgi burbulīši. Tīras un augļainas aromāta nianšes. *Reserva* vīniem — intensīvas aromāta nianšes. Baudot tie ir līdzsvaroti, ar patīkamu struktūru.

\* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalenti uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligrami uz litru)	185

5. **Vīndarības metodes**5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Izspiežot misu vai vīnu un atdalot to no izspaidām, ir jāizmanto atbilstošs spiediens, lai nodrošinātu, ka iznākums nepārsniedz 74 l vīna uz 100 kg sarkanogu šķirņu vīnogu un 70 l vīna uz 100 kg baltogu šķirņu vīnogu.

Sarkanvīnu ražošanā minimālais macerācijas ilgums ir 48 stundas.

Baltvīna un sarkanvīna vīnogu šķirņu kupāža nav atļauta.

Izturēšanas procesā izmantotajām koka tvertnēm ir jābūt gatavotām no ozolkoka un ar ietilpību, kas atbilst tilpuma ierobežojumiem, kuri noteikti spēkā esošajos tiesību aktos attiecībā uz tradicionālo apzīmējumu izmantošanu.

Vīni tiek izturēti mucās.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Baltogu šķirņu vīnogulāji ar kausveidā apgrieztu vainagu

7 860 kg vīnogu no hektāra

55 hl no hektāra

Sarkanogu šķirņu vīnogulāji ar kausveidā apgrieztu vainagu

6 430 kg vīnogu no hektāra

47,58 hl no hektāra

Baltogu šķirņu vīnogulāji, kas audzēti uz špalerām

11 430 kg vīnogu no hektāra

80 hl no hektāra

Sarkanogu šķirņu vīnogulāji, kas audzēti uz špalerām

10 000 kg vīnogu no hektāra

74 hl no hektāra



## 6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Apgabalā ietilpst zemesgabali un apakšgabali, kas atrodas šādu pašvaldību teritorijā:

- Almansa,
- Alpera,
- Bonete,
- Corral Rubio,
- Higuera,
- Hoya Gonzalo,
- Pétrola,
- *Chinchilla*: teritorija, ko norobežo dienesta ceļš AB-402 (kurš iet no *Horna* līdz *Venta de Alhama*) un kas vienā pusē robežojas ar *Pétrola* un *Corral Rubio* pašvaldību teritoriju, bet otrā pusē — ar *Bonete*, *Higuera* un *Hoya Gonzalo* pašvaldību teritoriju.

## 7. Vīna vīnogu šķirne(-es)

‘GARNACHA TINTORERA’

‘MONASTRELL’

‘VERDEJO’

## 8. Saiknes apraksts

### 8.1. Vīns

Ar cilmes vietas nosaukumu “Almansa” apzīmētā produkta ražošanas apgabals atrodas klimata pārejas zonā. Vīnogulāji sastādīti līdzenās zemes platībās, kurām raksturīgas ūdenscaurlaidīgas augsnes, kas bagātas ar kaļķakmeni, bet nabadzīgas ar augu barības vielām. Vidējais nokrišņu daudzums ir neliels — 250 mm/gadā. Niecīgais nokrišņu daudzums, augšņu caurlaidība un zemās ražas ļauj iegūt vīnus ar ļoti stipru aromātu un spilgtu krāsu.

### 8.2. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Ekstrēmās temperatūras un kaļķakmens bagātīgums augsnēs ļauj audzēt atļauto šķirņu vīnogas, no kurām iegūst pilnmiesīgus un līdzsvarotus vīnus. Tāpat nokrišņu trūkums un liels saulesgaismas stundu skaits nodrošina dabiskā spirta veidošanos, ļaujot iegūt vīnus ar noteiktu spirta satura līmeni. Attiecībā uz dzirkstošo vīnu ražošanu — tos iegūst no iepriekšējā punktā minētā vīna, tāpēc tā saiknes apraksts attiecināms arī uz dzirkstošo vīnu.

## 9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Lai izmantotu norādi par vienu konkrētu vīnogulāju šķirni, vajadzīgs, lai vismaz 85 % vīnogu būtu iegūtas no minētās šķirnes vīnogulājiem, kā arī tas, lai šāds fakts būtu ierakstīts vīna reģistros.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Lai nodrošinātu pienācīgu ACVN izmantošanu, visi aizsargātie vīni jānosūta iesaiņojumā. Vīnu ar cilmes vietas nosaukumu ražošana nebeidzas ar misas pārveidošanu vīnā (izmantojot spirta fermentāciju un citus papildu procesus), bet gan ar iesaiņošanu. Tā jāuzskata par šo vīnu ražošanas pēdējo posmu, jo tā ietver citas vīndarības metodes, proti, filtrēšanu, stabilizāciju un dažādu veidu korektīvos pasākumus, kas varētu ietekmēt īpašos raksturlielumus.

### **Saite uz produkta specifikāciju**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_AM04%20\\_ALMANSA\\_cc\\_20210423.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf)

---

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

(2022/C 369/07)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantam <sup>(1)</sup>.

**PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS**

**“Montefalco”**

**PDO-IT-A0845-AM03**

**Pieteikuma iesniegšanas datums: 22.8.2016.**

**1. Grozījumam piemērojamie noteikumi**

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

**2. Grozījuma apraksts un pamatojums**

**2.1. Jaunā veida — “Montefalco” “Grechetto” — ieviešana**

Paredzēts ieviest jaunu veidu — “Montefalco” “Grechetto”.

Tas ir vīns, ko gatavo, izmantojot vietējo vīnogu šķirni “Grechetto”, kura atspoguļo baltvīnu gatavošanas tradīciju Umbrijā un jo īpaši produkta “Montefalco” ražošanas apgabalā.

Šis apgabals ir ievērojams ar pauguraino reljefu un subkontinentālo mikroklimatu. Šādos apgabalos šķirnes “Grechetto” vīnogas iegūst īpašas analītiskās un organoleptiskās īpašības. Tās ietekmē vīnu specifiskās fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas aprakstītas vienotā dokumenta 1.4. punktā.

Minēto iemeslu dēļ “Montefalco” “Grechetto” veida pievienošana veicina ar ACVN “Montefalco” apzīmētā produkta augstās kvalitātes saglabāšanu, kā arī ar to apzīmēto produktu tēla un klāsta uzlabošanu.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 1. pantu un turpmākajiem pantiem, kuros minēts vīnogu šķirnes “Grechetto” nosaukums, kā arī uz vienotā dokumenta 4. punktu (“Vīna vai vīnu apraksts”) un citām iedaļām, kurās minēta šī šķirne.

**2.2. Grozījums attiecībā uz vīnam “Montefalco” bianco (baltvīnam “Montefalco”) izmantoto vīnogu šķirņu kombināciju**

Šis grozījums attiecas uz izmaiņām vīnogu šķirņu kombinācijā, kurā tiek izcelta vietējā šķirne “Trebiano Spoletino”.

Konkrēti, iepriekšējais vīnogu šķirņu sastāvs bija šāds:

“Grechetto” — vismaz 50 %;

“Trebiano Toscano” — no 20 % līdz 35 %;

citas baltogu šķirnes — līdz 30 %.

Tas ir aizstāts ar šādu:

<sup>(1)</sup> OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

“Trebbiano Spoletino” — vismaz 50 %;

citas baltogu šķirnes — līdz 50 %.

Pamatojums

Tika uzskatīts, ka ir jāatjaunina veidam “Montefalco” *bianco* izmantoto šķirņu kombinācija, šķirni “Trebbiano Toscano”, kas nav šā apgabala vietējā šķirne, aizstājot ar vietējo šķirni “Trebbiano Spoletino”. Tādējādi organoleptisko, ķīmisko un fizikālo īpašību ziņā tiek iegūts labākas kvalitātes vīns.

Konkrēti, salīdzinot ar šķirni “Trebbiano Toscano”, vietējā šķirne “Trebbiano Spoletino” dod mazāku ražu un ir labāk pielāgota vietējiem klimatiskajiem apstākļiem. Tā vīnam “Montefalco” *bianco* piešķir īpašas kvalitātes īpašības, kas saistītas ar šo apgabalu un atbilst patērētāju vēlmēm.

Pēdējos gados šķirne “Trebbiano Spoletino” patiešām ir piesaistījusi uzņēmēju un patērētāju interesi, jo tai raksturīgās īpašības nepārprotami pārspēj citu *Trebbiano* saimes vīnogu šķirņu īpašības. Tas līcis ražotājiem lūgt šo specifiskācijas grozījumu.

Turklāt iepriekš minētā jaunā vīna veida “Montefalco” “Grechetto” ieviešana ir saistīta arī ar šķirnes “Grechetto” procentuālās daļas samazināšanu “Montefalco” *bianco* vīnā. Ja iepriekš kombinācijā ar citām baltogu šķirnēm tā bija dominējošā šķirne, kuras procentuālā daļa pārsniedza 50 %, tad tagad tās procentuālā daļa ir mazāka nekā 50 %.

Šis grozījums attiecas uz specifiskācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 7. punktu (“Galvenās vīna vīnogu šķirnes”).

2.3. *Grozījums attiecībā uz vīnam “Montefalco” rosso (sarkanvīnam “Montefalco”) un “Montefalco” rosso riserva izmantojamo vīnogu šķirņu kombināciju*

Šķirņu kombinācija, ko izmanto rosso un rosso riserva veida vīnu ražošanai, saskaņā ar pašreizējo specifiskāciju, ir šāda:

“Sangiovese” — no 60 % līdz 70 %;

“Sagrantino” — no 10 % līdz 15 %;

citas sarkanogu šķirnes, kas piemērotas audzēšanai Umbrijas reģionā, — ne vairāk kā 30 %.

Tā ir mainīta šādi:

“Sangiovese” — no 60 % līdz 80 %;

“Sagrantino” — no 10 % līdz 25 %;

citas nearomātiskās sarkanogu šķirnes — atlikusī daļa līdz 100 %.

Konkrēti, ir palielināta gan šķirnes “Sangiovese”, gan šķirnes “Sagrantino” maksimālā procentuālā daļa. Turklāt vairs nav obligāti jāizmanto vēl kāda vai vairākas sarkanogu šķirnes. Tagad tās var izmantot pēc izvēles.

Šā grozījuma iemesls ir vajadzība dot priekšroku divām iepriekš minētajām vietējām šķirnēm, kas atspoguļo augsnes un klimatisko apstākļu kopumu. Tās ir vēlamākas nekā sajaukumi ar starptautiskajām šķirnēm, kuras nerada nekādas specifiskas ar kvalitāti vai vietu saistītas īpašības.

Šis grozījums attiecas uz specifiskācijas 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

2.4. *Vīnogulāju stādījumu biežības iekļaušana un izmaiņas vīnogu ražā un vīna iznākumā no hektāra*

Minimālā stādījumu biežība, kas ieviesta attiecībā uz “Montefalco” rosso un riserva, ir 4 000 vīnogulāju uz hektāru, bet attiecībā uz “Montefalco” *bianco* un “Montefalco” “Grechetto” — 3 000 vīnogulāju uz hektāru.

Šā pasākuma mērķis ir uzlabot vīnogu produkcijas kvalitāti.

Lielā stādījumu biežība, kas definēta kā vīnogulāju skaits uz hektāru vīndārzā, augu vidū rada lielāku konkurenci, kad tie meklē augsnē esošās barības vielas. Šī konkurence ierobežo veģetācijas, lapu un augļu attīstību, radot mazākus ķekarus un ogas. Samazinoties ogu diametram, palielinās to virsmas laukuma attiecība pret tilpumu, tādējādi uzlabojoties produkcijas kvalitātei. Augus, kuriem ir mazāk lapu, mazāk apdraud arī slimības un kaitīgi organismi, piemēram, sēnes, baktērijas, kukaiņi un vīrusi. Turklāt saknes mēdz augt lejup, nevis uz sāniem, jo tās ir spiestas stiepties dziļāk augsnē, lai atrastu ūdeni un būtiskās minerālvielas. Šādi tiek iegūtas labākas kvalitātes vīnogas un līdz ar to arī vīns.

Balto vīnogu raža ir samazināta no 13 000 līdz 12 000 kilogramu no hektāra. Tāda pati raža — 12 000 kilogramu — ir pievienota attiecībā uz jauno vīna veidu “Montefalco” “Grechetto”.

Papildus tam “Montefalco” *bianco* veida vīna gadījumā pārstrādes iznākums ir samazināts no 72 % līdz 70 %, kas atbilst citu veidu pārstrādes iznākumam.

Šo pasākumu mērķis ir sasniegt augstāku kvalitāti.

Šie grozījumi attiecas uz specifikācijas 4. un 5. punktu un vienotā dokumenta 5. punktu (“Vīndarības metodes” — “Maksimālais ražas iznākums”).

#### 2.5. Ārkārtas apūdeņošanas ieviešana

Ir ieviesta ārkārtas apūdeņošana. Šis grozījums ir saistīts ar pēdējo gadu izmaiņām klimatiskajos apstākļos. Šādas izmaiņas ietver zemu nokrišņu daudzumu un augstu vidējo un maksimālo temperatūru vasarā, jo īpaši iekšzemes klimatiskajos apgabalos, piemēram, produkta “Montefalco” ražošanas apgabalā.

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

#### 2.6. Dabiskās spirta tilpumkoncentrācijas palielināšana attiecībā uz “Montefalco” *bianco* un tāda paša parametra pievienošana attiecībā uz “Montefalco” “Grechetto”

Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija attiecībā uz “Montefalco” *bianco* ražošanai paredzētajām vīnogām ir palielināta no 10,50 % līdz 11,00 %.

Tāda pati tilpumkoncentrācija — 11,00 % — ir noteikta attiecībā uz “Montefalco” “Grechetto” veidu.

Šis grozījums ir ieviests, lai izpildītu vīnogu kvalitātei piemērojamās prasības, kas dotu iespēju ražot pilnmiesīgus vīnus.

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

#### 2.7. Prasības ieviešana attiecībā uz pildīšanu pudelēs noteiktajā apgabalā

Grozījums attiecas uz noteikumu par pildīšanu pudelēs noteiktajā ražošanas apgabalā.

Izdarot šo grozījumu, ar ACVN “Montefalco” apzīmētā produkta ražotāju mērķis ir novērst nepilnību produkta specifikācijas sākotnējā tekstā, kas apstiprināts 1979. gada beigās, — laikā, kad vispārējos noteikumos par valsts vai ES cilmes vietas nosaukumiem nebija noteikts, ka pildīšana pudelēs un iepakojšana jāveic noteiktajā apgabalā. Šis vispārējais noteikums tika ieviests pēc Eiropas Savienības Tiesas 2000. gada 16. maija sprieduma lietā C-388/95.

Grozījuma iemesls ir vajadzība saglabāt ar ACVN “Montefalco” apzīmēto vīnu kvalitāti, garantēt to izcelsmi un nodrošināt rezultatīvu un savlaicīgu kontroli.

Ir pamats domāt, ka vīna transportēšana un iepakojšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala var apdraudēt “Montefalco” vīna kvalitāti, jo tas varētu tikt pakļauts oksidēšanās–reducēšanās riskam, pēkšņām temperatūras izmaiņām un mikrobioloģiskai kontaminācijai. Šis parādības jo īpaši var nelabvēlīgi ietekmēt fizikālās un ķīmiskās īpašības (minimālo kopējo skābumu, minimālo bezcukuru ekstrakta saturu utt.), kā arī organoleptiskās īpašības (krāsu, smaržu un garšu).

Jo lielāks ir veicamais attālums, jo lielāki kļūst minētie riski. Turpretim pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā, kur vīna partijas pārvadā tikai nelielos attālumos (ja vispār pārvieto), produkta īpašības un kvalitāti palīdz saglabāt neskartas.

Gadu gaitā ar cilmes vietas nosaukumu "Montefalco" apzīmētā produkta ražotāji ir ieguvuši pieredzi un labas tehniskās un zinātniskās zināšanas par konkrētām vīnu īpašībām. Ņemot vērā iepriekš minēto, šie faktori pildīšanu pudelēs ļauj veikt izcelsmes apgabalā, ievērojot labākos tehnoloģiskos piesardzības pasākumus. Mērķis ir saglabāt visas specifikācijā minētās vīnu fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Vēl viens mērķis, kura dēļ pildīšanai pudelēs jānotiek ražošanas apgabalā, ir nodrošināt, lai kompetentā struktūra savus uzraudzības pienākumus varētu veikt pēc iespējas efektīvāk, rezultatīvāk un izmaksu ziņā lietderīgāk. Šo prasību izpildi nevar tādā pašā mērā nodrošināt ārpus ražošanas apgabala.

Laikā, kad "Montefalco" vīns tiek pildīts pudelēs, kontroles struktūra, kas veic ikgadējo pārbaudi par atbilstību specifikācijas noteikumiem, saskaņā ar attiecīgo inspekciju plānu var ātri ieplānot inspekcijas apmeklējumus visos iesaistītajos uzņēmumos ražošanas apgabalā.

Mērķis ir sistemātiski nodrošināt to, ka pudelēs var pildīt tikai tāda "Montefalco" vīna partijas, attiecībā uz kuru vispirms ir saņemts sertifikāts par to, ka tas izturējis pārbaudes struktūras veiktos fizikālos, ķīmiskos un organoleptiskos testus. Tas, radot vien nelielas izmaksas ražotājiem, ļauj sasniegt labākus rezultātus pārbaudžu rezultativitātes ziņā ar mērķi nodrošināt patērētājiem maksimālās vīna autentiskuma garantijas.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu ("Būtiski papildu nosacījumi").

## 2.8. "Montefalco" "Grechetto" veida analītisko un organoleptisko īpašību apraksta iekļaušana

Attiecībā uz jauno "Montefalco" "Grechetto" veidu ir pievienots turpmāk norādītais analītisko un organoleptisko īpašību apraksts.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena vai zeltaina, dažkārt ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: maiga, izsmalcināta, augļaina (ābolu, bumbieru, persiku, dažkārt ananasu vai citrusaugļu) un ziedaina (vilkābeļu, dažkārt irbuleņu vai kumelišu).

Garša: harmoniska, svaiga, ar patīkamu rūgtenumu, labi strukturēta, augļaina (ābolu, bumbieru, persiku, dažkārt ananasu vai citrusaugļu).

Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma %: 11,50 %.

Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 grami uz litru.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīna vai vīnu apraksts").

## 2.9. Vīnu minimālā kopējā skābuma samazināšana

Vīnu minimālais kopējais skābums ir samazināts par 0,5 gramiem uz litru, iegūstot šādas vērtības:

"Montefalco" *bianco* — minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru;

"Montefalco" *rosso* un *riserva* — minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru.

Laika gaitā ir pierādīts, ka kopējais skābuma līmenis ir pakāpeniski samazinājies, un tas noticis arī neapstrīdamu klimata pārmaiņu rezultātā.

Nelielais samazinājums neietekmē vīnu kvalitāti, un jebkurā gadījumā šā parametra minimālā robežvērtība ir augstāka par pašreizējos ES tiesību aktos noteikto robežvērtību (3,5 grami uz litru).

Šis grozījums attiecas uz specififikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīna vai vīnu apraksts").

#### 2.10. Noteikuma ieviešana attiecībā uz apzīmējuma vīgna izmantošanu

Kā neobligāta marķēšanas prakse ir ieviesta apzīmējuma vīgna vai vīgneto (abi nozīmē "vīndārzs") izmantošana kopā ar attiecīgās vietas nosaukumu. Šādi var sīkāk aprakstīt "Montefalco" vīnu, dodot ražotājiem iespēju etiķetē norādīt vīna izcelsmes vīndārzus.

Tas ir neobligāts noteikums, kas specififikācijā iekļauts informatīvi, jo arī attiecīgie ES un valsts tiesību akti ļauj tirgvedības nolūkos iekļaut etiķetēs šādus apzīmējumus.

Šis grozījums attiecas uz specififikācijas 7. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

#### 2.11. Trauku maksimālā tilpuma palielināšana

To stikla pudeļu maksimālais tilpums, kurās var pildīt "Montefalco" vīnus, ir palielināts no 5 litriem līdz 18 litriem.

Tomēr tikai "Montefalco" *rosso riserva* veidam par iepriekš minēto trauku aizdari joprojām obligāti jāizmanto pilnībā ievietots korķis.

Šie pasākumi, kas ir stingrāki nekā vispārējie Eiropas tiesību akti par traukiem, ir paredzēti tam, lai nostiprinātu ar ACVN "Montefalco" apzīmēto vīnu reputāciju un tēlu. Būtiski ir arī tas, ka saskaņā ar dažām viesmīlības jomas prasībām tiek augstu vērtētas pudeles, kuru tilpums pārsniedz 5 litrus, bet nepārsniedz 18 litrus.

Šis grozījums attiecas uz specififikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu ("Papildu nosacījumi").

#### 2.12. Atjaunināts apraksts par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu

Ir iekļauts jaunais "Montefalco" "Grechetto" veids un atjaunināta "Montefalco" *bianco* veida šķirņu kombinācija, šķirni "Trebiano Toscano" aizstājot ar šķirni "Trebiano Spoletino". Tāpēc apraksts par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu ir atjaunināts attiecībā uz tradicionālajiem nosacījumiem minēto vietējo šķirņu audzēšanai ar šā ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specififikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu ("Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu").

### VIENOTAIS DOKUMENTS

#### 1. Produkta nosaukums

Montefalco

#### 2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

#### 3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

#### 4. Vīna vai vīnu apraksts

##### 4.1. "Montefalco" *bianco*

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena, var būt ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: maīga, vīnam raksturīga, ar dažādas intensitātes augļu ar dzeltenu mīkstumumu, citrusaugļu un tropu augļu notīm. Ziedainas notis.

Garša: svaiga vai viegli skābena, aromātiska un noturīga. Augļaina, harmoniska. Nobeigumā patīkami rūgtena.

Minimālais dabiskais spirta saturs tilpuma %: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 grami uz litru.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā 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	Izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

#### 4.2. "Montefalco" "Grechetto"

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena vai zeltaina, dažkārt ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: maīga, izsmalcināta, augļaina (ābolu, bumbieru, persiku, dažkārt ananasu vai citrusaugļu) un ziedaina (vilkābeļu, dažkārt irbuleņu vai kumelišu).

Garša: harmoniska, svaiga, ar patīkamu rūgtenumu, labi strukturēta, augļaina (ābolu, bumbieru, persiku, dažkārt ananasu vai citrusaugļu).

Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma %: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 grami uz litru.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā 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	Izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

#### 4.3. "Montefalco" rosso

Krāsa: rubīnsarkana.

Smarža: ķiršiem un meža augļiem, avenēm un mellenēm tipiskas nianšes.



Garša: sausa, harmoniska, ar smalki līdzsvarotu miesīgumu.

Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma %: 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 grami uz litru.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā 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	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

#### 4.4. "Montefalco" riserva

Krāsa: rubīnsarkana, kas līdz ar vīna vecumu kļūst arvien vairāk granātsarkana.

Smarža: intensīva, augļaina, dažkārt ar garšvielu un smaržaugu notīm.

Garša: sausa, harmoniska, labi strukturēta, ilgnoturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma %: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 grami uz litru.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā 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	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

## 5. Vīndarības metodes

### a) Galvenās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

"Montefalco" rosso veida vīnam var būt apzīmējums *riserva*, ja uz vīnogām attiecas īpaša ikgadēja ziņošana un tās ir ierakstītas vīndarības reģistrā un ja vīns ir izturēts vismaz 30 mēnešus, no kuriem 12 mēnešus — mucās, sākot no tā gada 1. novembra, kurā iegūtas vīnogas.

b) *Maksimālais ražas iznākums*

**“Montefalco” bianco**

12 000 kg vīnogu no hektāra

**“Montefalco” bianco**

84 hl no hektāra

**“Montefalco” “Grechetto”**

12 000 kg vīnogu no hektāra

**“Montefalco” “Grechetto”**

84 hl no hektāra

**“Montefalco” rosso**

11 000 kg vīnogu no hektāra

**“Montefalco” rosso**

77 hl no hektāra

**“Montefalco” rosso riserva**

11 000 hl no hektāra

**“Montefalco” rosso riserva**

77 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN “Montefalco” apzīmētā produkta ražošanas apgabals atrodas šādu pašvaldību teritorijā Perudžas [Perugia] provincē: *Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi un Giano dell’Umbria*.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

“Grechetto B”

“Sagrantino N”

“Sangiovese N”

“Trebiano Spoletino B” — “Trebiano”

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. ACVN “Montefalco”

Saiknei būtiskie dabas faktori

Ar ACVN “Montefalco” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Perudžas provincē, Umbrijas centrā. Tas ir ļoti ražīgs apgabals, kurā zemesgabali atrodas lēzenās pakalnu nogāzēs un kuru ieskauj viduslaiku ciemati. Apstrādātais apgabals atrodas 220 līdz 472 metru augstumā augstākajos pakalnos, savukārt vīndārzu zemesgabali atšķiras pēc to slīpuma un vērsuma. Tāpēc apgabalā ir daudzveidīgs mikroklimats un augšanas apstākļi, kas nodrošina arī to, ka atsevišķas vīna darītavas var ražot vīnus ar atšķirīgām tās interesējošām īpašībām.

Klimats ir subkontinentāls ar dažām Vidusjūras klimata iezīmēm. Apgabalā ir karstas, bet ne smacējošas vasaras, un aukstas, bet ne pārāk mitras ziemas. Vidējā temperatūra vasarā ir no 18 līdz 23 °C, ziemā — no 4 līdz 6 °C, gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 750 līdz 1 300 milimetriem, un vismazāk nokrišņu ir vasarā, bet visvairāk — rudenī.

Augšņu īpašības. Augsnes ziņā ražošanas apgabalam raksturīgi šādi četri apakšapgabali:

- upju/ezeru konglomerāti, kam raksturīgas dzeltenas un dažkārt sablīvētas smiltis un kas vīniem piešķir minerālu īpašības,
- ezeru māls un smiltis, kas veido smilšainas un oļainas dziļas augsnes ar teicamu drenāžu,
- straumju nesēn un agrāk sanesti galvenokārt smilšaini un oļaini (holocēna) nogulumu uz līdzenākām virsmām,
- mergelis, kas raksturīgs plašiem apgabaliem, ar tipiskiem akmeņainiem miocēna atsegumiem un tipisku dzeltenīgu smilšakmeni un pelēcīgs dūņains mergelis, kā arī pelēcīgs dūņains māls.

Zemes, kas šajā apgabalā pārsvarā apstādītas ar vīnogulājiem, sastāv no kaļķakmens un māla pamata ar nelielu akmeņu saturu un lielu aktīvā kaļķakmens procentuālo daļu, kas ir 5,5 līdz 9,2 %.

Nemot vērā smalki sadalīto karbonātu pārpilnību, te vienmēr vērojama zināma sārmainība, kas reizēm ir ļoti izteikta (7,8 līdz 8,2) un kas vismazākā ir aluviālajās terasēs, bet vislielākā — māla.

Organiskā viela sastopama ievērojamā daudzumā — no 1,5 % līdz 2,2 % —, bieži pārsniedzot 1 % pat 1 metra dziļumā. Tas ir ievērojams cieti, ņemot vērā augsnes straujo homogenizāciju apstrādes rezultātā.

Augsnēs — jo īpaši augsnēs, kas atrodas uz miocēna atsegumiem, — ir daudz pieejamā fosfora un apmaiņas kālija (kas nepārsniedz attiecīgi 43 un 404 ppm).

Saknēm stiepjoties dziļumā, katra slāņa biezums pakāpeniski samazinās (no vairāk nekā 150 centimetriem līdz mazāk nekā 70 centimetriem, saknēm no aluviālajām augsnēm caur māla un smilšainajām augsnēm virzoties līdz apakšā esošajiem turbidītiem un konglomerātiem), tomēr vienmēr nodrošinot pietiekamu vietu sakņu attīstībai. Šī īpašība ir apvienota ar augšņu teicamo ūdensnoturspēju, vīnkopju viedo izvēli attiecībā uz potcelmiem un ūdens resursu apsaimniekošanu, izmantojot labākās audzēšanas metodes visa gada garumā. Tāpēc vīndārzi vasarā var izturēt jebkādu ūdens trūkumu un ražot vīnogas, kas var sasniegt pareizo gatavības pakāpi un optimālu skābumu un struktūru.

## 8.2. ACVN "Montefalco"

Saiknei būtiskie vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Montefalco un to pašvaldību teritorija, kas veido ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalu, vienmēr ir bijusi izcila "vīna zeme", par ko liecina daudzi vēsturiski avoti, kuri vēsta par vīnkopībai vēltītajiem pakalpiem.

Jau 1088. gadā bija rakstiski norādītas zemes, kas apstādītas ar vīnogulājiem. Daudzi dokumenti, kas datēti ar 13. gadsimtu, liecina par pastāvīgajām rūpēm, ko apgabala vīnkopji vēltīja vīnkopībai pat pilsētas centrā un dārzos. Šādā veidā viņi radīja oriģinālu lauksaimniecības produktu, par ko vēl šodien liecina neparastais vēsturisko vīnogulāju tīkls. No 14. gadsimta pirmās puses vīnogulājus un vīnu sāka aizsargāt vietējie tiesību akti, tiem vēlot veselības pašvaldības statūtu nodaļas un pantus.

1622. gadā Perudžas legāts kardināls *Boncompagni* ievērojami palielināja pašvaldības statūtos paredzētos sodus, pat nosakot, ka "personu, kas nodara kaitējumu vīnogulājam, soda pakarot".

1925. gadā Umbrijas vīna gadatirgū pilsēta tika raksturota kā nozīmīgākais reģiona vīnkopības centrs ("Montefalco ieņem pirmo vietu specializēto vīndārzu kopšanā"). Dokumenti liecina arī par vīna kultūras sarežģītību šajā apgabalā un par tolaik ražotajiem dažādajiem vīniem — gan baltvīniem, gan sarkanvīniem.

Vīnkopības un "Montefalco" vīnu ražošanas paņēmieni attīstību, ieskaitot ar šo nosaukumu apzīmētā produkta specifiskajā noteikto tehnisko un ražošanas aspektu attīstību, ir ietekmējuši cilvēkfaktori.

Konkrēti, šādi faktori ietver vīnogu šķirņu kombinācijas izvēli un izvēli attiecībā uz tradicionālajiem apgriešanas veidiem, t. i., sākumā — vēdekļa jeb *éventail* formā un kordona formā, atstājot īsus augļzarus, un pēc tam — pēc *Guyot* metodes.

Vīnogu — īpaši šķirnes “Sagrantino”, “Trebiano Spoletino”, kā arī “Sangiovese” un “Grechetto” vīnogu — ražas novākšana parasti notiek vēl vīnogu nogatavošanās periodā. Ražu novāc tad, kad vīnogas ir veselīgas un tajās ir augsts cukuru saturs.

Ar vīnu ražošanu saistītās metodes ir apgabalā tradicionāli izveidojušās metodes. Konkrēti, šķirņu “Sangiovese” un “Sagrantino” vīnogu izmantošana vīna gatavošanā nodrošina maksimālu kvalitātes izpausmi. Metodes ietver ražošanas paņēmienus, kuru mērķis ir maksimāla krāsas un fenolu ekstrahēšana, pēc kuras tiek nodrošināts vidēji ilgs vai ilgs nogatavināšanas periods, kā rezultātā iegūst strukturētus sarkanvīnus. Baltvīnu gatavošanā izmantoto paņēmieni mērķis ir saglabāt dabisko svaigumu un aromātiskās īpašības.

### 8.3. ACVN “Montefalco”

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

“Montefalco” *bianco* un “Montefalco” “Grechetto”

“Montefalco” *bianco* vīns ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā krāsā. Tam var būt zaļgana nokrāsa. Smarža ir maiga, vīnam raksturīga, ar dažādas intensitātes augļu ar dzeltenu mīkstumumu, citrusaugļu un tropu augļu notīm un ziedu notīm.

Garša ir svaiga vai viegli skābena, aromātiska un noturīga, augļaina, raksturīga, harmoniska, ar patīkamu rūgtenumu nobeigumā.

“Montefalco” “Grechetto” vīns ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā vai zeltainā krāsā, dažkārt ar zaļganām niansēm. Tā smarža ir maiga, izsmalcināta, augļaina (ābolu, bumbieru, persiku, dažkārt ananasu vai citrusaugļu) un ziedaina (vilkābeļu, dažkārt irbuleņu vai kumelišu). Tam ir rūgtena garša, un tas ir labi strukturēts un augļains, konkrēti, ar ābolu, bumbieru, persiku un dažkārt ananasu vai citrusaugļu niansēm.

Abiem minētajiem vīniem ir labs skābuma līmenis (vismaz 5 grami uz litru, izteikts vīnskābē) un bezcukuru ekstrakts (vismaz 17 grami uz litru), kas nodrošina svaigumu un struktūru. Tie ir vīni, kurus var baudīt kā jaunvīnus, bet to kvalitāte līdz ar vecumu var uzlaboties.

Minētās īpašības ir saistītas ar ražošanas ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimatiskajiem apstākļiem. Reljefs ir kalnains, un klimata ziņā vērojamas gan Vidusjūras klimata, gan subkontinentāla klimata iezīmes. Vasaras ir karstas, bet ne smacējošas, un ziemas ir aukstas, bet ne pārāk mitras. Minētie faktori nosaka temperatūras diapazonu un nodrošina, ka vīnogas nogatavojas vislabākajā veidā, uzkrājot pietiekamu daudzumu cukuru, organisko skābju, fenolu un aromātisko vielu. Šādas sastāvdaļas pēc tam atspoguļojas vīnu analītiskajās un organoleptiskajās īpašībās un svaiguma notīs.

Bagātīgais pieejamā fosfora un kālija līmenis augsnēs pēc tam izceļ vīnu garšu.

Turklāt nenoliedzamas ir vīnkopju tehniskās prasmes, izvēloties tradicionālās vīnogulāju audzēšanas sistēmas, proti, apgriešanu kordona formā, atstājot īsus augļzarus, un apgriešanu pēc *Guyot* metodes. Šīs sistēmas nodrošina nelielu vīnstīgu pumpuru skaitu un ir ideāli piemērotas vīnogulāju dzīvīguma un ražīguma kontrolei. Papildus tam vēlāk tiek veiktas vīndarbības darbības, kurās izmanto modernas ražošanas tehnoloģijas. Visi uzskaitītie faktori kopā izceļ iepriekš minētās vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības.

“Montefalco” *rosso* un “Montefalco” *rosso riserva*

“Montefalco” *rosso* vīns ir rubīnsarkanā krāsā, ar ķiršiem un meža augļiem, avenēm un mellenēm tipiskām notīm. Tas ir augļains, ar sausu un harmonisku garšu un smalki līdzsvarotu miesīgumu.

“Montefalco” *rosso riserva* vīns ir rubīnsarkanā krāsā, bet, vīna vecumam palielinoties, var kļūt granātsarkans. Tam ir intensīva un augļaina smarža, dažkārt ar garšvielu un smaržaugu notīm.

Garša: sausa, harmoniska, labi strukturēta, noturīga.

Abiem minētajiem vīniem ir labs skābuma līmenis (vismaz 4,5 grami uz litru, izteikts vīnskābē) un bezcukuru ekstrakta saturs (vismaz 23 grami uz litru), kas izceļ spēcīgo struktūru.

Šie vīni ir ļoti piemēroti izturēšanai. Tie pudelē spēj attīstīties, un, ja tos pienācīgi glabā, jo īpaši *rosso riserva* vīns saglabā savas optimālās īpašības ilgāk nekā piecus gadus.

Minētās īpašības ir saistītas ar ražošanas ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimatiskajiem apstākļiem.

Līdz ar klimatu nozīmīgi ir arī tādi faktori kā kalnainā ainava, vērsums un aizliegums apstādīt zemes, kas ir pārāk mitras vai nesaņem pietiekami daudz saules gaismas. Apgabalā valda Vidusjūras klimats ar subkontinentāla klimata iezīmēm, tajā ir karstas, bet ne smacējošas vasaras un aukstas, bet ne pārāk mitras ziemas, kā arī ievērojams temperatūras diapazons. Tas rada labi vēdinātu un gaišu vidi, kurā nav stāvošu ūdeņu un kura ir ļoti piemērota vīnkopībai un vīnogu nogatavošanās procesam.

Turklāt augšņu struktūrai, kā arī ķīmiskajam un fizikālajam sastāvam raksturīgs kaļķakmens un māls un liels daudzums fosfora un kālija. Šīs augsnes nodrošina, ka vīnogu miziņās uzkrājas fenolu un krāsas sastāvdaļas, kuras savukārt piešķir krāsu, aromātu un struktūru vīnam.

Ražošanas apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi jo īpaši pozitīvi ietekmē šķirnes “Sangiovese” vīnogas, kas ir šo vīnu galvenās vīnogas. Šajā apgabalā tās iegūst optimālu krāsu, struktūru un miesīgumu, kā arī dabisko smalkumu, dziļumu un svaigumu, ar ko šī vīnogu šķirne var izcelties.

Turklāt nenoliedzamas ir vīnkopju tehniskās prasmes, pastāvīgi rūpējoties par zemes un vīndārzu kopšanu un izvēloties tradicionālās vīnogulāju audzēšanas sistēmas, proti, apgriešanu kordona formā, atstājot īsus augļzarus, un apgriešanu pēc *Guyot* metodes. Šīs sistēmas nodrošina nelielu vīnstīgu pumpuru skaitu un ir ideāli piemērotas vīnogulāju dzīvīguma un ražīguma kontrolei. Papildus tam vēlāk tiek veiktas vīndarības darbības, kurās izmanto modernas ražošanas tehnoloģijas. Visi uzskaitītie faktori kopā veido šos ļoti labi strukturētos sarkanvīnus, kuriem piemīt izcilas organoleptiskās īpašības.

## 9. Būtiski papildu nosacījumi

Iepildīšana noteiktajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

iepildīšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

iemesls pildīšanai pudelēs noteiktajā ražošanas apgabalā ir vajadzība saglabāt ar ACVN “Montefalco” apzīmēto vīnu kvalitāti, garantēt to izcelsmi un nodrošināt efektīvu un izmaksu ziņā lietderīgu kontroļu savlaicīgu veikšanu.

Ir pamats domāt, ka transportēšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala var apdraudēt “Montefalco” vīna kvalitāti, jo tas varētu tikt pakļauts oksidēšanās–reducēšanās riskam, pēkšņām temperatūras izmaiņām un mikrobioloģiskai kontaminācijai. Šīs parādības jo īpaši var nelabvēlīgi ietekmēt fizikālās un ķīmiskās īpašības (minimālo kopējo skābumu, minimālo bezcukuru ekstrakta saturu utt.), kā arī organoleptiskās īpašības (krāsu, smaržu un garšu).

Jo lielāks ir veicamais attālums, jo lielāki kļūst minētie riski. Turpretim pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā, kur vīna partijas pārvadā tikai nelielos attālumos (ja vispār pārvieto), produkta īpašības un kvalitāti palīdz saglabāt neskartas.

Gadu gaitā ar cilmes vietas nosaukumu “Montefalco” apzīmētā produkta ražotāji ir ieguvuši pieredzi un labas tehniskās un zinātniskās zināšanas par konkrētām vīnu īpašībām. Ņemot vērā iepriekš minēto, šie faktori pildīšanu pudelēs ļauj veikt izcelsmes apgabālā, ievērojot labākos tehnoloģiskos piesardzības pasākumus. Mērķis ir saglabāt visas specifikācijā minētās vīnu fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Vēl viens mērķis, kura dēļ pildīšanai pudelēs jānotiek ražošanas apgabālā, ir nodrošināt, lai kompetentā struktūra savus uzraudzības pienākumus varētu veikt pēc iespējas efektīvāk, rezultatīvāk un izmaksu ziņā lietderīgāk. Šo prasību izpildi nevar tādā pašā mērā nodrošināt ārpus ražošanas apgabala.

Laikā, kad “Montefalco” vīns tiek pildīts pudelēs, kontroles struktūra, kas veic ikgadējo pārbaudi par atbilstību specifikācijas noteikumiem, saskaņā ar attiecīgo inspekciju plānu var ļoti ātri ieplānot inspekcijas apmeklējumus visos iesaistītajos uzņēmumos ražošanas apgabālā.

Mērķis ir sistemātiski nodrošināt to, ka pudelēs var pildīt tikai tāda “Montefalco” vīna partijas, attiecībā uz kuru vispirms ir saņemts sertifikāts par to, ka tas izturējis pārbaudes struktūras veiktos fizikālos, ķīmiskos un organoleptiskos testus. Tas, radot vien nelielas izmaksas ražotājiem, ļauj sasniegt labākus rezultātus pārbaudžu rezultativitātes ziņā ar mērķi nodrošināt patērētājiem maksimālās vīna autentiskuma garantijas.

Turklāt nolūkā aizsargāt iepriekš pastāvošās tiesības pudeļu pildīšanas uzņēmumi var pieteikties atkāpes piemērošanai, lai turpinātu pildīšanu pudelēs savās telpās, kas atrodas ārpus noteiktā apgabala, ar nosacījumu, ka viņi Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijai iesniedz attiecīgu pieteikumu, kā arī nodrošina dokumentāciju, kas apliecina, ka ar ACVN “Montefalco” apzīmētos vīnus viņi ir pildījuši pudelēs vismaz divus no pieciem gadiem pirms tā grozījuma stāšanās spēkā, ar kuru ievieš prasību par pildīšanu pudelēs šajā apgabālā. Tam nav jābūt nepārtrauktam divu gadu periodam.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akts.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

iepildīšanas noteikums

Saskaņā ar valsts noteikumiem, kas reglamentē ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētu vīnu iepildīšanu, ar ACVN “Montefalco” apzīmētos vīnus, ko paredzēts nodot patēriņam, drīkst iepildīt tikai stikla pudelēs, kuru tilpums nepārsniedz 18 litrus un kuras ir noslēgtas ar korķi vai skrūvējamu korķi ar garu apakšmalu.

Tikai “Montefalco” *rosso riserva* veida gadījumā obligāti jāizmanto pilnībā ievietots korķis.

### Saite uz produkta specifikāciju

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

---



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



Eiropas Savienības  
Publikāciju birojs  
L-2985 Luksemburga  
LUKSEMBURGA

LV