

Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

66. gadagājums

2023. gada 19. jūlijs

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2023/C 254/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.11178 – ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND) ⁽¹⁾	1
2023/C 254/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.11175 – IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA) ⁽¹⁾	2

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2023/C 254/03	Euro maiņas kurss – 2023. gada 18. jūlijs	3
2023/C 254/04	Komisijas paziņojums par pašreizējām valsts atbalsta atgūšanas procentu likmēm un atsaucēs/diskonta likmēm, ko piemēro no 1.8.2023. (<i>Publicēts saskaņā ar 10. pantu Komisijas Regulā (EK) Nr. 794/2004</i>)	4

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2023/C 254/05	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	5
2023/C 254/06	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	6
2023/C 254/07	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	7

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2023/C 254/08	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89	8
2023/C 254/09	Apstiprināts standarta grozījums ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 6.b panta 2. un 3. punktu	12
2023/C 254/10	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	17

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.11178 – ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2023/C 254/01)

Komisija 2023. gada 13. 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. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11178. *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.11175 – IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2023/C 254/02)

Komisija 2023. gada 13. 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. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11175. *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⁾**2023. gada 18. jūlijs**

(2023/C 254/03)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1255	CAD	Kanādas dolārs	1,4862
JPY	Japānas jena	155,40	HKD	Hongkongas dolārs	8,7918
DKK	Dānijas krona	7,4509	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7908
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,85838	SGD	Singapūras dolārs	1,4866
SEK	Zviedrijas krona	11,5040	KRW	Dienvikorejas vona	1 419,52
CHF	Šveices franks	0,9647	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	20,1525
ISK	Islandes krona	146,30	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,0745
NOK	Norvēģijas krona	11,3395	IDR	Indonēzijas rūpija	16 864,46
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	MYR	Malaizijas ringits	5,1126
CZK	Čehijas krona	23,818	PHP	Filipīnu peso	61,261
HUF	Ungārijas forints	373,68	RUB	Krievijas rublis	
PLN	Polijas zlots	4,4458	THB	Taizemes bāts	38,436
RON	Rumānijas leja	4,9380	BRL	Brazīlijas reāls	5,4001
TRY	Turcijas lira	30,3528	MXN	Meksikas peso	18,8029
AUD	Austrālijas dolārs	1,6523	INR	Indijas rūpija	92,3335

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

Komisijas paziņojums par pašreizējām valsts atbalsta atgūšanas procentu likmēm un atsauces/diskonta likmēm, ko piemēro no 1.8.2023.

(Publicēts saskaņā ar 10. pantu Komisijas Regulā (EK) Nr. 794/2004 ⁽¹⁾)

(2023/C 254/04)

Bāzes likmi aprēķina saskaņā ar Komisijas paziņojumu par atsauces likmes un diskonta likmes noteikšanas metodes pārskatīšanu (OV C 14, 19.1.2008., 6. lpp.). Atkarībā no atsauces likmes pielietojuma vēl ir jāpievieno šajā paziņojumā noteiktā rezerve. Diskonta likmei ir jāpievieno rezerve 100 bāzes punktu apmērā. Komisijas 2008. gada 30. janvāra Regula (EK) Nr. 271/2008, ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 794/2004, paredz, ka ja nav citādi noteikts īpašā lēmumā, arī atgūšanas likmi aprēķina, bāzes likmei pieskaitot 100 bāzes punktus.

Grozītās likmes ir norādītas treknrakstā.

Iepriekšējā tabula publicēta OV C 206, 13.6.2023., 10. lpp.

No	Līdz	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.8.2023	...	3,64	3,64	2,73	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	4,24
1.7.2023	31.7.2023	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,82	3,64	3,64	4,24
1.6.2023	30.6.2023	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,21	3,64	3,64	4,24
1.5.2023	31.5.2023	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24
1.4.2023	30.4.2023	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52
1.3.2023	31.3.2023	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52
1.2.2023	28.2.2023	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,1-0	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
1.1.2023	31.1.2023	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,1-0	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ OV L 140, 30.4.2004., 1. lpp.

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2023/C 254/05)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Savienības kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	26.6.2023.
Ilgums	26.6.2023.–31.12.2023.
Dalībvalsts	Eiropas Savienība (visas dalībvalstis)
Krājums vai krājumu grupa	GHL/1N2AB.
Suga	Grenlandes paltuss (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)
Zona	Norvēģijas ūdeņi 1. un 2. zonā
Zvejas kuģu tips	—
Atsauces numurs	05/TQ194

(¹) OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2023/C 254/06)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Savienības kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	15.6.2023.
Īlgums	15.6.2023.–31.12.2023.
Dalībvalsts	Eiropas Savienība (visas dalībvalstis)
Krājums vai krājumu grupa	HAD/1N2AB.
Suga	Pikša (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)
Zona	Norvēģijas ūdeņi 1. un 2. zonā
Zvejas kuģu tips	—
Atsauces numurs	03/TQ194

⁽¹⁾ OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2023/C 254/07)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Savienības kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	26.6.2023.
Īlgums	26.6.2023.–31.12.2023.
Dalībvalsts	Eiropas Savienība (visas dalībvalstis)
Krājums vai krājumu grupa	OTH/1N2AB.
Suga	Citas sugas
Zona	Norvēģijas ūdeņi 1. un 2. zonā
Zvejas kuģu tips	—
Atsauces numurs	04/TQ194

(¹) OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89

(2023/C 254/08)

Šī publikācija dod tiesības pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2019/787 ⁽¹⁾ 27. pantam.

GALVENIE TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS PARAMETRI

“Nagykörűi cseresznyepálinka”

ES Nr.: PGI-HU-02477 – 13.7.2018

1. Nosaukums

“Nagykörűi cseresznyepálinka”

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

Augļu spirts (9. kategorija Regulā (ES) 2019/787)

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts

Fizikālķīmiskās īpašības

Spirta koncentrācija	vismaz 40 tilp. %
Metanola saturs	ne vairāk kā 1 000 g/hl 100 tilp. % spirta
Ciānūdeņražskābes saturs	ne vairāk kā 7 g/hl 100 tilp. % spirta
Kopējais gaistošo vielu saturs	vismaz 200 g/hl 100 tilp. % spirta

Organoleptiskās īpašības

“Nagykörűi cseresznyepálinka” ir dzidra un bezkrāsaina. Pálinkas aromātā atbalsojas rūgteni saldās izmantoto augļu mizas un sulīgā mīkstuma notis un patīkama ķiršziedu un sarkano ogu smarža. Dzērienu nobaudot, mutē atraisās saldā un reizē rūgtenā ķiršogu mizas garša, kurā ieskanas arī žāvētu augļu, citrusaugļu un tumšās šokolādes notis. Pēc iemalkošanas mutē paliek augļu kauliņu pēcgarša.

(¹) OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

Specifiskās īpašības (salīdzinājumā ar citiem tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem)

“Nagykőrűi cseresznyepálinka” spirta koncentrācija ir vismaz 40 tilp. %, tātad augstāka nekā Savienības tiesību aktos augļu spirtiem noteiktā minimālā spirta koncentrācija, proti, 37,5 tilp. %. “Nagykőrűi cseresznyepálinka” piemīt izteikta ķiršu garša un aromāts: dzērienā jūtama rūgti saldā ķiršogu garša ar tumšās šokolādes pieskaņu un ķiršu kauliņu dotais marcipāna piesitiens un patīkama ķiršziedu smarža.

Produkta ražošanā izmantotās izejvielas

“Nagykőrűi cseresznyepálinka” ražošanā drīkst izmantot tikai vietējo šķirni “Petrovay ropogós” un dažas valsts atzītas un nacionālajā šķirņu reģistrā ierakstītas ķiršu šķirnes, proti, “Badacsonyi óriás”, “Bigarreau Burlat”, “Carmen”, “Hedelfingeni óriás” un “Jaboulay”, kā arī “Germersdorf” un reģistrētos šīs šķirnes variantus.

4. Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals

“Nagykőrűi cseresznyepálinka” ražošanā izmantotajiem ķiršiem jābūt audzētiem un spirta dedzinātavās pārstrādātiem šādu Jásas-Nagykunas-Solnokas [Jász-Nagykun-Szolnok] meģes Solnokas [Solnok] apakšreģiona pašvaldību administratīvajās robežās: *Csataszög, Dobapuszta, Fegyvernek, Hunyadfalva, Kótelek* un *Nagykőrű*.

5. Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode

Tālāk aprakstīti galvenie pālinkas ražošanas posmi.

a.) Augļu atlasīšana un pieņemšana

Pālinkas kvalitāti nosaka tas, vai augļi ir pilnībā nobrieduši un veselīgi. Saņemot augļus, tiek pārbaudīts gan to daudzums, gan kvalitāte.

Daudzumu pārbauda, augļus nosverot.

Kvalitāti kontrolē, ņemot paraugus. Augļus uzskata par piemērotiem, ja:

- tie pieder pie pareizās šķirnes un ir no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala;
- (gatavības ziņā) tie ir nogatavojušies vai pārgatavojušies;
- (veselīguma ziņā) tie ir veselīgi, tīri, bez svešķermeņiem (zemes, lapām, zariņiem, akmeņiem, metāla vai cita materiāla gabaliem), pelējuma vai puves;
- minimālais cukuru saturs tajos ir 14 Briksa grādi.

b.) Misas sagatavošana

Pēc augļu mazgāšanas kātiņus noņem un kauliņus izņem, izmantojot šim nolūkam paredzētas ierīces. Apmēram 20 % kauliņu var misā palikt, un pēc dienas vai divām, kad izņemtie kauliņi ir izžuvuši, misai pievieno arī tos, lai varētu izveidoties patīkama kauliņu aromāts. Fermentācijas tvertnēs misu iesūknē manuāli vai ar misas sūkni. Rūgstošo misu katru dienu pārbauda vizuāli un reizi nedēļā ņem paraugus, kuros nosaka cukuru un spirta saturu.

c.) Spirta rūgšana

Kontrolētas spirta rūgšanas laikā ir svarīgi precīzi iestatīt temperatūru (16–23 °C) un sasniegt optimālo pH vērtību (2,8–3,2). Optimālais spirta raudzēšanas ilgums atkarībā no ķiršogu īpašībām un gatavības pakāpes ir 10–14 dienas.

Norūgusī masa jādestilē pēc iespējas drīzāk, vai arī jānodrošina pienācīgi uzglabāšanas apstākļi līdz brīdim, kad destilēšana var sākties (temperatūrai jābūt pēc iespējas zemākai (0–5 °C), tvertnēm jābūt blīvi noslēgtām un piepildītām līdz malām).

Pirms destilēšanas kauliņus no misas izņem.

d.) *Destilēšana*

“Nagykőrűi cseresznyepálinka” ražo, izmantojot divkāršu frakcionētu destilēšanu tradicionālā destilācijas katlā, kura virsma klāta ar varu. Destilācijas katla tilpums nedrīkst pārsniegt 500 litru. Destilēšana notiek divos posmos. Vispirms tiek saražots alkohols ar zemu spirta saturu; tas jau ir ieguvis augļu aromātus, tajā ir arī daži nevēlami elementi, un tā spirta koncentrācija ir 15–23 tilp. %.

Ir ļoti svarīgi, lai tiktu pienācīgi nodalīta destilāta pirmā, vidējā un pēdējā frakcija: tas ļauj vidējo frakciju (no kuras tiks gatavots galaprodukts) paturēt tīru no nevēlamām garšām un aromātiem. Destilāta frakcijas nodala, tās novērtējot organoleptiski (pasmāržojot un nogaršojot), un tas prasa padziļinātas tehniskās zināšanas.

e.) *Izturēšana, glabāšana*

Pēc rektificēšanas pālinka jāiztur, un to neatšķaidītā veidā (60–80 tilp. %) uzglabā stikla traukā vai nerūsējošā tērauda tvertnē.

f.) *Pālinkas ražošana, apstrāde un iepildīšana pudelēs*

Izturētajā destilātā spirta saturs jākorģē līdz patēriņam piemērotam līmenim (vismaz 40 tilp. %), un to dara, pievienojot dzeramo ūdeni. Ūdens var būt destilēts, demineralizēts, permutēts vai mīkstināts. Spirta koncentrācijas pakāpe, kāda ir piemērota patēriņam, jānosaka ļoti uzmanīgi, vēlamā, vairākos posmos. Pēc atšķaidīšanas pālinku var atdzesēt un filtrēt. Pirms produkta iepildīšanas var vajadzības gadījumā veikt vēl citu apstrādi, kurā ar piemērotiem pārstrādes palīg līdzekļiem produktu rektificē un atdala smagos metālus. Galapatērētājiem pālinku drīkst pārdot tikai pudelēs iepildītā veidā. Par 1 litru lielākas iepakojuma vienības nav atļautas. Produkts ar lielāku tilpumu drīkst būt tikai vienreizējs, dāvināšanai paredzēts paraugs. Pudeles var būt izgatavotas no stikla vai no keramikas.

6. Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi

a. *Dati par ģeogrāfisko apgabalu vai izcelsmi, kuri ir saiknei būtiski*

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Jāsas-Naġkunas-Solnokas meģes vidusdaļā, Tisas [Tisza] labajā krastā, Kerešas upes [Kőrű] baseinā. Naġkērešas [Nagykőrű] pilsēta ir pazīstama ar pievārdu “Ungārijas ķiršu dārzs”.

Šeit audzētajiem ķiršiem labvēlīgi augsnes un klimatiskie apstākļi Kerešas baseinā valdīja jau viduslaikos. Auglīkopība attīstījās uz šeit atrodamo lesa nogulumu zemes. Uz lielākajiem smilšu kalniem augļu dārzi bija sastādīti jau XVIII gadsimta vidū.

Pēc tam, kad Panonijas jūru bija piepildījušas sanesas, straujāk grimstošo teritorijas daļu aluviālo vēdekļu formā piepildīja no Mātras [Mátra] kalniem iztekošās upes. No virskārtas līdz pat vairāku desmitu metru dziļumam augsne sastāv no holocēna palienes smiltīm, putekļiem un māla ar dažāda izmēra daļiņām. Kādreizējās palienēs uzkrājies less tagad sedz stāvkrastus, uz kuriem Tisas upes tuvuma dēļ izveidojusies aluviālā augsne. Iepriekš aprakstītā aluviālā augsne, kam raksturīga laba kvalitāte un viegla struktūra, ļauj augļu kokam veidot saknes, kas ir tikpat lielas kā tā vainags, un uzņemt vairāk mitruma no augsnes dziļākajiem slāņiem.

Tisas upes tuvuma un augsnes aluviālās struktūras dēļ ražošanas apgabals ir pastāvīgi apgādāts ar ūdeni, un tas nozīmē, ka augļi šeit ienākas lielāki nekā citviet (diametrs 26–38 mm) un to mīkstums ir stingrs un kraukšķīgs. Liels saulesgaismas stundu skaits (2 100 stundu gadā) un smilšainā augsne, kura atstaro saules siltumu, paaugstina augļu cukuru saturu — tas ir vismaz 14 Briksa grādus liels. Šo faktoru kopējās ietekmes dēļ augļiem raksturīgs līdzsvarots skābums (0,6–0,8 g/100 g), kas rada patīkamu rūgtenu saldu garšu.

b. *Stiprā alkoholiskā dzēriena sevišķās īpašības, kas piedēvējamas ģeogrāfiskajam apgabalam*

Saikne starp “Nagykőrűi cseresznyepálinka” un ģeogrāfisko apgabalu balstās galvenokārt uz produkta reputāciju.

Pateicoties noteiktā ģeogrāfiskā apgabala aluviālajai augsnei un lielajam saulesgaismas stundu skaitam, "Nagykőrűi cseresznyepálinka" ražošanā izmantoto ķiršu cukuru saturs ir lielāks par vidējo, un tas līdzsvaro augļu dabisko skābumu. Iegūtais destilāts ir salds, ar žāvētu augļu aromātu un rūgtenu marcipāna un tumšās šokolādes pieskaņu.

Valsts monopola dēļ laikā no XX gadsimta 50. gadiem līdz komunistiskā režīma krišanai reģionālo pālinku, arī "Nagykőrűi cseresznyepálinka", ražošana bija gājusi mazumā. Ķiršu pālinku lauksaimnieki ražoja, pielīgstot vietējas spirta dedzinātavas, un, kaut arī viņi šo dzērienu dēvēja par "Nagykőrűi cseresznyepálinka", tas netika tirgots komerciāli, tāpēc produkta labā slava varēja izplatīties vienīgi no mutes mutē.

Naģkērešas ikgadējais jūnija Ķiršu festivāls, kurš tur notiek kopš 1996. gada, ir ķiršu ražas svētki. Laika gaitā tas kļuvis par tradicionālu, plaša mēroga pasākumu, kas piesaista aptuveni 4 000–5 000 apmeklētāju. Festivālā tiek popularizēta arī "Nagykőrűi cseresznyepálinka". Turklāt, lai "Nagykőrűi cseresznyepálinka" kļūtu plašāk zināma un novērtēta, kopš 2017. gada tai par godu tiek atzīmēta Naģkērešas ķiršu pālinkas diena.

"Nagykőrűi cseresznyepálinka" izcīnītie apbalvojumi

- 2009. gadā: zelta medaļa Ungārijas 17. nacionālajā pālinkas un Starptautiskajā augļu spirtu konkursā
- 2012. gadā: sudraba medaļa Pirmajā reģionālajā *Palóc* pālinkas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā
- 2018. gadā: bronzas medaļa Devītajā *Quintessence Pálinka* konkursā

7. Eiropas savienības vai valsts/reģiona noteikumi

- 1997. gada XI Likums par preču zīmju un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību
- 2008. gada LXXIII Likums par pālinku, vīnogu čagu pālinku un Valsts pālinkas padomi
- Valdības 2009. gada 30. jūlija Dekrēts Nr. 158/2009, ar ko nosaka detalizētus noteikumus par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un produktu verificēšanu
- Valdības 2012. gada 29. februāra Dekrēts Nr. 22/2012 par Valsts pārtikas aprites drošuma biroju

8. Pieteikuma iesniedzējs

Dalībvalsts, trešā valsts vai juridiska/fiziska persona

Bujāki pālinkas dedzinātava [*Bulyáki Pálinkafőzde*], individuālais komersants Jožefs Bujāki [*József Bulyáki*]

Pilna adrese (iela, ēkas numurs, pilsēta, pasta indekss, valsts)

Dr Antal Károly u. 2/a, 5056 Nagykőrű, Hungary

9. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājumi

—

10. Īpaši marķēšanas noteikumi

Papildus tiesību aktos noteiktajiem elementiem jāpievieno arī šāda norāde:

- "földrajzi jelzés" [ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] (atsevišķi no nosaukuma).

Apstiprināts standarta grozījums ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 6.b panta 2. un 3. punktu

(2023/C 254/09)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6.b panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĪTA STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU DALĪBVALSTS IZCELSMES AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA VAI AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

(Regula (ES) Nr. 1151/2012)

“Oli de l’Empordà” / “Aceite de L’Empordà”

ES Nr.: PDO-ES-1161-AM01 - 27.4.2023

ACVN (X)AĢIN ()

1. Produkta nosaukums

“Oli de l’Empordà” / “Aceite de L’Empordà”

2. Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals

Spānija

3. Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu

Katalonijas Klimatniecības, pārtikas un lauku attīstības programmas departaments

4. Apstiprinātā(-o) grozījuma(-u) apraksts

1. Izmaiņas linolskābes robežvērtībās

Grozītas produkta specifikācijas B.3. iedaļā “Produkta īpašības” noteiktās linolskābes robežvērtības. Konkrēti, linolskābes vērtība ir samazināta no “13 (ar galējām vērtībām 8 un 18)” līdz “11 (ar galējām vērtībām 6 un 16)”.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. Izmaiņas iedaļas “Produkta apraksts” tekstā

Vienotā dokumenta 3.2. punktā teksts “13 (ar galējām vērtībām 8 un 18)” ir aizstāts ar tekstu “11 (ar galējām vērtībām 6 un 16)”.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. Izmaiņas iedaļas “Produkta specifika” tekstā

Vienotā dokumenta 5.2. punktā teksts

“Eļļas ir stabilas arī tāpēc, ka tajās ir augsts oleīnskābes saturs (67 % ar galējām vērtībām 60 % un 75 %), 13 % linolskābes (ar galējām vērtībām 8 % un 18 %) un 14 % palmitīnskābes (ar galējām vērtībām 11 % un 18 %).”

ir aizstāts ar šādu:

“Eļļas ir stabilas arī tāpēc, ka tajās ir augsts oleīnskābes saturs (67 % ar galējām vērtībām 60 % un 75 %); tās satur arī 11 % linolskābes (ar galējām vērtībām 6 % un 16 %) un 14 % palmitīnskābes (ar galējām vērtībām 11 % un 18 %).”

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

(1) OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Oli de l'Empordà” / “Aceite de L'Empordà”

ES Nr.: PDO-ES-1161-AM01 - 27.4.2023

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]

“Oli de l'Empordà” / “Aceite de L'Empordà”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids [norādīts XI pielikumā]

1.5. grupa. Eļļa un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

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

Produkts ir no “Argudell”, “Curivell”, “Llei de Cadaqués” un “Arbequina” šķirnes olīvām iegūta neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kuru iegūst ar mehāniskiem paņēmieniem vai ar citiem fiziskiem līdzekļiem, kas neietekmē eļļas kvalitāti, saglabājot to augļu garšu, smaržu un īpašības, no kuriem eļļa ir pagatavota.

Ar šo ACVN apzīmētā olīveļļa ir pagatavota no vietējo šķirņu “Argudell”, “Curivell” un “Llei de Cadaqués” olīvām un tradicionālās “Arbequina” šķirnes olīvām, kuras audzē reģistrētās olīvkoku audzēs. Izmantotās olīvas pieder galvenokārt pie “Argudell” šķirnes, kuras īpatsvaram jābūt vismaz 51 % no eļļas iegūšanai izmantotā šķirņu sastāva, un “Arbequina” šķirnes; no šo abu šķirņu olīvām iegūtās eļļas kopējam apjomam šajā olīveļļā jāpārsniedz 95 %.

Ja eļļas pagatavošanā izmanto dažādu šķirņu olīvu eļļas maisījumu, eļļas sastāvu pēc olīvu šķirnēm aprēķina, pamatojoties uz eļļas iznākumu, kāds ir tā veidošanai izmantoto dažādo šķirņu olīvām.

Eļļām ir turpmāk norādītās fizikālķīmiskās īpašības.

Taukskābes:

Oleīnskābe (%)	67,0 (ar galējām vērtībām 60 un 75)
Linolskābe (%)	11,0 (ar galējām vērtībām 6 un 16)
Palmitīnskābe (%)	14,0 (ar galējām vērtībām 11 un 18)
Stabilitāte (<i>Rancimat</i> vērtība 120 °C temperatūrā)	Vidējā vērtība 9 h, nekad nav mazāka par 6 h

Eļļām ir turpmāk norādītās organoleptiskās īpašības.

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz mainīgas intensitātes zaļai.

Parametri	Vērtība (īpašība)	Mediāna un robežvērtības
Bojājumi	Nav	0
Zaļi augļaina smarža	Vidēji vai vidēji stipri intensīva un zaļi augļaina	5,0 (ar galējām vērtībām 4 un 7), kur vairāk nekā puse degustatoru augļainumu identificē kā “zaļu”
Rūgtums	Vidēji intensīvs	4,0 (ar galējām vērtībām 3 un 6)
Sīvums	Vidēji intensīvs	4,0 (ar galējām vērtībām 3 un 6)

Līdzsvars	Sabalansēts	Atšķirība starp augļainu un [rūgtu vai sīvu] ir < 2,0
-----------	-------------	---

Piemērojot Komisijas Regulas (EK) Nr. 640/2008 noteikumus, ar ACVN "Oli de l'Empordà" vai "Aceite de L'Empordà" apzīmētā produkta organoleptiskais apraksts ir šāds: sabalansētas, zaļi augļainas eļļas ar vidēju intensitāti. Ēdot jūtams vidējs rūgtums un sīvums, ko rada eļļu augstais polifenolu saturs; īpašībām "vidējs", "sabalansēts" un "zaļš" ir skaitliski ekvivalenti, kas noteikti iepriekš minētajā standartā.

Saskaņā ar citiem sekundāriem aromāta raksturotājiem (COI/T.20) šo eļļu smaržu un garšu buķete ir šāda: "eļļas ar aromātu, kas parasti atgādina svaigi plautu zāli un valriekstus; var būt arī tropisko augļu, zaļu augļu vai artišoku aromāts, kā arī mandeļu pēcgarša".

Neapstrādātā augstākā labuma olīveļļa ir ļoti stabila (vidējā *Rancimat* vērtība 120 °C temperatūrā ir deviņas stundas, un tā nekad nevar būt mazāka par sešām stundām), jo tajā ir augsts antioksidantu (galvenokārt polifenolu) līmenis.

Ar ACVN "Oli d'Empordà" apzīmētā produkta īpašības ir tieši saistītas ar to, ka galvenā izmantotā šķirne ir "Argudell". No šīs šķirnes iegūst zaļi augļainas eļļas, kurās ir zāles un artišoku nots un kuras ēdot ir rūgtenas un sīvas; šīs īpašības saglabā, pievienojot "Arbequina" šķirnes olīvas, kuru eļļai ir neitrālāks aromāts un mazāks rūgtums un sīvums, tādējādi ļaujot izpausties "Argudell" šķirnes smaržai un garšai, kas pieaug proporcionāli eļļas daudzumam maisījumā.

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

"L'Empordà" olīveļļas pagatavošanai izmantotās izejvielas ir "Argudell", "Arbequina", "Curivell" un "Llei de Cadaqués" šķirnes olīvas, ko audzē attiecīgajā punktā aprakstītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Olīvas jāaudzē un eļļa jāgatavo tikai attiecīgajā punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Eļļu var iepildīt pudelēs vai nu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, vai ārpus tā ar nosacījumu, ka ir izveidota uzticama izsekojamības sistēma un eļļa tiek atbilstoši marķēta.

Mazumtirdzniecības nolūkos produkts jāiepilda traukos, kuru tilpums nepārsniedz piecus litrus un kuri veidoti no stikla, metāla ar pārtikas produktu fasēšanai lietojama materiāla pārklājumu, PET, glazētas keramikas vai citiem materiāliem, kas atļauti saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz iepakojuma jānorāda nosaukums "Oli de l'Empordà" (katalāņu valodā) vai "Aceite de L'Empordà" (spāņu valodā) un vārdi "Denominación de Origen Protegida" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums], kā arī jebkura cita informācija, kas noteikta attiecīgajos tiesību aktos.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Aizsargātajai norādei atbilstošais apgabals aptver 68 pašvaldību teritorijas *Alt Empordà* komarkā un 36 pašvaldību teritorijas *Baix Empordà* komarkā, 5 blakusesošas pašvaldību teritorijas *Gironès* komarkā (*Viladasens*, *Sant Jordi Desvalls*, *Flaçà*, *Madremanya* un *Llagostera*) un 3 pašvaldību teritorijas *Pla de l'Estany* komarkā (*Crespià*, *Esponellà* un *Vilademuls*). Tās visas ir Žironas [*Girona*] provincē un atrodas Katalonijas autonomā apgabala pašos ziemeļos.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Noteikto ģeogrāfisko apgabalu attiecībā uz augsni un klimatu raksturo trīs faktori:

- augsne: lielākoties nabadzīga, viegla un ar skābu vai neitrālu reakciju,
- temperatūra: jūras regulējošās ietekmes dēļ mērena,
- vējš: ziemeļvējš, kas ir raksturīgs šim apgabalam, proti, tramontāns.

L'Empordà apvidū olīvas galvenokārt audzē vietās, kur ir nabadzīga augsne, t. i., uz neauglīgiem un erodētiem reljefa pacēlumiem netālu no Pireneju kalnu pakājes (*Serra de l'Albera* un *Serra de Rodes*) ziemeļos un *Montgrí* un *Sierra de Les Gabarres* kalnu masīvu pakājes dienvidos. Augsne lielākoties ir viegla, ar skābu vai neitrālu reakciju un veidojas uz slānekļa, granīta vai gneisa cilmieža, kas raksturīgi Pireneju kalnu pakājei.

Olīvu audzēšanas apgabala klimats *L'Empordà* komarkā saskaņā ar *Papadakis* klasifikāciju tiek klasificēts kā Vidusjūras piejūras klimats, bet saskaņā ar Torntveita [*Thornthwaite*] klasifikāciju — kā sauss–pussaus piekrastē un pussaus zemes vidienē.

Temperatūras un diennakts temperatūras svārstības jūras regulējošās ietekmes dēļ ir mērenas. Sals turas no novembra vidus līdz marta beigām.

Vidējais nokrišņu daudzums svārstās no 550 mm ziemeļu piekrastes apgabalā līdz 850 mm dziļāk zemes vidienē netālu no Pireneju kalnu pakājes. Nokrišņu sadalījums ir neregulārs, un to ir vairāk septembrī un oktobrī.

Ūdens bilance rāda, ka no jūnija līdz augustam ir sausuma periods, kas Vidusjūras apgabaliem ir tipisks.

Apgabalā galvenokārt valda ziemeļvējš: tramontāns.

Šis vējš vienmēr ir sauss, reizēm var būt ļoti stiprs, turklāt tas ir viena no *L'Empordà* klimata galvenajām iezīmēm.

Aukstajos ziemas mēnešos šis vējš mazina stipra sala risku, kas negatīvi ietekmē olīvkoku audzes, un tādējādi olīvkoki šajos apvidos var izdzīvot.

Vasarā šajos apvidos novērojams dienvidaustrumu vējš, kas dienā temperatūru dara mērenu un šajā periodā saglabā augstu relatīvo mitrumu.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

L'Empordà neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa ir tieši saistīta ar aizsargātajai norādei atbilstīgās teritorijas vēsturi, tradīcijām un kultūru. Kā liecina vēstures avoti un arheoloģiskie izrakumi, olīvas tika audzētas un olīveļļa gatavota jau pirms vairāk nekā 2 500 gadiem. Olīveļļa vienmēr ir pastāvējusi līdztekus tādiem citiem tipiskiem Vidusjūras apgabalu produktiem kā vīns — tie abi ir ļoti būtiski vietējai ekonomiskajai attīstībai. Lauku saimniecības ir nelielas, zeme ir sadalīta daudzās daļās, un lielu daļu eļļas ražo kooperatīvi. Tā lielā mērā ir sabiedriska tipa lauksaimniecība, kurā dažādos audzēšanas uzdevumos, jo īpaši ražas novākšanā, ir iesaistīta visa ģimene.

Īpašo klimata apstākļu un audzētāju paaudžu darba rezultātā ir izveidojusies to trīs vietējo šķirņu izlase, ko audzē tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā: “Argudell” (lielākoties) un “Curivell” un “Llei de Cadaqués” (mazāk). “Arbequina” šķirnes olīvas arī tiek audzētas kā tradicionāla šķirne jau vairāk nekā 100 gadu.

5.2. Produkta specifika

Šis eļļas specifiskās īpašības veido vietējo “Argudell” šķirnes olīvu īpatsvars (vairāk nekā 51 %). Šī šķirne ir īpaši labi pielāgojusies *L'Empordà* specifiskajiem klimata un augsnes apstākļiem, un tāpēc šajā apgabalā to audzē visvairāk, neraugoties uz konkurenci ar citām šķirnēm — gan katalāņu, gan franču šķirnēm. Tā ir ļoti izturīga šķirne: tā ir labi pielāgojusies nabadzīgajai augsnei un var izturēt stipru valdošo vēju (tramontānu), jo tā ir ļoti spēcīga, tās vainaga lapotne nav bieza, un tai piemīt laba augļu noturība kokā.

Ģenētiski (molekulārie DNS marķieri) šī šķirne ievērojami atšķiras no citām Katalonijas šķirnēm — tās līdzības koeficients ir mazāks par 0,30 (identiskiem genotipiem šī vērtība ir 1).

Augsts stabilitātes līmenis. Eļļas ir ļoti stabilas, pateicoties to augstajam antioksidantu (galvenokārt polifenolu) saturam. Vidējā *Rancimat* vērtība 120 °C temperatūrā ir deviņas stundas, un tā nekad nevar būt mazāka par sešām stundām. Eļļas ir stabilas arī tāpēc, ka tajās ir augsts oleīnskābes saturs (67 % ar galējām vērtībām 60 % un 75 %); tās satur arī 11 % linolskābes (ar galējām vērtībām 6 % un 16 %) un 14 % palmitīnskābes (ar galējām vērtībām 11 % un 18 %). Tā kā šis olīvu audzēšanas reģions atrodas vistālāk Pireneju pussalas ziemeļos, no citās Spānijas daļās audzētām tādu pašu šķirņu olīvām gatavotās eļļas saturētu mazāk oleīnskābes un vairāk linolskābes, turklāt tām būtu zemāks stabilitātes līmenis; šie faktori lielā mērā ir atkarīgi no audzēšanas vietas ģeogrāfiskā novietojuma.

Raksturīgā smarža (saskaņā ar termiņiem, kas noteikti COI-T20 attiecībā uz olīveļļām ar ACVN) parasti atgādina svaigi plautu zāli un/vai valriekstus; var būt arī tropisko augļu, zaļu augļu vai artišoku aromāts, kā arī mandeļu pēcgarša. Apgabala specifiskā ietekme veicina augstu smaržu koncentrāciju, kas izpaužas kā vidējas intensitātes vai dažos gadījumos stipras intensitātes augļainums (intensitāte no 4 līdz 7). Ēdot augstā polifenolu koncentrācija (salīdzinājumā ar citu Katalonijas apgabalu olīvu eļļām) izpaužas kā vidējas intensitātes rūgtums un sīvums (intensitāte no 3 līdz 6) un nepārprotami līdzsvaro augļainuma intensitāti (atšķirība starp augļainumu un rūgtumu vai sīvumu ir mazāka par 2), kā noteikts Komisijas Regulā (EK) Nr. 640/2008.

5.3. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)*

Kā aprakstīts iepriekš, iemesls tam, ka šajos apvidos ir iespējams audzēt olīvas un ka ir radusies ļoti specifiska šķirņu struktūra, ir vēstures, olīvu audzēšanas tradīciju un dabiskās vides īpašību apvienojums. Izraugoties piemērotas šķirnes, audzētāji vienmēr ir meklējuši tādas, kas pielāgotas apgabala stiprajam vējam un jo īpaši nabadzīgajai augsnei. "Argudell" kļuva par dominējošo šķirni, jo tā šiem apstākļiem ir pielāgojusies vislabāk. Vēlāk arī "Arbequina" šķirne apliecināja, ka ir veiksmīgi pielāgojusies vietējiem apstākļiem, un nodrošināja regulārāku ražu, nemainot eļļu buķeti, jo tai nav dominējošās garšas un smaržas un to izmanto nelielās proporcijās.

Turklāt Vidusjūras regulējošā ietekme padarīja iespējamu olīvu audzēšanu šādā apgabalā, kur spēcīgs ziemas aukstums kaitētu kokiem un kur jūras brīze nodrošina mitrumu, kas nepieciešams, lai pumpurotos un ražotu augļus. Kopējais siltums vasarā veicina lipoģenēzi un mononepiesātināto taukskābju sintēzi. Stiprais, sausais rudens vējš (tramontāns) aizsargā pret veselības problēmām un veicina olīvu pienācīgu ienākšanos, kā rezultātā novāktajiem augļiem ir augsta kvalitāte. Visbeidzot, vieglā, skābā vai neitrālā augsne, kas veidojas uz slānekļa vai granīta, kuri šajā apgabalā ir lielākoties sastopamie cilmieži, pretēji mālīnājai, kaļķainajai augsnei, kāda sastopama citos olīvu audzēšanas apgabalos, veicina polifenolu uzkrāšanos augļos.

Visi šie faktori palīdz gatavot eļļu ar īpašu sastāvu, garšu un smaržu.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego_condiciones_oli_emporda_modificacion-modificacion-2023-ES.pdf

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

(2023/C 254/10)

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

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Margaux”

PDO-FR-A0329-AM02

Paziņojuma datums: 20.4.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Oficiālais administratīvi teritoriālo vienību klasifikators

Komūnu saraksts ir atjaunināts, ņemot vērā ģeogrāfiskajam apgabalam piemērojamo 2022. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru.

Šis izmaiņas ir tikai redakcionālas, ģeogrāfiskajā apgabalā izmaiņu nav.

Ir grozīts vienotā dokumenta 6. punkts.

2. Šķirne adaptācijas vajadzībām

Specifikācijā pievienota vīnogu šķirne “Castets N”. Šī ir vēlīna vīnogu šķirne, kas globālās sasilšanas apstākļos varētu nodrošināt zināmas priekšrocības. Turklāt šī šķirne nav īpaši uzņēmīga pret miltrasu. Šī šķirne ir piemērota tam, lai ražotu vīnus, kas atbilst “Margaux” sarkanvīnu tipiskajām īpašībām.

Šīs šķirnes īpatsvars nedrīkst pārsniegt 5 % no vīndārzā izmantotajām šķirnēm un 10 % no sajaukumā izmantotajām vīnogu šķirnēm.

Vienotais dokuments nav grozīts.

3. Stādījumu biežība

Noteikumu, kas nosaka minimālo attālumu starp vienas rindas vīnkokiem, aizstāj ar definīciju par maksimālo platību uz vienu vīnkoku. Šī vērtība nedrīkst pārsniegt 1,43 m².

Minimālā stādījumu biežība paliek nemainīga: 7 000 vīnkoki uz hektāru.

Ir grozīts vienotā dokumenta 5. punkts.

4. Agrovīdēs noteikumi

Tiek pievienoti tālāk uzskaitītie vides aizsardzības noteikumi:

- zemesgabali ir jāatbrīvo no nokaltušiem vīnkokiem; šādu koku uzglabāšana vīndārzā ir aizliegta;
- nezāļu ķīmiskā apkarošana zemesgabala malās ir aizliegta;
- vispārēja nezāļu ķīmiskā apkarošana zemesgabalos ir aizliegta;

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

— visās rindstarpās dabiski augošās vai sētās veģetācijas kontrole jāveic ar mehāniskiem vai fiziskiem līdzekļiem.

— Visiem vīnkopjiem ir jāaprēķina un jāreģistrē to veiktās apstrādes biežuma rādītājs.

Šo izmaiņu nolūks ir ņemt vērā sabiedrības prasības samazināt augu aizsardzības līdzekļu izmantošanu un labāk ņemt vērā ar vidi saistītos apsvērumus.

Vienotais dokuments nav grozīts.

5. **Laišana aprītē starp apstiprinātajiem noliktavu turētājiem**

Svītrots 1. nodaļas IX iedaļas 5. punkta b) apakšpunkts saistībā ar datumu, kad atļauta vīnu laišana aprītē starp apstiprinātajiem noliktavu turētājiem.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

6. **Saikne**

Saikni koriģē pēc komūnu apvienošanās.

Vienotais dokuments nav grozīts.

7. **Atsauce uz pārbaudes struktūru**

Atsauce uz pārbaudes struktūru ir pārskatīta, lai saskaņotu tās redakciju ar citu aizsargāto nosaukumu specifikācijām. Šis grozījums ir tikai redakcionāls.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Margaux

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīna produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

ĪSS TEKSTUĀLS APRAKSTS

Šie vīni ir nedzirkstošie sarkanvīni.

Vīniem ir šādas īpašības:

— spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija ir 11 %;

— fermentējamo cukuru saturs ir mazāks par vai vienāds ar 2 g/l;

— ābolskābes saturs ir mazāks par vai vienāds ar 0,30 g/l.

Pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 13,5 %.

Periodā līdz 31. jūlijam tajā gadā, kas seko ražas novākšanas gadam, katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu, gaistošo skābju saturam ir jābūt mazākam vai vienādam ar 13,26 miliekvivalentiem uz litru, toties pēc šī datuma tas nedrīkst pārsniegt 16,33 miliekvivalentus uz litru.

Pārējie analītiskie parametri ir tādi, kādi tie noteikti Kopienas tiesību aktos.

Vīniem ir intensīva sarkana krāsa un lielisks novecošanas potenciāls. Šie vīni ir lieliski piemēroti izturēšanai, un tiem ir raksturīga zināma izsmalcinātība, ko izceļ augļaini aromāti.

“Cabernet-Sauvignon N” ir karaliska Medokas apgabala vīnogu šķirne. Tā aizņem gandrīz 60 % no vīnogulāju platībām, kas apzīmētas ar nosaukumu “Margaux”. Šķirne piešķir vīnam tā struktūrainību, tam raksturīgo buķeti un novecošanas potenciālu. “Merlot N”, vēl viena nozīmīga vīnogu šķirne, tikai retos gadījumos veido vairāk nekā 30 % no sajaukumā izmantotajām vīnogu šķirnēm. Šai šķirnei ir raksturīgs sārtīgums, piesātinātība un aromāta nianšu dažādība. Retāk sastopamo vīnogu šķirni “Cabernet Franc N” raksturo elegances un izsmalcinātās, pikants aromāts. “Petit-Verdot N” šķirne ļauj iegūt vīnu, kam ir bagātīga krāsa, izteikta augļu garša un augsts tanīnu saturs.

Vispārīgas analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (procentos no tilpuma)	—
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (procentos no tilpuma)	—
Minimālais kopējais skābums	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

5. Vīnkopības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1. Audzēšanas metode

Vīnogulāju stādījumu minimālā biežība ir 7 000 vīnkoku uz hektāru.

Rindstarpu attālums nedrīkst pārsniegt 1,50 metrus.

Katram vīnkokam maksimālais paredzētais laukums ir 1,43 kvadrātmetri. Šī laukuma platību aprēķina, reizinot attālumu starp rindām un attālumu starp vienas rindas vīnogulājiem.

Vīnkokus apgriez ne vēlāk kā izplaukušu lapu stadijā (9. stadijā pēc Lorenca skalas).

Vīnkoku vainagus veido saskaņā ar turpmāk norādītajiem paņēmieniem, uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk par 12 vīnstīgu pumpuriem:

— kokus veido pēc tā sauktās “Medokas” metodes, atstājot garus augļzarus, vai pēc īsās un garās apgriešanas metodes, proti, koku veido ar diviem augļzariem, uz katra augļzara atstājot ne vairāk par četriem pumpuriem (šķirņu “Cot N”, “Cabernet-Sauvignon N”, “Merlot N” un “Petit Verdot N” gadījumā), vai ne vairāk par pieciem pumpuriem (šķirņu “Cabernet Franc N” un “Carmenère N” gadījumā). Atkārtotajā īsajā apgriešanā atstāj divus vīnstīgu pumpurus;

— kokus īsi apgriez divkordonu augļzaru veidā vai četrzaru vēdekļa veidā.

Apūdeņošana vīnogulāju veģetācijas periodā var tikt atļauta saskaņā ar Lauku un jūras zvejniecības kodeksa noteikumiem.

2. Īpašā vīndarības metode

— atļauti reduktīvi bagātināšanas paņēmieni, nepārsniedzot 15 % augstu koncentrāciju;

— pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 13,5 %.

5.2. Maksimālā ražība

63 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Vīnogu novākšana, vīnu raudzēšana, gatavošana un nogatavināšana tiek veikta šādu Žirondas departamenta komūnu teritorijā (pamatojoties uz 2022. gada 1. janvāra oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru): *Arsac, Labarde, Margaux-Cantenac* un *Soussans*.

7. Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes

“Cabernet Franc N”

“Cabernet-Sauvignon N”

“Carmenère N”

“Cot N – Malbec”

“Merlot N”

“Petit Verdot N”

8. Saiknes vai saikņu apraksts

“Margaux” ģeogrāfiskais apgabals plešas Žirondas grīvas kreisajā krastā, uz grants terašu sistēmas.

Ar šo nosaukumu apzīmētajai teritorijai ir raksturīgs mērens okeāna piekrastes klimats. Šajā teritorijā valdošie klimatiskie apstākļi, kas saistīti ar Atlantijas okeāna un Žirondas ūdeņu radīto termoregulējošo efektu, ir labvēlīgi augstvērtīgu vīndārzu iekopšanai. Šo klimatu dažkārt rudenī raksturo zema gaisa spiediena, lietaini periodi, kas lielā mērā izskaidro ražas gada nozīmi. Tomēr to būtiskākās raksturiezīmes saistītas galvenokārt ar šī nogulumiežu baseina tipiskajiem ģeoloģiskajiem apstākļiem, tā augšņu ģeoloģiskās vēstures īpatnībām, reljefa formu un topogrāfiju, kā arī augsnes apstākļiem, kādi šajos vīnadārzos valda mūsdienās.

Augsnī galvenokārt raksturo Garonnas upes pliocēna un kvartāra pārejas perioda, kā arī kvartāra perioda sanesas. Sanesas terasēs ir pakalnu formā, un mūsdienās tās sniedzas no 6 līdz 33 m virs jūras līmeņa. Apgabala blīvais hidrogrāfiskais tīkls veicina šo pauguru koru fragmentāciju un ļauj novadīt drenāžas ūdeņus.

“Margaux” vīnu kvalitāte un tradicionālās īpašības rod savas saknes dažādu augšņu lieliskajā savstarpējā mijiedarbībā un vietas topogrāfiskajos apstākļos, jo vīndārzi atrodas netālu no grīvas, kas tos aizsargā no klimata pārmērībām.

Lauksaimniecībā izmantojamo zemju nodokļa vērtības analīze, veikta saskaņā ar pirmajiem zemes reģistriem, kas veidoti no 1826. līdz 1830. gadam, liecina, ka lielākā daļa vīndārzu atradās uz zema un vidēja augstuma terašu grants pauguru korēm un ka tiem tika piemērotas visaugstākās nodokļu likmes. Tieši šajos vīnadārzos tiek iegūti visprestīzākie “Margaux” vīni. Šie vīndārzi plešas pāri iepriekš minētajām terasēm, to koluviālajiem nogulumiem un terašu mālainajām vai kaļķakmens ģeoloģiskajām pamatnēm. Kopš trīssimt gadu senas pagātnes noteiktais ražošanas apgabals tiek izmantots tradicionāliem mērķiem. Tā unikālās īpašības izriet no augsnes, topogrāfiskiem, klimatiskajiem un vēsturiskajiem apstākļiem, kas veicinājuši ievērojamu vīndārzu izveidi.

Slavenā 1855. gadā veiktā klasifikācija, kas lielā mērā līdzinājās Lotona (*Lawton*) jau iepriekš veiktajai klasifikācijai, iesvētīja nākotnes vietas nosaukumu “Margaux”, vietai piešķirot unikālu divdesmit viena izcilas kvalitātes vīndārza (“grands crus”) klāstu, kas aptvēra visu klasifikācijas sistēmas spektru. Šie vīndārzi atradās uz zemesgabaliem, kas pletās pāri vidējā augstuma terasēm. Šī atzīnība vainagojās 1932. gadā, kad tika izveidota augstas kvalitātes vīndārzu (“crus bourgeois”) klasifikācija, kurā tika apbalvoti 16 vīndārzi: divi ar atzīmi “crus bourgeois exceptionnels” (īpaši augstas kvalitātes vīndārzi), astoņi ar atzīmi “crus bourgeois supérieurs” (augstas kvalitātes vīndārzi), un seši ar atzīmi “crus bourgeois” (kvalitatīvi vīndārzi).

Margo vīnkopju pastāvīgās rūpes apliecināt vīnkopības reģiona unikālās iezīmes ilustrē tas, ka viņi saglabājuši un uzlabojuši senču tradīcijas un atlasījuši vispiemērotākos zemes gabalus un vīnogu šķirnes. Tā kā ļaudis ir pratuši izmantot šo potenciālu, Margo apgabalā sastopami daži no prestižākajiem vīndārzjiem pasaulē.

Vīni ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Margaux” ir tikai un vienīgi nedzirkstoši sarkanvīni. Tiem ir intensīva sarkana krāsa un lielisks novecošanas potenciāls. Šie vīni ir lieliski piemēroti izturēšanai, un tiem ir raksturīga zināma izsmalcinātība, ko izceļ augļu aromāti.

“Cabernet-Sauvignon N” ir karaliska Medokas apgabala vīnogu šķirne. Tā aizņem gandrīz 60 % no “Margaux” vīnogulāju platībām. Šķirne piešķir vīnam tā struktūrainību, tam raksturīgo buķeti un novecošanas potenciālu. “Merlot N”, vēl viena nozīmīga vīnogu šķirne, tikai retos gadījumos veido vairāk nekā 30 % no sajaukumā izmantotajām vīnogu šķirnēm. Šai šķirnei ir raksturīgs vieglums, dāsnums un aromāta nianšu dažādība. Retāk sastopamo vīnogu šķirni “Cabernet Franc N” raksturo elegances un izsmalcināts, pikants aromāts. “Petit-Verdot N” šķirne ļauj iegūt vīnu, kam ir bagātīga krāsa, izteikta augļu garša un augsts tanīnu saturs.

9. Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķējums, citas prasības)

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe no prasības par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Tuvākās apkaimes apvidu, kas atkāpes kārtā noteikts vīndarībai, vīnu ražošanai un kopšanai, veido šādu Žirondas departamenta komūnu teritorija: *Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau un Le Pian-Médoc*.

Lielāka ģeogrāfiskā vienība

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi saistībā ar marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Vīnu marķējumā var norādīt lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, piemēram, “Vin de Bordeaux - Médoc” (Bordo-Medokas vīns) vai “Grand Vin de Bordeaux - Médoc” (Augstākās kvalitātes Bordo-Medokas vīns).

Minētos nosaukumus atveido ar rakstzīmēm, kuras ne augstumā, ne platumā nav lielākas par divām trešdaļām no rakstzīmēm, ar kādām atveidots kontrolētais cilmes vietas nosaukums.

Saite uz produkta specifikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e303df21-7cba-4e9b-9c6a-b1d80356019f

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



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV