

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 273



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

66. gadagājums

2023. gada 2. augusts

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2023/C 273/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10996 – ICG / SCOPELEC / SETELEN) ⁽¹⁾	1
2023/C 273/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.11156 – CINVEN / AMARA) ⁽¹⁾	2

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2023/C 273/03	Eiropas Centrālās bankas noteiktā procentu likme tās refinansēšanas operācijām: 4,00 % 2023. gada 1. augusts – Euro maiņas kurss	3
---------------	--	---

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2023/C 273/04	Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu gaidāmajām termiņa beigām	4
---------------	---	---

LV

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2023/C 273/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.11190 – CORAL REEF / MHI / EQUITY INMEUBLES) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2023/C 273/06	Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 26. panta 2. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2019/787 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu un marķējumu, stipro alkoholisko dzērienu nosaukumu lietošanu citu pārtikas produktu noformējumā un marķējumā, stipro alkoholisko dzērienu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību, lauksaimnieciskās izcelsmes etilspirta un destilātu izmantošanu alkoholiskajos dzērienos un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 110/2008	8
---------------	---	---

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.10996 – ICG / SCOPELEC / SETELEN)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2023/C 273/01)

Komisija 2023. gada 4. aprīlī 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 franču 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 32023M10996. *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.11156 – CINVEN / AMARA)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2023/C 273/02)

Komisija 2023. gada 26. jūlijā 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 ⁽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 32023M11156. *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

Eiropas Centrālās bankas noteiktā procentu likme tās refinansēšanas operācijām ⁽¹⁾:**4,00 % 2023. gada 1. augusts****Euro maiņas kurss ⁽²⁾****2023. gada 1. augusts**

(2023/C 273/03)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,0970	CAD	Kanādas dolārs	1,4569
JPY	Japānas jena	156,85	HKD	Hongkongas dolārs	8,5508
DKK	Dānijas krona	7,4518	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7834
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,85865	SGD	Singapūras dolārs	1,4641
SEK	Zviedrijas krona	11,6496	KRW	Dienvietkorejas vona	1 413,56
CHF	Šveices franks	0,9610	ZAR	Dienvietāfrikas rands	19,8749
ISK	Islandes krona	144,30	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,8620
NOK	Norvēģijas krona	11,2110	IDR	Indonēzijas rūpija	16 587,01
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	MYR	Malaizijas ringits	4,9568
CZK	Čehijas krona	23,951	PHP	Filipīnu peso	60,181
HUF	Ungārijas forints	389,25	RUB	Krievijas rublis	
PLN	Polijas zlots	4,4303	THB	Taizemes bāts	37,578
RON	Rumānijas leja	4,9319	BRL	Brazīlijas reāls	5,2148
TRY	Turcijas lira	29,5808	MXN	Meksikas peso	18,4278
AUD	Austrālijas dolārs	1,6557	INR	Indijas rūpija	90,2555

⁽¹⁾ Kurss, kas pielietots nesenos darījumos ir ņemts pirms norādītās dienas. Mainīgā kursa gadījumā procentu likme ir marginālā likme.⁽²⁾ Datu avots: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS
ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu gaidāmajām termiņa beigām

(2023/C 273/04)

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

2. Procedūra

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

3. Termiņš

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

4. Šo paziņojumu publicē saskaņā ar Regulas (ES) 2016/1036 11. panta 2. punktu.

Ražojums	Izcelsmes vai eksportētāja(-as) valsts(-is)	Pasākumi	Atsauce	Piemērošanas termiņš ⁽¹⁾
Konkrēti ar organisku pārklājumu pārklāti tērauda izstrādājumi	Ķīnas Tautas Republika	Antidempinga maksājums	Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2019/687 (2019. gada 2. maijs), ar ko pēc termiņbeigu pārskatīšanas, kas veikta, ievērojot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2016/1036 11. panta 2. punktu, nosaka galīgo antidempinga maksājumu konkrētu Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes ar	4.5.2024.

⁽¹⁾ OV L 176, 30.6.2016., 21. lpp.

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

			organisku pārklājumu pārklātu tērauda izstrādājumu importam (OV L 116, 3.5.2019., 5. lpp.)	
--	--	--	--	--

(¹) Pasākuma piemērošanas termiņš beidzas šajā ailē minētās dienas pusnaktī (00.00).

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.11190 – CORAL REEF / MHI / EQUITY INMEUBLES)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2023/C 273/05)

1. Komisija 2023. gada 24. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Coral Reef E 2023 S.A.* ("Coral Reef", Spānija), kas ir *Abu Dhabi Investment Authority* ("ADIA", Apvienotie Arābu Emirāti) netieši pilnībā piederošs meitasuzņēmums,
- *Melia Hotels International S.A.* ("MHI", Spānija),
- *Equity Inmuebles S.L.* (Spānija).

Uzņēmumi *Coral Reef* un *MHI* Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūs kopīgu kontroli pār divpadsmit šādiem uzņēmuma *Equity Inmuebles S.L.* nekustamajiem īpašumiem un sabiedrībām: *María Pita*, *San Sebastian Orly*, *Barajas*, *Madrid Gran Vía 25*, *Marbella Banús*, *Arona Tenerife*, *Madrid Alameda Aeropuerto*, *Guadalmar*, *Madrid Centro*, *Merida Medea*, *Puerto de la Cruz* un *Royal Tanau*. Uzņēmums *Coral Reef* Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūs pilnīgu kontroli pār *Equity Inmuebles S.L.* nekustamajiem īpašumiem un uzņēmumiem *Sancti Petri*, *Madrid Plaza de España* un *Me Madrid*. Uzņēmums *MHI* Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūs pilnīgu kontroli pār *Equity Inmuebles S.L.* nekustamajiem īpašumiem un uzņēmumiem *Los Fenicios* un *Puertollano*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas, iegādājoties aktīvus un ar vadības līgumu.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Coral Reef* ir *ADIA* netieši pilnībā piederošs meitasuzņēmums; *ADIA* ir struktūra, kas izveidota uzņēmumu un finanšu instrumentu turēšanai un pārvaldīšanai. *ADIA* ir publiska iestāde, kuru 1976. gadā kā neatkarīgu investīciju sabiedrību ir izveidojis Abū Dabī emirāts. Tā iegulda līdzekļus, kurus tai piešķirusi Abū Dabī valdība, un pārvalda globālu ieguldījumu portfeli, kas ir diversificēts dažādās aktīvu grupās,

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

- MHI patlaban apkalpo vairāk nekā 300 viesnīcu 48 valstīs Āzijā, Eiropā, Tuvajos Austrumos, Āfrikā, Dienvidamerikā, Centrālamerikā un Ziemeļamerikā, kā arī Karību jūras reģionā,
- uzņēmumam *Equity Inmuebles S.L.* pieder nekustamo īpašumu portfelis (nekustamie īpašumi un uzņēmumi), ko veido 17 viesnīcas, kuras atrodas Spānijas kontinentālajā daļā un Kanāriju salās.

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

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

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

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

M.11190 – CORAL REEF / MHI / EQUITY INMEUBLES

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

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

Pasta adrese:

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

^(?) OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 26. panta 2. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2019/787 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu un marķējumu, stipro alkoholisko dzērienu nosaukumu lietošanu citu pārtikas produktu noformējumā un marķējumā, stipro alkoholisko dzērienu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību, lauksaimnieciskās izcelsmes etilspirta un destilātu izmantošanu alkoholiskajos dzērienos un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 110/2008

(2023/C 273/06)

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

SAVIENĪBAS GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

“Eau-de-vie de vin de la Marne”

ES Nr.: PGI-FR-02029-AM01

Pieteikuma iesniegšanas datums: 23.1.2020.

1. Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

2. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija
- Saikne
- Tirdzniecības ierobežojumi
- Cits: Īpaši marķēšanas noteikumi

3. Grozījuma apraksts un pamatojums

3.1. Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu attiecināma Savienības līmeņa grozījuma definīcija, kas paredzēta Regulas (ES) 2019/787 31. pantā

Pieteikums ietver saskaņā ar Regulu (ES) 2019/787 reģistrētas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukuma maiņu, jo jaunais nosaukums ir “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise”.

3.2. Grozījuma apraksts un pamatojums

1) Produkta nosaukums

Apraksts

⁽¹⁾ OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

Sinonīma "Fine champenoise" pievienošana nosaukumam.

Pamatojums

Iesniedzot Eiropas Komisijai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes tehnisko dokumentāciju saskaņā ar Regulas Nr. 110/2008 20. pantu, ražotāji izteica vēlmi ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumu mainīt uz "Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise", lai patērētāji būtu skaidri informēti par saikni starp šo stipro alkoholisko dzērienu un Šampaņas vīnkopības reģionu, jo ne visu ar "Eau-de-vie de vin de la Marne" apzīmēto dzērienu izcelsme ir Marnas departaments, taču vienlaikus tiktu saglabāts ACVN "Champagne" ekskluzīvais lietojums.

Tādējādi nosaukumam "Eau-de-vie de vin de la Marne" ikvienā vietā, kur tas parādās tehniskajā dokumentācijā, kā sinonīms ticis pievienots nosaukums "Fine champenoise". Valsts līmenī šis nosaukums atzīts ar 2015. gada 27. janvāra rīkojumu, ticis publicēts 2015. gada 6. februārī, un tas ir jāapstiprina Eiropas Savienības līmenī.

Nosaukuma aizstāšana nozīmē, ka tehniskās dokumentācijas punktā par marķēšanas noteikumiem vairs nav vajadzības norādīt uz papildu norādes "Fine champenoise" izmantošanu, tāpēc šī norāde ir svītrotā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde(-es)

"Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise"

2. Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals

Francija

3. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

4. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija vai kategorijas

4. Vīna spirts

5. Stiprā alkoholiskā dzēriena īpašību apraksts

Fizikālās, ķīmiskās un/vai organoleptiskās īpašības

"Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" ir balts un dzidrs. Pēc izturēšanas koka mucā "Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" iekrāsojas salmdzeltenā līdz dzintara krāsā.

"Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" raksturo ziedu notis un nedaudz vīna notis, augļu notis ar niansēm, kādas piemīt augļiem ar baltu mīkstumu (ābols, bumbieris). Izturēšanas posmā tas iegūst koksnes, vaniļas, grauzdētas maizes un gaišās tabakas notis.

Tā sastāvā esošo gaistošo vielu saturs, izņemot etilspirtu un metilspirtu, ir vismaz 200 grami uz hektolitru tīra alkohola. Tā metanola saturs nepārsniedz 150 gramus uz hektolitru tīra alkohola.

Laikā, kad šo dzērienu pārdod patērētājam, tā minimālā spirta tilpumkoncentrācija ir 40 %.

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

“Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” iegūst no vīniem, kas ražoti ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Champagne” galvenokārt no trīs Šampaņas vīnogu šķirnēm: “Chardonnay”, “Pinot Noir” un “Meunier”. Dažādos šo vīnu ražošanas posmos uz tiem attiecas konkrēti ražošanas nosacījumi: vīnogu veseluma saglabāšana pēc novākšanas, veselu ķekaru presēšana uzreiz pēc novākšanas, lēna fermentācija, bāzes vīnu kvalitatīva atlase, dekantēšana. Tas ir vienīgais Francijas vīna spirts, kura izejvielas ekskluzīvi iegūst vienīgi no dzirkstošo vīnu gatavošanas.

“Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” iegūst no šiem vīniem, kam raksturīgs labs skābuma un zemas spirta tilpumkoncentrācijas līdzsvars.

Destilācijai izmantotie vīni tiek ņemti dažādos ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Champagne” apzīmētā produkta ražošanas posmos. Proti, presēšanas, bāzes vīnu kvalitatīvas atlases, dekantēšanas posmā. Tādējādi rodas atšķirīgas īpašības, kas palīdz radīt “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” neatkārtojamo aromātu.

6. Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

“Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” ražošanai vīnogu novākšana, presēšana, vinifikācija, destilācija, kā arī nogatavināšana (atpūtināšanas un attiecīgā gadījumā izturēšanas posms), tiek nodrošināta teritorijā, kas noteikta ar V pantu 1927. gada 22. jūlija Likumā par kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Champagne”, ar ko atceļ un aizstāj 1919. gada 6. maija likuma 17. pantu, ievērojot šādus noteikumus:

- Vitry-le-François rajonā (Marnas departamentā) delimitētais zemesgabalu apgabals aizņem platību, kuru Izcelsmes un kvalitātes valsts institūta kompetentā valsts komiteja apstiprinājusi 1990. gada 7. un 8. novembra sanāksmē un kuras plāni ir iesniegti attiecīgo pašvaldību domēm;
- Obas departamenta šādās pašvaldībās: Arsonval, Cunfin, Dolancourt un Jaucourt teritorijā delimitētais zemesgabalu apgabals aizņem platību, kuru Izcelsmes un kvalitātes valsts institūta kompetentā valsts komiteja apstiprinājusi 1994. gada 23. jūnija, 1994. gada 8. septembra un 1995. gada 19. maija sanāksmē un kuras plāni ir iesniegti attiecīgo pašvaldību domēm;
- Obas departamenta šādās pašvaldībās: Marcilly-le-Hayer un La Villeneuve-au-Châtelot teritorijā nav noteikts neviens zemesgabals saskaņā ar Izcelsmes un kvalitātes valsts institūta kompetentās valsts komitejas lēmumu, kas pieņemts 1997. gada 10. septembra sanāksmē;
- Obas departamenta šādās pašvaldībās: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précý-Saint-Martin un Saint-Léger-sous-Brienne un Marnas departamenta šādās pašvaldībās: – Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger un Villiers-aux-Corneilles teritorijā nav noteikts neviens zemesgabals saskaņā ar Izcelsmes un kvalitātes valsts institūta kompetentās valsts komitejas lēmumiem, kas pieņemti attiecīgi 1994. gada 23. un 24. jūnija, 1994. gada 7. un 8. septembra, 1995. gada 18. un 19. maija un 1995. gada 6. un 7. septembra sanāksmē;
- Marnas departamenta pašvaldības Fontaine-sur-Aÿ teritorijā delimitētais zemesgabalu apgabals aizņem platību, kuru Izcelsmes un kvalitātes valsts institūta kompetentā valsts komiteja apstiprinājusi 1999. gada 9. un 10. septembra sanāksmē un kuras plāni ir iesniegti šīs pašvaldības domei;
- Marnas departamenta šādās pašvaldībās: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves un Broussy-le-Petit teritorijā nav noteikts neviens zemesgabals saskaņā ar Izcelsmes un kvalitātes valsts institūta kompetentās valsts komitejas lēmumu, kas pieņemts 2001. gada 5. un 6. septembra sanāksmē.

7. Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode

Spirts tiek iegūts, destilējot vīnus, kas atbilst ACVN “Champagne” produkta specifikācijā minētajiem ražošanas nosacījumiem (vīndārzos izmantotās vīnogu šķirnes, vīnogulāju kopšana, vīnogu novākšana un presēšana).

Līdz pat destilācijai vīni tiek glabāti tvertnēs, kas ir aizvēkotas un netiek papildinātas. Vīniem var būt nogulsnes.

Destilācijas brīdī vīniem ir:

- spirta dabiskā tilpumkoncentrācija 6–12 %;
- maksimālais gaistošais skābums, kas vienāds ar 1 gramu uz litru H₂SO₄;
- kopējais sēra dioksīda (SO₂) saturs, kas ir mazāks par vai vienāds ar 100 miligramiem uz litru.

Destilācija

Nevienas destilācijas iekārtas jauda 24 stundu periodā nedrīkst pārsniegt 70 hektolitus alkohola.

Ikdienas savācējā esošo spirta produktu, kas radušies destilācijas procesā, spirta tilpumkoncentrācija 20 °C temperatūrā ir zemāka par vai vienāda ar 75 %.

Vīni tiek destilēti kādā no šādiem veidiem:

- atbilstoši periodiskas darbības destilācijas principam kuba destilācijas iekārtā;
- atbilstoši periodiskas darbības destilācijas principam kaskādē izvietotos traukos, apvienojot to ar vairāku pakāpju destilāciju ar atteci;
- atbilstoši nepārtrauktas darbības destilācijas principam vairākās pakāpēs ar atteci.

1) Periodiskas darbības destilācija kuba destilācijas iekārtā

- Materiālu apraksts

Destilācija tiek veikta destilatorā, kas sastāv no sildelementa augšējās daļas, pievadcaurules (ar vīna sildītājiem vai ūdens dzesētājiem vai bez tiem) un spirāles ar dzesēšanas aparātu.

Sildelements, augšējā daļa, pievadcaurule un spirāle ir no vara.

Sildelementa kopējais tilpums nepārsniedz 25 hektolitus.

2) Periodiskas darbības destilācija vairākās pakāpēs ar atteci

- Materiālu apraksts

Destilācija tiek veikta destilatorā, ko veido vairāki destilācijas trauki un koncentrācijas kolonnas.

Destilācijas kolonnām obligāti ir jābūt no vara.

Trauku skaits nedrīkst pārsniegt 5. Tvertnes tilpums nepārsniedz 20 hektolitus.

Maksimālais kolonnu skaits nedrīkst pārsniegt 2. Vienā kolonnā nedrīkst ietilpt vairāk par 15 plātnēm.

3) Nepārtrauktas darbības destilācija vairākās pakāpēs ar atteci

- Destilācijas aprīkojuma apraksts

Destilācija tiek veikta ar kolonnām, kurās atrodas plātnes, kur ar šļakatu veidošanas elementiem tuneļu vai kausu formā nodrošina kontaktu starp šķidrums un gāzes plūsmām, kuras to šķērso pretplūsmā. Kolonnu noslēdz sildelements, kas rada tvaiku. Kolonnās atrodas iztvaikošanas zona, kurā destilējamajā šķidrums samazināsies alkohola daudzums, tam pārejot tvaika fāzē, un koncentrācijas zona, kurā tvaiks bagātināsies ar alkoholu.

Kondensācija tiek veikta ar vienu vai vairākiem vīna sildītājiem vai ūdens dzesētājiem. Ar siltummaiņiem radītais kondensāts tiek virzīts uz destilāta izliešanu jeb arī pretējā virzienā uz koncentrācijas zonu.

- Nevēlamu savienojumu atdalīšana

Ekstrakcijas procesi šķidrums fāzē destilācijas laikā, ar kuriem var mainīt destilāta daļēju koncentrāciju attiecībā uz konkrētiem savienojumiem (rafinēšana), ir aizliegti.

No savienojumiem, ko uzskata par nevēlamiem, atbrīvojas, likvidējot atlikas vai tos izvadot atmosfērā caur atgāzēšanas caurulēm, vai arī tos uztver gāzu attīrīšanas kolonnās.

Nogatavināšana

“Balto” spirtu pēc destilācijas, pirms to laiž tirgū, vismaz 3 mēnešus atpūtina tvertnēs.

Atpūtināšanas periodā spirtu uzglabā inertos traukos, lai izvairītos no iekrāsošanas.

Izturēta spirta gadījumā to nogatavina ozolkoka mucās ar ietilpību, kas ir mazāka par vai vienāda ar 10 hektolitriem, un izturēšana ilgst vismaz 24 mēnešus pēc iepildīšanas koka mucās.

Koka skaidu izmantošana ir aizliegta.

Pabeigšana

Iekrāsošana, pievienojot grauzdētu cukuru, kā arī saldināšana, lai iegūtu pilnīgāku galaprodukta garšu, ir atļauta tādā mērā, lai ietekme uz spirtu nepārsniegtu 4 tilp. %. Obskurācija, ko izsaka ar tilp. %, ir starpība starp reālo spirta tilpumkoncentrāciju un bruto spirta tilpumkoncentrāciju.

8. Īpaši noteikumi marķēšanai

Vispārīgie noteikumi

Spirtu, kuram tiek norādīta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise”, drīkst deklarēt ražošanai vai laišanai tirgū tikai, ierakstot pārvietošanas dokumentācijā, deklarācijās, brošūrās, marķējumā ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise”, kurai seko norāde “indication géographique”.

Nevienu no apzīmējumiem, kas veido ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumu “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise”, nedrīkst norādīt atsevišķi, tiem vienmēr jāveido viens veselums.

Norādes par izturēšanu

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” drīkst papildināt ar norādēm par izturēšanas ilgumu, ievērojot šādus nosacījumus:

- attiecībā uz spirtu, kas izturēts vismaz 4 gadus, drīkst izmantot norādi “vieille” (“vecs”) vai “VS”;
- attiecībā uz spirtu, kas izturēts vismaz 6 gadus, drīkst izmantot norādi “très vieille” (“ļoti vecs”) vai “VSOP”;
- attiecībā uz spirtu, kas izturēts vismaz 10 gadus, drīkst izmantot norādi “hors d’âge” (“beztermiņa”) vai “XO”.

Šīs neobligātās norādes marķējumā pievieno pirms vai pēc ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukuma, izmantojot tā paša šrifta un tāda paša vai mazāka lieluma (augstumā un platumā) rakstzīmes.

9. Apraksts par saikni starp stipro alkoholisko dzērienu un tā ģeogrāfisko izcelsmi

Dabas faktori

Ģeogrāfiskais apgabals, kas atbilst ar cilmes vietas nosaukumu “Champagne” apzīmētā produkta ražošanas apgabalam, atrodas Francijas ziemeļaustrumos un aptver *Aisne*, *Aube*, *Haute-Marne*, *Marne* un *Seine-et-Marne* departamenta pašvaldību teritoriju.

Tā ainavu raksturo vīndārzi kalnu nogāzēs, kas balstās uz trim iespaidīgām ģeomorfoloģiskajām struktūrām – *Côte d’Île-de-France*, *Côte de Champagne* un *Côte des Bar*; tās pārsvarā veido krīta cilmiezis un lielākoties ir vērstas uz austrumiem un dienvidiem.

Vīndārzi atrodas ziemeļu zonā. Tos ietekmē divu veidu klimats:

- okeāna klimats, kas zonu regulāri nodrošina ar ūdeni un kam raksturīgas nelielas temperatūras atšķirības starp sezonām,

— kontinentālais klimats, kas atnes dažkārt pat postošas salnas un vīnogu nobriešanai labvēlīgu saulainu laiku vasarās.

Cilvēkfaktori

“Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” tradicionāli iegūst no vīniem, kas ražoti ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Champagne” galvenokārt no trīs Šampanas vīnogu šķirnēm: “Chardonnay”, “Pinot Noir” un “Meunier”. Apgabala augsnes un klimatisko apstākļu, kā arī vietējo audzēšanas paņēmienu, vīnogu presēšanas un vinifikācijas prakses, kura ir orientēta uz dzirkstošā vīna ražošanu, mijiedarbībā vīniem ir plaša aromātu palete, kas iegūta no vīnogu šķirņu daudzveidības, zināms skābums un relatīvi zema spirta tilpumkoncentrācija, kas ļauj izpausties piesātinātam aromātam.

Destilācijai izmantotie vīni tiek paņemti ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Champagne” apzīmētā produkta dažādos ražošanas posmos. Proti, presēšanas, bāzes vīnu kvalitatīvas atlases, dekantēšanas. Tādējādi rodas atšķirīgas īpašības, kas palīdz radīt “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” neatkārtojamo aromātu.

Destilāciju veic vai nu noteiktā vietā esošas spirta rūpnīcas, kas iekārtotas vīndārzu vidū, lai destilētu spirtu, paaugstinātu tā koncentrāciju un laistu spirtu tirgū pašas un ar vīna audzētāju vai Šampanas izplatītāju starpniecību, vai arī ceļojošās spirta rūpnīcas, kas strādā vīna darītavu labā.

Cēloniskā saikne

“Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” pamatīpašības nodrošina izejvielas, kuras iegūst no ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Champagne” apzīmētā produkta ražošanas. Saikni ar “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” ģeogrāfisko apgabalu nosaka šādi faktori.

Šampanā audzēto vīnogu īpašā kvalitāte.

Šampanas vīndārzu specifika ir saistīta ar to izvietojumu Francijas ziemeļdaļā. Ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi ir ļāvuši attīstīt īpašu vīndārzu apsaimniekošanas veidu, kas jo sevišķi izpaužas, izvēloties vīnogu šķirnes. Trīs galvenās vīnogu šķirnes ir “Chardonnay B” (29 % vīndārzu), “Pinot Noir N” (38 % vīndārzu) un “Meunier N” (32 % vīndārzu). Minētās šķirnes, mijiedarbojoties ar citiem šā apgabala apstākļiem, nodrošina izejvielas, kurām raksturīgs atbilstīgs skābuma un potenciālā alkohola līdzsvars uz zems alkohola saturs. Šīs īpašības, jo sevišķi alkohola saturs, ir labvēlīgas spirta iegūšanai: līdz ar mazāku iegūtā tira spirta apjomu, iegūtais spirts ir koncentrētāks un aromātiskāks.

Vīnogu šķirņu palete sniedz papildu aromātu daudzveidību.

No dzirkstošo vīnu gatavošanas nākušo vīnu izmantošana.

Vietējā vīnogu vākšanas un presēšanas prakse un vinifikācija ir orientēta tikai uz dzirkstošā vīna ražošanu. “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” iegūšanai izmantotie vīni no ACVN “Champagne” produkta tiek atšķirti dažādos izgatavošanas posmos proti, presēšanas, bāzes vīnu kvalitatīvas atlases un dekantēšanas posmā. Tādējādi rodas atšķirīgas īpašības, kas palīdz radīt “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” neatkārtojamo aromātu.

Destilētāju un vīndaru speciālās zināšanas palīdz nodrošināt to, ka “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” pilnvērtīgi izpaužas izejvielu radītie aromāti, proti, “baltajā” spirtā ar izteiktām ziedu notīm, nedaudz vīna notīm, augļu notīm ar niansēm, kādas piemīt augļiem ar baltu mīkstumu (ābols, bumbieris), vai izturētajā spirtā, kurā atkarībā no dažādām izturēšanas stadijām “Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise” iegūst koksnes, vaniļas, grauzdētas maizes un gaišās tabakas notis.

Saite uz produkta specifikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d643c5db-b3a5-4e76-a2de-ce06bec6bea5.

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



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV