

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 152



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

63. gadagājums

2020. gada 7. maijs

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 152/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9817 – Rhône Capital / Maxam) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 152/02	Euro maiņas kurss — 2020. gada 6. maijs	2
---------------	---	---

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2020/C 152/03	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9797 – AUNDE Group / Toyota Boshoku / TB Kawashima Automotive Textile (India) JV) Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	3
2020/C 152/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9814 – Firmenich / Les Dérivés Résiniques et Terpéniques) Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	5

LV

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2020/C 152/05	Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu	6
2020/C 152/06	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33	19

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.9817 – Rhône Capital / Maxam)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2020/C 152/01)

Komisija 2020. gada 30. 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 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 32020M9817. *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⁾**2020. gada 6. maijs**

(2020/C 152/02)

1 euro =

Valūta			Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,0807	CAD	Kanādas dolārs	1,5225
JPY	Japānas jena	114,65	HKD	Hongkongas dolārs	8,3763
DKK	Dānijas krona	7,4618	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7839
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,87253	SGD	Singapūras dolārs	1,5335
SEK	Zviedrijas krona	10,6278	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 323,48
CHF	Šveices franks	1,0530	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	20,0603
ISK	Islandes krona	159,30	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,6707
NOK	Norvēģijas krona	11,0900	HRK	Horvātijas kuna	7,5690
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 259,13
CZK	Čehijas krona	26,987	MYR	Malaizijas ringits	4,6713
HUF	Ungārijas forints	349,59	PHP	Filipīnu peso	54,620
PLN	Polijas zlots	4,5394	RUB	Krievijas rublis	80,7789
RON	Rumānijas leja	4,8233	THB	Taizemes bāts	35,004
TRY	Turcijas lira	7,7178	BRL	Brazīlijas reāls	6,0896
AUD	Austrālijas dolārs	1,7046	MXN	Meksikas peso	26,0485
			INR	Indijas rūpija	81,9815

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

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.9797 – AUNDE Group / Toyota Boshoku / TB Kawashima Automotive Textile (India) JV)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 152/03)

1. Komisija 2020. gada 28. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- AUNDE Achter & Ebels GmbH (Vācija), kas pieder AUNDE Group SE ("AUNDE", Vācija),
- TB Kawashima Co. Ltd. ("TBK", Japāna), ko kontrolē Toyota Boshoku Corporation ("TB", Japāna),
- TB Kawashima Automotive Textile (India) Private Ltd. ("Target", Indija).

AUNDE un TB Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār Target. Pirms darījuma Target kontrolē tikai TB ar TBK starpniecību.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- AUNDE Achter & Ebels GmbH: izstrādā un ražo autobūvei paredzētu izstrādājumus, tostarp dziju, tehniskos audumus, tekstilmateriāla un ādas pārvalkus; tas ir Aunde meitasuzņēmums, kas ar preču zīmēm AUNDE, ISRINGHAUSEN un FEHRER, cita starpā izstrādā un ražo dziju, tehniskos tekstilmateriālus, sēdekļu pārvalkus un putu materiāla daļas, kas paredzētas autobūves nozares transportlīdzekļu ražotājiem un piegādātājiem Eiropā un visā pasaulē,
- TBK: izstrādā, ražo un piegādā dažādu veidu automobiļu tekstilmateriālus un interjera audumus, jo īpaši Āzijā. Tā ir Japānas automobiļu sastāvdaļu ražotāja TB filiāle, kas galvenokārt pievēršas vieglo automobiļu, vilcienu un gaisa kuģu sēdekļiem, kā arī sēdekļu sastāvdaļām un citām transportlīdzekļu iekšējām un ārējām sastāvdaļām,
- Target: ražo un izplata Indijā un kaimiņvalstīs automobiļu rūpniecībai paredzētus interjera tekstilmateriālus un audumus.

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

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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

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

M.9797 – AUNDE Group / Toyota Boshoku / TB Kawashima Automotive Textile (India) JV

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.9814 – Firmenich / Les Dérivés Résiniques et Terpéniques)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 152/04)

1. Komisija 2020. gada 29. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Firmenich Group ("Firmenich", Šveice),
- Les Dérivés Résiniques et Terpéniques group ("DRT", Francija).

Uzņēmums Firmenich Apvienšanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu DRT.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- Firmenich specializējas smaržu, smaržvielu un aromatizējošu ķīmisku vielu ražošanā un pārdošanā,
- DRT galvenokārt nodarbojas ar priežu sveķu, priežu terpentīnēļas un priežu terpēna ražošanu un pārdošanu. Dažus no DRT izstrādājumiem var izmantot kā aromatizējošas ķīmiskas vielas smaržu ražošanai.

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

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

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

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

M.9814 – Firmenich / Les Dérivés Résiniques et Terpéniques

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2020/C 152/05)

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

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Rioja”

PDO-ES-A0117-AM06

Pieteikuma iesniegšanas datums: 24.9.2018.

1. Grozījumam piemērojamie noteikumi

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

2. Grozījuma apraksts un pamatojums

2.1. Kļūdas labojums

Tiek labota kļūda, kas konstatēta produkta specifikācijas 8. iedaļas (“Piemērojamās prasības”) b.7.1. punkta formulējumā. Tas vienoto dokumentu neietekmē.

Formulējumu maina uz šādu:

“Kvalifikācijas procesu īsteno pa viendabīgām kravām jeb partijām, un tas ir jāveic saskaņā ar Regulatīvās padomes izstrādātajiem standartiem attiecībā uz vīniem, kas atbilst aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam “Rioja”.”

2.2. Ierobežojumu atcelšana attiecībā uz dažu balto vīnogu šķirņu izmantošanu

Produkta specifikācijas 3.b.1. punktā virsraksti “BALTVĪNS” un “SĀRTVĪNS” un vienotā dokumenta 2.5.1. punkts “Īpašās vīndarības metodes” ir jāgroza.

Teksts, kurā norādīts, ka baltvīnu un sārtvīnu gadījumā vīnogu šķirnes ‘Chardonnay’, ‘Sauvignon Blanc’ un ‘Verdejo’ nedrīkst dominēt gatavajā produktā, ir jāsvītro.

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Rioja” Regulatīvā padome 2008. un 2009. gadā paplašināja atļauto balto un sarkano vīnogu šķirņu katalogu. Tas bija stratēģisks lēmums saskaņā ar vienu no ieteikumiem, kas norādīts attiecībā uz Rioja vīniem izstrādātajā stratēģiskajā plānā 2005.–2020. gadam, ņemot vērā tirgus iespējas.

Lai saglabātu saviem baltvīniem raksturīgās īpašības, Regulatīvā padome nolēma, ka vīnogu šķirnes ‘Chardonnay’, ‘Sauvignon Blanc’ un ‘Verdejo’ nebūs dominējošās gatavajā produktā. Bija iecerēts, ka to pievienošana piešķirtu papildu niansi un sekmētu šo šķirņu audzēšanas un apstrādes prasmju pakāpenisku apgušanu.

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Šā lēmuma komerciālie rezultāti bija ļoti pozitīvi, jo tika atzīta *Rioja* baltvīnu kvalitāte un tika panākts izaugsmes temps, kas ievērojami pārspēja tirgus vidējos rādītājus.

Pamatojoties uz to plenārsēdē, kas notika 2016. gada 11. novembrī, aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “*Rioja*” Regulatīvā padome pilnā sastāvā vienojās atcelt ierobežojumu par vīnogu šķirņu ‘Chardonnay’, ‘Sauvignon Blanc’ un ‘Verdejo’ klātbūtni gatavajā produktā – gan tāpēc, ka tās ir komerciāli izdevīgas, gan tāpēc, ka ir pierādījušies to piemērotība kvalitatīvai apstrādei.

2.3. Jauns marķējuma termins “*Viñedo singular*” (individuāls vīndārzs) un tā izmantošanas nosacījumi

Lai ieviestu termina “*Viñedo singular*” (individuāls vīndārzs) izmantošanas nosacījumus, ir jāgroza vairāki punkti produkta specifikācijā (3.b.3., 4., 5., 8.b.1., 8.b.3.4., 8.b.4.1., 8.b.4.3., 8.b.5.2., 8.b.5.3., 8.b.5.5., 8.b.6.2., 8.b.6.3., 8.b.6.4., 8.b.7.3., 8.b.9., 8.b.10.3., 8.b.10.5., 8.b.10.9. punkts) un vienotajā dokumentā (2.5.1. punkts (“Pārstrādes efektivitāte”), 2.5.2. punkts, 2.6. punkta pēdējā rindkopa, 2.9. punkts (“Marķēšana”)).

Atbilde uz patērētāju pieprasījumu uz etiķetes norādīt sīkāku informāciju par vīnu izcelsmi; uzņēmēju interese veicināt to vīnu noietu, kuriem ir īpaša izcelsme un kurus ražo konkrētā vietā; kā arī nepieciešamība pienācīgi organizēt un standartizēt esošo vīnu piedāvājumu un tā iespējamās jaunās papildinājumus – visu šo faktoru dēļ bija ieteicams Likuma Nr. 6/2015 ceturtā papildnoteikuma kontekstā izstrādāt nosacījumus attiecībā uz vīniem no mazākām ģeogrāfiskajām vienībām, kuriem – konkrēti “*Rioja*” gadījumā – ir piešķirts nosaukums “*viñedos singulares*” (“vīns no individuāla vīndārza”).

Ņemot vērā šo situāciju, pēdējos divos gados tika izvirzīti dažādi priekšlikumi un analizētas dažādas alternatīvas. Lai aplūkotu katru sīkāko detaļu, tika lūgti ekspertu atzinumi un organizētas diskusijas. Tā rezultātā ir izstrādāti noteikumi, kuros tika ņemti vērā esošajās kategorijās balstītie panākumi, kas tiek papildināti ar iespēju sniegt informāciju, kuru novērtēs konkrēts patērētāju loks.

Individuāliem vīndārziem ir jābūt līdzsvarotiem – ar ierobežotu vīnogulāju augtspēju un kvalitātes prasībām, kas apvienojumā ar izcelsmi palīdzēs radīt augstas kvalitātes vīnu.

Šā iemesla dēļ, kā arī obligātās izsekojamības prasību dēļ ir definētas procedūras šā līdzsvara nodrošināšanai. Tomēr pastāv arī ierobežojumi – attiecībā uz vecumu, ražām, audzēšanas metodēm, novākšanu un pārstrādi. Organoleptiskā novērtēšana ir stingrāka, un saiknei ar vīndārzu ir jābūt tādai, kuru paredzēts saglabāt ilgstoši.

Tas veicinās “*Rioja*” vīna plašāku piedāvājumu un noteikti palīdzēs stiprināt tā kā vadoša un inovatīva ACVN atpazīstamību, kā arī to, ka šo vīnu augstu vērtēs ietekmētāji un sabiedriskās domas veidotāji.

2.4. Izmaiņas tradicionālo terminu “*Reserva*” un “*Gran Reserva*” izmantošanas nosacījumos

Produkta specifikācijas 3. punkta c) apakšpunktā ir jāgroza virsraksti “Attiecībā uz tradicionālo terminu “*Reserva*”” un “Attiecībā uz tradicionālo terminu “*Gran Reserva*””. Tas vienoto dokumentu neietekmē.

“*Reserva*” sarkanvīniem ievieš minimālo laiku izturēšanai pudelēs, un “*Gran Reserva*” sarkanvīniem šo laiku saīsina līdz minimālajiem laikposmiem, kas paredzēti Spānijas tiesību aktos par šo tradicionālo terminu izmantošanu.

Papildu tradicionālā termina “*Reserva*” definīcijā – ne 2015. gada 12. maija Likumā Nr. 6/2015, ne aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “*Rioja*” produkta specifikācijā – nebija norādīts minimālais laiks izturēšanai pudelēs. Tāpēc tas tika atstāts uzņēmēja ziņā, dodot viņam iespēju izlemt, kad ir sasniegta attiecīgajai kategorijai atbilstoša sabalansētība un īpašības. Ņemot vērā to vīnu organoleptisko uzraudzību, kurus vīna darītavās marķē nosūtīšanai un kuri tiek saņemti tirdzniecības vietā, tika nolemts, ka sarkanvīna gadījumā nepārprotams solis kvalitātes uzlabošanas virzienā būtu minimālā laika noteikšana attiecībā uz izturēšanu pudelēs, ievērojot definīcijā norādīto kopējo minimālo laiku, un ka tas atbilstu pastāvīgās pilnveidošanās procesam, kas vienmēr ir bijis saistīts ar “*Rioja*”. Tāpēc plenārsēdē, kas notika 2016. gada 11. novembrī, aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “*Rioja*” Regulatīvā padome pilnā sastāvā nolēma definēt “*Reserva*” sarkanvīniem 6 mēnešu minimālo periodu izturēšanai pudelēs, kuru veic pēc izturēšanas mucās, kas ilgst vismaz vienu gadu. Kopumā nogatavināšanas un izturēšanas procesam ir jābūt vismaz 36 mēnešus ilgam.

Papildu tradicionālā termina "Gran Reserva" definīcija nozīmē to, ka aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Rioja" produkta specifikācijā ir zināma neelastība, salīdzinot ar tā definīciju 2015. gada 12. maija Likumā Nr. 6/2015, kurā ir paredzēts 36 mēnešu minimālais periods izturēšanai pudelēs pēc 24 mēnešu izturēšanas mucās. Spānijas tiesību aktos tiek prasīts, ka šai nogatavināšanai mucās ir jāilgst vismaz 18 mēnešus, taču tajos nav norādīts, cik ilgi vīnam ir jāpaliek pudelēs. Attiecībā uz "Rioja" ir noteiktas stingrākas prasības par minimālo laiku izturēšanai mucās – 24 mēneši –, jo tiek uzskatīts, ka tā var iegūt lielāku daudzpusību un izteiksmīgākus vīnus, saglabājot optimālu kvalitāti. Minimālo periodu izturēšanai pudelēs samazina līdz 24 mēnešiem – kaut gan tas joprojām pārsniedz valsts tiesību aktos norādīto (tajos nav norādīts konkrēts periods izturēšanai pudelēs) –, nemainot minimālo 60 mēnešu periodu, kas paredzēts nogatavināšanai un izturēšanai kopā. Savā 2016. gada 11. novembra plenārsēdē aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Rioja" Regulatīvā padome pilnā sastāvā nolēma kā "Gran Reserva" kategorijas sarkanvīnus definēt tos sarkanvīnus, kas ir nogatavināti un izturēti vīna darītavā vismaz 60 mēnešus, no kuriem vismaz 24 mēnešus tie ir turēti mucā un vismaz 24 mēnešus – pudelēs.

2.5. Pievieno jaunu aizsargātā produkta kategoriju – kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Lai ieviestu prasības par minēto jauno produktu kategoriju un tās saikni, ir jāgroza vairāki punkti produkta specifikācijā (2., 2.a.1., 2.a.2., 2.a.4., 2.a.5., 2.a.6., 2.a.7., 2.a.8., 2.b., 3.b.1., 3.b.2., 3.b.3., 3.b.4. punkts, 3. punkta c) apakšpunkts, 7., 8.b.5.1., 8.b.7.2., 8.b.9., 8.b.10.3. punkts) un vienotajā dokumentā (2.3., 2.4., 2.5.1., 2.8. un 2.9. punkts ("Marķēšana")).

Tirgus dati uzrāda, ka pēdējos gados attiecībā uz dzirkstošo vīnu rezultāti ir sevišķi labi. "Rioja" kā pastāvīgi uz tirgu orientēts nosaukums nedrīkst laist garām šo iespēju. Ievērojams skaits Spānijas cilmes vietas nosaukumu savā produkta specifikācijā ietver dzirkstošos vīnus, tāpēc ieviest saistībā ar "Rioja" aprakstīto paplašinājumu nekādā ziņā nav neapdomīgs vai neloģisks lēmums.

Lai saglabātu tos pašus kvalitātes standartus, kas attiecas uz negāzētajiem vīniem, ir paredzēts radīt augstvērtīgu dzirkstošo vīnu, un tāpēc ir ieviesti ierobežojumi attiecībā uz ražu un cukuru saturu ("Brut", "Extra Brut" un "Brut Nature"). To aplicina tradicionālās vīndarbības metodes un minimālā 15 mēnešu izturēšanas perioda izmantošana.

2.6. Apgabala un pašvaldību vīni

Lai ieviestu nosacījumus, kuriem ir jāatbilst vīnam, kura nosaukumā ir konkrēta apgabala vai pašvaldības nosaukums, ir jāgroza vairāki punkti produkta specifikācijā (2.a.1., 8.b.9., 8.b.10.3., 8.b.10.10. punkts) un vienotajā dokumentā (2.6. punkts – "Rioja Baja" aizstāj ar "Rioja Oriental", 2.8., 2.9. punkts ("Marķēšana")).

Jēdzienu "apakšapgabals" aizstāj ar jēdzienu "apgabals", saglabājot trīs jau esošos apgabalus. Tomēr vienam maina nosaukumu (no "Rioja Baja" uz "Rioja Oriental"). Ja vīna izcelsmes vieta ir konkrēta pašvaldība, uz etiķetes varēs norādīt arī šīs pašvaldības nosaukumu.

Regulatīvā padome pilnā sastāvā atjaunināja noteikumus par apgabala norādēm (apakšapgabalu nosaukuma maiņa, kas labāk atspoguļo filozofiju, kuru *Rioja* vēlas izplatīt, t. i., vienība, kas ir lielāka par šīm trim norobežotajām teritorijām vai mazākām ģeogrāfiskajām vienībām) un pašvaldību vai pilsētu, lai palielinātu to redzamību un reklamētu šos vīnus. Tā ir arī atbilde uz to uzņēmēju, sabiedriskās domas veidotāju un galapatērētāju bažām, kuri pieprasa uz etiķetes norādīt vairāk informācijas par daudzveidīgajiem vīniem, kurus pašlaik lielā skaitā piedāvā tirgū ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Rioja". Šīs norādes papildinās to tradicionālo un veiksmīgo vīnu klāstu, kurus ražo, jaucot dažādas izcelsmes vīnus.

1998. gadā Padome definēja izsekojamības kārtību, saskaņā ar kuru uz etiķetes varēja norādīt pašvaldību nosaukumu vai norādes "Rioja Alta", "Rioja Alavesa" vai "Rioja Baja", un nu tā ir spērusi soli tālāk, paredzot situācijas, kurās vīndari audzē vīnogulājus pierobežas teritorijās. Tagad saskaņā ar šiem noteikumiem līdz 15 % no vīnogu apjoma drīkst veidot vīnogas, kuru izcelsme ir ārpus minētajām mazākajām teritoriālajām vienībām. Laika gaitā šī prasība vīndārziem kļūs saistoša, lai veicinātu ilgtspēju un novērstu spekulācijas. Šī pielaišanas robeža atbilst iespējām, kas piedāvātas ES tiesību aktos.

Vēl viens jaunums ir tas, ka tiek palielināts tās etiķetes daļas izmērs, kurā var norādīt pašvaldību vai tagad tā dēvēto apgabalu nosaukumu. Līdz šim šo norāžu daļas izmērs uz vīna etiķetēm bija ierobežots – ne vairāk kā divas trešdaļas no tās daļas izmēra, kas atvēlēta "Rioja". Turpmāk šīs daļas var būt vienādas, un vienīgā prasība ir, lai minētie nosaukumi nebūtu saskatāmi labāk nekā cilmes vietas nosaukums.

Rioja turpina paplašināt savu pašreizējo kategoriju klāstu, īstenojot apņemšanos pastāvīgi pilnveidoties, un vienmēr cenšas paaugstināt savu pozīciju kā viens no galvenajiem reģioniem starptautiskā tirgus kvalitatīvo vīnu segmentā. Ar šo pašreizējā vīnu piedāvājuma klasifikāciju tiek ieviestas dažas prasības, kas sniedz iespēju garantēt produkta kvalitāti un etiķetēs iekļauto norāžu precizitāti.

2.7. *Izmaiņas attiecībā uz sārtvīnu krāsas intensitāti*

Ir jāgroza produkta specifikācijas 2.a.3. punkts, taču tas nerada grozījumus vienotajā dokumentā.

Ir atļauti sārtvīni ar mazāku krāsas intensitāti.

Ņemot vērā intensitātes diapazonu, kas noteikts šā ACVN kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, konsekvences dēļ ir ieteicams piemērot tās pašas kategorijas, kuras izmanto šīs ACVN negāzētajiem sārtvīniem, iekļaujot arī vīnus ar mazāku krāsas intensitāti, kuri pašlaik ir populāri un kurus pieprasa patērētāji.

2.8. *Izmaiņas attiecībā uz datumiem, pēc kuriem aprēķina izturēšanas periodus*

Ir jāgroza produkta specifikācijas 3. punkta c) apakšpunkts, taču tas nerada grozījumus vienotajā dokumentā.

Vairs nenorāda datumus, pēc kuriem aprēķina izturēšanas periodu vīniem, kuru nosaukumā ir tradicionālais termins “Crianza”. Regulatīvajai padomei ir atļauts panākt vienošanos saistībā ar šo jautājumu.

Šis izmaiņas ir ieviestas tāpēc, ka pēdējos gados ražas novākšana ir sākusies agrāk. Ir novērots, ka šā apstākļa dēļ arī vīnu ražošana un liešana mucās notiek agrāk. Tas nozīmē, ka pastāvēja neatbilstība starp faktisko un produkta specifikācijā norādīto aprēķina pirmo dienu.

Jāatzīmē arī tas, ka – ņemot vērā pašreizējos apstākļus un iepriekš izklāstīto skaidrojumu – tajā pašā iedaļā norādītā 1. oktobra vietā ir jāizmanto agrāks datums, lai noteiktu pirmo dienu, no kuras aprēķina divus kalendāros gadus, kas ir obligātais izturēšanas periods.

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma pārvaldības iestādes ziņā ir panākt ar šo jautājumu saistītas vienošanās, lai tā turpmāk varētu elastīgi pielāgoties jebkādam apstākļu izmaiņām.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

“Rioja”

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**

Baltvīni un sārtvīni (sausie un pussausie)

Baltvīni: salmdzeltenā krāsā ar laima niansēm, tīri un dzidri. Zaļu augļu, ziedu un zaļumu aromāts, kas ir tipisks attiecīgajai vīnogu šķirnei. Mērens skābenums ar jūtamā svaigumu.

Sārtvīni: zemeņu krāsā ar aveņu nokrāsu (“Crianza” gadījumā – laškrāsā), dzidri, tīri. Sarkano augļu aromāts un ziedu notis. Līdzsvars starp skābenumu un augļu garšu, ar jūtamā svaigumu.

Abos gadījumos izturēšanas procesā aromāti sajaucas ar citiem – ozolkoka – aromātiem (vaniļas, grauzdējumam piemērotām un dūmu notīm) un skābenumu papildina grauzdēta koka notis.

— Spirta saturs atšķiras atkarībā no apakšapgabala un izturēšanas laika.

— Lielāka gaistamība ir vīniem, kas vecāki par vienu gadu.

— Maksimālais SO₂ saturs – 180 mg/l, ja cukuru saturs ir < 5 g/l.

— Attiecībā uz nenorādītajām robežvērtībām piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	240

Baltvīni un sārtvīni (pussaldie un saldie)

Baltvīni: salmdzeltenā krāsā ar laima niansēm, tīri un dzidri. Zaļu augļu, ziedu un zaļumu aromāts, kas ir tipisks attiecīgajai vīnogu šķirnei. Mērens skābenums, jūtama svaiga un salda garša atkarībā no veida.

Sārtvīni: zemeņu krāsā ar aveņu nokrāsu ("Crianza" gadījumā – laškrāsā), dzidri, tīri. Sarkano augļu aromāts un ziedu notis. Līdzsvars starp skābenumu/augļu garšu, jūtama svaiga un salda garša atkarībā no veida.

Abos gadījumos izturēšanas procesā aromāti sajaucas ar citiem – ozolkoka – aromātiem (vaniļas, grauzdējumam piemītošām un dūmu notīm) un skābenumu papildina grauzdēta koka notis.

- Spirta saturs atšķiras atkarībā no apakšapgabala un izturēšanas laika.
- Lielāka gaistamība ir vīniem, kas vecāki par vienu gadu.
- Maksimālais SO₂ saturs – 180 mg/l, ja cukuru saturs ir < 5 g/l.
- Attiecībā uz nenorādītajām robežvērtībām piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	25
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	240

Sarkanvīni (sausie un pussausie)

Neizturēti vīni ir purpursarkani ar violetu nokrāsu; "Crianza" vīni ir sarkanbrūnā un ķiršsarkanā krāsā; "Reserva" vīni ir ķiršsarkanā krāsā ar rubīnsarkanu nokrāsu; "Gran Reserva" vīni ir rubīnsarkanā krāsā ar rūsganu nokrāsu. Smarža: intensīvas augļu, izteiktas vīnogu un ziedu notis, ar grauzdēta ozolkoka smaržu "Crianza" vīnu gadījumā. "Reserva" un "Gran Reserva" vīni ir daudzveidīgāki, ar garšvielu aromātu. Garša: bagātīga, ar līdzsvarotu skābju/spirta/tanīna saturu. Izturēšana padara to maigāku un noturīgāku.

- Spirta satura robežvērtības atšķiras atkarībā no apakšapgabala un izturēšanas laika.
- Gaistamība: sausie vīni, kas vecāki par vienu gadu: maksimāli 1 g/l līdz 10 tilp. % un 0,06 g/l attiecībā uz katru spirta koncentrāciju virs 10 tilp. %.
- SO₂: maksimāli 140 mg/l, ja cukuru saturs < 5 g/l.
- Attiecībā uz nenorādītajām robežvērtībām piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 g/l (izteikts vīnskābē)

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni (baltvīni vai sārtvīni)

Vīni, kuriem pasniegšanas laikā ir raksturīga oglekļa dioksīda nepārtraukta izdalīšanās smalku burbulīšu veidā.

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, tāpat kā tā bāzes vīns, pēc pirmējās fermentācijas ir dzidrs, bez suspendētām daļiņām, dzeltenas vai sārtas krāsas dažādās nokrāsās.

Tā aromātam ir jābūt ar jūtāmām svaiguma un augļu pazīmēm, un tam ir jābūt daudzveidīgākam pēc nostādināšanas ar nogulsniem otrējās fermentācijas laikā. Visvairāk tas pamanāms "Reserva" un "Gran Añada" vīnos. Vīnam nav defektu, jo īpaši oksidēšanās vai reducēšanas radītu defektu.

— Attiecībā uz nenorādītajām robežvērtībām piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Maksimālā faktiskā spirta koncentrācija: 13 tilp. %.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	5,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10,83
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	140

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Audzēšanas prakse

Uzskata, ka ražošana vīndārzos sākas to ceturtajā veģetācijas ciklā (vai agrāk atkarībā no atļaujas).

Biezība: min. 2 850 – maks. 10 000 vīnogulāju/ha

Vīnkoku atzarošanas/vainaga veidošanas sistēmas: atzarošana, veidojot kausveida formu, un tās varianti, divplecu kordons, atzarošana, atstājot vienu vai divus pamatzarus, vienkāršais vai viensusējais kordons, dubultais Guyot (tikai vīnogu šķirnēm "Chardonnay", "Sauvignon Blanc", "Verdejo", balto vīnogu šķirnei "Maturana", balto vīnogu šķirnei "Tempranillo" un "Turruntés").

Maksimālā slodze: 12 pumpuri uz vīnogulāju; 16 – minētajām balto vīnogu šķirnēm un 14 – vīnogu šķirnei "Grenache". Ir iespējami izņēmumi.

Apūdeņošana: ir atļauta. Laikposmā no 15. augusta līdz ražas novākšanas laikam apūdeņošana ir jāveic tikai ar vietējām sistēmām, un 24 stundas iepriekš ir jāiesniedz rakstisks paziņojums; smidzinātāja apūdeņošanas sistēma ir atļauta, ja ir saņemta atļauja; citas metodes ir aizliegtas.

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai paredzētās vīnogas novāc ar rokām (mehānizēta novākšana ir aizliegta).

Īpašā vīndarības metode

Vīnogu šķirņu proporcijas atkarībā no vīna veida:

SARKANVĪNS: min. 95 % sarkano vīnogu šķirņu, ja vīnogas ir nomizotas, un 85 % – ja tās nav nomizotas;

BALTVĪNS: 100 % balto vīnogu šķirņu;

SĀRTVĪNS: min. 25 % sarkano vīnogu šķirņu;

KVALITATĪVI DZIRKSTOŠIE VĪNI (BALTVĪNI UN SĀRTVĪNI): ar baltajām un/vai sarkanajām vīnogām. Sārtvīniem ir jāietver vismaz 25 % sarkano vīnogu.

Vīnogu krāsu sajaukšana pēc izvēles ir jāveic pēc piegādes.

Vīnogu īpašības: bez defektiem un ar šādu minimālo spirta saturu: 11 tilp. %. sarkanvīniem, 10,5 tilp. %. baltvīniem un 9,5 tilp. %. kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem.

Pārstrādes efektivitāte:

- 70 l/100 kg ražas vīniem. Izņēmuma gadījumos šis rādītājs var atšķirties noteiktu robežvērtību ietvaros,
- 62 l/100 kg ražas kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem. Izņēmuma gadījumos šis rādītājs var atšķirties noteiktu robežvērtību ietvaros,
- 65 l/100 kg ražas vīniem, kuru nosaukumā ir norāde “viñedo singular” (individuāls vīndārzs). Šā rādītāja atšķirības nav pieļaujamas.

Ierobežojumi attiecībā uz vīnu ražošanu

Aizliegts:

- izmantot tādas misas vai vīna daļas, kas iegūtas, aizsargāto vīnu ražošanā izmantojot nepareizu spiedienu,
- izmantot nepārtrauktas darbības preses, smalcināšanas iekārtas ar centrifūgu, čagu klātbūtnē iepriekš sasildīt vīnogas vai sildīt misu vai vīnu, lai pastiprinātu krāsojošo vielu iegūšanu,
- izmantot ozolkoka gabaliņus ražošanā, izturēšanā un uzglabāšanā,
- jaukt dažādu veidu vīnus, lai iegūtu vīnu, kas atšķiras no jauktajiem vīniem.

Īpašie vīna ražošanas apstākļi

- Fermentācija mucās: tikai baltvīniem un sārtvīniem, kuriem ir jāstāv mucā vismaz vienu mēnesi.
- Macerācija oglekļa dioksīda vidē: sarkanvīnu ražošanā maksimāli pieļaujamā balto vīnogu procentuālā daļa ir 5 % nomizotu vīnogu gadījumā un 15 % nenomizotu vīnogu gadījumā.
- Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: izmantojot tradicionālo metodi. Vienā un tajā pašā pudelē vismaz 15 mēnešus pēc kārtas – no vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošanas (*tirage*) līdz nogulšņu atdalīšanai ar izsviešanas metodi (*dégorgement*). Viss ražošanas process, tostarp marķēšana, notiek vienā un tajā pašā vīna darītavā. Otrējā fermentācijā faktiskais spirta saturs nedrīkst pārsniegt 1,5 tilp. %. Beidzamais saldinātājs nedrīkst palielināt faktisko spirta saturu par vairāk nekā 0,5 tilp. %. Pēc nogulšņu atdalīšanas ar izsviešanas metodi ir atļauts nefiltrējot vīnu pārliet stikla pudelēs ar tilpumu mazāk nekā 0,75 l vai vismaz 3 l. Paskābināšana un atkrāsošana ir aizliegta.

b) *Maksimālās ražas*

Sarkano vīnogu šķirnes

6 500 kg vīnogu no hektāra

Sarkano vīnogu šķirnes

45,5 hl no hektāra

Balto vīnogu šķirnes

9 000 kg vīnogu no hektāra

Balto vīnogu šķirnes

63 hl no hektāra

Sarkanās vīnogas, kas paredzētas “viñedo singular” (individuāla vīndārza) vīnam

5 000 kg vīnogu no hektāra

Sarkanās vīnogas, kas paredzētas “viñedo singular” (individuāla vīndārza) vīnam

32,5 hl no hektāra

Baltās vīnogas, kas paredzētas “viñedo singular” (individuāla vīndārza) vīnam

6 922 kg vīnogu no hektāra

Baltās vīnogas, kas paredzētas “viñedo singular” (individuāla vīndārza) vīnam

44,99 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

RIOJA ALTA

Larjohas autonomais apgabals

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín

Cuzcurrita de Río Tirón

Daroca de Rioja

Entrena

Estollo

Foncea

Fonzaleche

Fuenmayor

Galbárruli
Gimileo
Haro
Hervías
Herramélluri
Hormilla
Hormilleja
Hornos de Moncalvillo
Huércanos
Lardero
Leiva
Logroño
Manjarrés
Matute
Medrano
Nájera
Navarrete
Ochánduri
Ollauri
Rodezno
Sajazarra
San Asensio
San Millán de Yécora
San Torcuato
San Vicente de la Sonsierra
Santa Coloma
Sojuela
Sorzano
Sotés
Tirgo
Tormantos
Torrecilla sobre Alesanco
Torremontalbo
Treviana
Tricio
Uruñuela
Ventosa
Villalba de Rioja

Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Burgosas province (*Miranda de Ebro*): *El Ternerero* (anklāvs)

RIOJA ORIENTAL

Larjohas autonomais apgabals

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo

Arrúbal

Ausejo

Autol

Bergasa

Bergasilla

Calahorra

Cervera del Río Alhama

Clavijo

Corera

Cornago

El Redal

El Villar de Arnedo

Galilea

Grávalos

Herce

Igea

Lagunilla de Jubera

Leza del Río Leza

Molinos de Ocón

Murillo de Río Leza

Muro de Aguas

Nalda

Ocón (La Villa)

Pradejón
Préjano
Quel
Ribafrecha
Rincón de Soto
Santa Engracia de Jubera (ziemeļu apgabals)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla
Villamediana de Iregua
Villarroya
Navarra autonomais apgabals
Andosilla
Aras
Azagra
Bargota
Mendavia
San Adrián
Sartaguda
Viana
RIOJA ALAVESA
Alavas province
Baños de Ebro
Barriobusto
Cripán
Elciego
Elvillar de Alava
Labastida
Labraza
Laguardia
Lanciego
Lapuebla de La barca
Leza
Moreda de Alava
Navaridas
Oyón
Salinillas de Buradon
Samaniego
Villabuena de Álava

Yécora

Vīndārzi, kas atrodas Lodosas pašvaldībā, Ebro labajā krastā, un kas Pārvaldes vīndārzu reģistrā ir ievadīti 1991. gada 29. aprīlī vai vēlāk, ir reģistrēti līdz to pastāvēšanas beigām.

Ja rodas izmaiņas to pašvaldību robežās, kas atrodas ražošanas apgabalā, tas nenozīmē, ka reģistrētie vīndārzi tiks izņemti no vīndārzu reģistra.

Ražošanas apgabals iekļauj mazākas ģeogrāfiskas vienības, kuras dēvē par “viñedos singulares” (individuāli vīndārzi). To platība ir mazāka par pašvaldības teritoriju, un tie var ietvert vienu vai vairākus kadastrālos zemes gabalus. Vīnogulājiem ir jābūt vismaz 35 gadus veciem.

7. Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)

“GARNACHA WHITE”

“ALARIJE-MALVASÍA RIOJANA”

“ALBILLO MAYOR-TURRUNTÉS”

“SAUVIGNON BLANC”

“TEMPRANILLO”

“WHITE TEMPRANILLO”

“VERDEJO”

“RED GRENACHE”

“CHARDONNAY”

“MACABEO-VIURA”

“WHITE MATURANA”

“RED MATURANA”

“MAZUELA”

“GRACIANO”

8. Saiknes vai saikņu apraksts

VĪNS

Vīniem, kas ražoti no *Rioja Alta* vīnogām, ir raksturīga īpaša Atlantijas okeāna klimata ietekme. Tas piešķir šiem vīniem mērenu spirta saturu un bagātīgu un izteikti skābenu garšu. Tāpēc šie vīni ir piemēroti izturēšanai mucās. Šajā apgabalā veģetācijas cikla laikā ir mazāk dienasgaismas stundu nekā apgabalā, kas atrodas vairāk uz dienvidiem un uz kuru arī attiecas šīs cilmes vietas nosaukums. Tajā ir arī lielāks nokrišņu daudzums, kas tieši ietekmē vīna skābumu. Šie faktori, kā arī *Sierra de Cantabria* sniegtā aizsardzība uzlabo aprakstītās vīnu īpašības – gan atsevišķajiem vīniem, gan to sajaukumiem ar citu apgabalu vīniem. *Rioja Alavesa* apgabala gadījumā Atlantijas okeāna un Vidusjūras klimata konverģences dēļ vīniem ir augstāks spirta saturs nekā iepriekš minētajiem vīniem. Tiem ir arī zemāks skābums, un tie ir universālāki, jo ir piemēroti gan tūlītējai lietošanai, gan izturēšanai. Vēl lielāka nozīme ir tam, ka ziemējos šo apgabalu aizsargā kalnu grēda *Sierra de Cantabria*. Dienasgaismas stundu skaits ir līdzīgs apstākļiem *Rioja Alta*, savukārt nokrišņu daudzums ir jūtami mazāks. Šo vīnu daudzpusība arī padara tos ideāli piemērotus jauktu vīnu ražošanai. Visbeidzot, attiecībā uz vistālāk dienvidos esošā apgabala *Rioja Oriental* vīniem – var konstatēt, ka šajā apgabalā ir mazāks nokrišņu daudzums un izteikts Vidusjūras klimats, kam kopumā raksturīgs saulaināks laiks. Šiem vīniem ir augstāks spirta saturs un izteikts aromāts, un tie ir ideāli piemēroti jaukšanai, lai ražotu izturēšanai paredzētus vīnus. Vienlaikus šie klimatiskie apstākļi sekmē tādu vīnu ražošanu, kas var būt piemēroti arī tūlītējai lietošanai.

Augsnes analīzē tika konstatēti trīs galvenie augsnes veidi. Pirmkārt, māla un kaļķakmens augsne, kas atrodama apgabalā, uz kuru attiecas cilmes vietas nosaukums, galējā ziemeļu daļā. Tā ir vīnogulāju audzēšanas pamata augsne, kas atrodas starp *Rioja Alavesa* un *Rioja Alta*. Pēdējā minētajā apgabalā un *Rioja Oriental* apgabalā ir sastopamas arī aluviālās un dzelzi saturošas māla augsnes, kas nodrošina, ka iegūto vīnu garša salīdzinājumā ar iepriekš minēto vīnu garšu ir mazāk izteikta.

Ekonomiskā ziņā šis vīns veido 20 % no reģiona IKP. Senā vīnkopības prakse un vīna ārkārtīgi svarīgā loma šajā reģionā ir iemesli, kāpēc šis reģions ir atkarīgs no vīna nozares ilgtspējas. Tāpēc aprakstītie dabas apstākļi tiek izmantoti pilnībā. Konkrētāk, vīna izturēšanas īpašie apstākļi ir iemesls tam, ka šeit atrodas, iespējams, pasaulē lielākais ozolkoka mucu skaits vienuviet.

KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Lai gan šis cilmes vietas nosaukums galvenokārt ir zināms saistībā ar negāzēto vīnu ražošanu, tomēr dažas vīna darītavas jau kopš 19. gadsimta vidus ir ražējušas kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ar tradicionālo metodi, iegūstot zinātību un pieredzi.

Svaigums un skābenums ir divi galvenie elementi, kas jānodrošina, ražojot kvalitatīvus dzirkstošos vīnus. Cilmes vieta atrodas zemāku temperatūru apgabalā saskaņā ar Vinklera skalā. Tāpēc veģetācijas cikls ir īsi, un tas rada pareizu nogatavošanos fenolu satura ziņā, nesasniedzot augstu spirta saturu: šīs iezīmes rada izcilus nosacījumus šo vīnu ražošanai.

9. Būtiski papildu nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana tiek veikta noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vīnus, uz kuriem attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Rioja", drīkst pildīt pudelēs tikai tajās reģistrētajās vīna darītavās, kuras ir reģistrējušas Regulatīvā padome. Pretējā gadījumā vīnam nedrīkst piešķirt šo cilmes vietas nosaukumu.

Šī prasība tika ieviesta saistībā ar to, ka patērētājam galu galā piedāvātā vīna kvalitāte ir vairāk apdraudēta tad, ja vīnu transportē un pilda pudelēs ārpus ražošanas apgabala, nekā tad, ja šīs darbības tiek veiktas apgabala robežās. Šīs prasības mērķis ir aizsargāt *Rioja* vīnu izcilo reputāciju, pastiprinot to īpašo iezīmju un kvalitātes kontroli. Tādējādi tiek aizsargāts aizsargātais cilmes vietas nosaukums, kas sniedz labumu visiem attiecīgajiem ražotājiem. Šis lēmums tika apstiprināts ar Eiropas Savienības Tiesas 2000. gada 16. maija spriedumu.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Terminam "RIOJA" ir jābūt skaidri norādītam, un tieši zem uzraksta "RIOJA" jābūt šādiem elementiem: "Denominación de Origen Calificada" (Aizsargāts cilmes vietas nosaukums), Regulatīvās padomes zīmogs, preču zīme un reģistrētas vīna darītavas nosaukums vai juridiskais nosaukums, vai uzņēmuma nosaukums.

Jēdzienus "izturēts mucā" un "izturēts koka mucā" nenorāda ar vīnu saistītajā tirgvedībā, reklamēšanā un marķēšanā, pirms ir beidzies izturēšanas process.

Ir atļauts izmantot apgabala vai pašvaldības nosaukumu, ja vīnogu izcelsme ir minētais apgabals/pašvaldība un ja vīns ir ražots, izturēts (attiecīgā gadījumā) un pildīts pudelēs minētajā apgabalā/pašvaldībā. Tomēr ne vairāk kā 15 % no vīna ražošanā izmantotajām vīnogām izcelsme var būt reģistrētos vīndārzos, kas atrodas pašvaldībā, kuras robežojas ar tās pašvaldības teritoriju, kurā ir reģistrēts uzņēmējs, un ir jānodrošina pierādījums, ka minētie 15 % vīnogu būs ekskluzīvi pieejami vismaz 10 gadus pēc kārtas.

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu gadījumā vārdkopa "Método Tradicional" (Tradicionāla metode) ir jāiekļauj tieši zem termina, kas norāda cukuru saturu, un izmantotais fonta lielums nedrīkst būt lielāks par to, kāds izmantots vārdam "Rioja".

Uz etiķetes, kurā norādīta obligāti iekļaujamā informācija, vārdkopas "Método Tradicional" (Tradicionāla metode) fonta lielums nedrīkst būt mazāks par 0,3 cm.

Terminu "viñedo singular" (individuāls vīndārzs) norāda tieši zem termina, kas ir reģistrēts kā preču zīme, izmantojot tādu fonta lielumu, biezumu un krāsu, kas to nepadara saskatāmāku par vārdu "Rioja".

Saite uz produkta specifikāciju

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/dop_rioja.aspx

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33**

(2020/C 152/06)

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

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Cévennes”

PGI-FR-A1151-AM01

Paziņojuma datums: 10.2.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Vīnu organoleptiskais apraksts

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Cévennes” apzīmētās produkcijas specifikācijas I nodaļas 3.3. punkts ir papildināts ar vīnu organoleptisko īpašību aprakstu, kas sīkāk raksturo krāsas, aromātus un garšas īpatnības.

Šis specifikācijas grozījums ietekmē arī vienoto dokumentu, kas ir papildināts punktā “Vīna(-u) apraksts”.

2. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Specifikācija ir labota I nodaļas 4.1. punktā, lai iekļautu šādus redakcionālus labojumus:

- pirmajā daļā vārdi “vīnogu novākšana” aizstāti ar vārdiem “vīnogu ražošana”, kas ir piemērotāks termins vīnogu ražošanas ģeogrāfiskā apgabala noteikšanai, salīdzinot ar vīna vinifikācijas un gatavošanas apgabalu,
- *Fontanès et Peyrolles* pašvaldība ir pārdēvēta par *Fontanès* pašvaldību,
- *Peyroles* pašvaldības rakstība ir mainīta uz šādu: *Peyrolles*.

Šie grozījumi ir izdarīti arī vienotā dokumenta punktā “Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals”.

3. Tiešās apkaimes apgabals

Specifikācijas I nodaļas 4.1. punktā tiešās apkaimes apgabals, kas, piemērojot atkāpi, noteikts attiecībā uz tādu vīnu vinifikāciju un gatavošanu, uz kuriem attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Cévennes”, ir noteikts atbilstoši tā sastāvā iekļautajām *Gard* departamenta pašvaldībām. Šis apgabals nav mainīts, bet tikai precizēts atbilstoši pašvaldību sarakstam, nevis vairs kantonu sarakstam, kurā administratīvais iedalījums nav tik precīzs.

Pašvaldību saraksts ir izveidots saskaņā ar 2019. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību reģistru, kas ir valsts līmeņa atsaucis dokuments.

Šie tiešās apkaimes apgabala pārveidojumi atbilstoši pašvaldību sarakstam ir iekļauti arī vienotā dokumenta punktā “Papildu nosacījumi”.

4. Vīndārzos izmantotās vīnogu šķirnes

Specifikācijas I nodaļas 5. punktā vīnogu šķirnes, kas noteiktas ar AĢIN “Cévennes” apzīmēto vīnu ražošanai, ir papildinātas ar šādām deviņām šķirnēm:

‘Artaban N’, ‘Cabernet blanc B’, ‘Cabernet cortis N’, ‘Floreale B’, ‘Muscaris B’, ‘Soreli B’, ‘Souvignier gris B’, ‘Vidoc N’ un ‘Vultis B’.

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

Šīs šķirnes uzskata par izturīgām pret sausumu un kriptogāmiskām slimībām. Tās ļauj izmantot mazāku augu aizsardzības līdzekļu daudzumu un vienlaikus atbilst šķirnēm, ko izmanto šīs AĢIN vīnu ražošanai. Tās nemaina šīs AĢIN vīnu īpašības.

Šo šķirņu iekļaušana izmantojamo šķirņu sarakstā ietekmē vienoto dokumentu punktā "Vīnkopības produktu kategorijas".

5. Redakcionāli labojumi specifikācijā, kas neietekmē vienoto dokumentu

Ar aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Cévennes" apzīmētās produkcijas specifikācijas 2. nodaļā galveno pārbaudāmo parametru tabulā ir veiktas redakcionālas izmaiņas, lai lietotu precīzākus terminus:

- vārdi "Vīnogu novākšanas apgabals" aizstāti ar vārdiem "Vīnogu ražošanas apgabals";
- starp vārdiem "pārstrādes vieta" ievietoti vārdi "un vinifikācijas",
- vārdi "Analītiskā kontrole" aizstāti ar vārdiem "Analītiskā pārbaude".

Ar aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Cévennes" apzīmētās produkcijas specifikācijas 3. nodaļā ir atjauninātas atsaucis uz sertificēšanas iestādi, kas darbojas kompetentās kontroles iestādes INAO vārdā.

Šie redakcionālie labojumi vienoto dokumentu neietekmē.

VIENTOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

"Cévennes"

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
5. Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns
16. Vīns, kas gatavots no pārgatavām vīnogām

4. Vīna vai vīnu apraksts

Nedzirkstošie sarkanvīni

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Cévennes" ir paredzēta nedzirkstošajiem vīniem, kā arī sarkanvīniem, sārtvīniem un baltvīniem, kas gatavoti no pārgatavām vīnogām.

Sarkanvīniem ir raksturīga izsmalcinātība, spēcīgi aromāti un mainīga tanīnu struktūra, kas mainās atkarībā no lietotajām vīndarīšanas tehnoloģijām. To ietērs ir rubīnsarkans, ar purpursarkaniem lāsumiem. Šiem vīniem ir intensīva un tīra smarža, ar sarkanaugļu un melnaugļu ogu notīm. Garša ir līdzsvarota, apaļīga un patīkama.

Attiecībā uz nedzirkstošajiem vīniem kopējā spirta tilpumkoncentrācija (minimālā vai maksimālā), kopējais skābuma saturs, gaistošā skābuma saturs un kopējais sēra dioksīda saturs atbilst Kopienas regulējumā noteiktajam.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābuma saturs	
Maksimālais gaistošā skābuma saturs (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Nedzirkstošie sārtvīni

Sārtvīnus galvenokārt ražo no ‘Cinsault’, ‘Grenache’ un ‘Syrah’ šķirnes vīnogām, ko izmanto jauktā veidā vai atsevišķi pa šķirnēm. To krāsa ir no bālsārtas līdz lašsārtai. Smarža ir izsmalcināta un maiga, ar smalkām sarkanauģļu ogu notīm. Šos vīnus nobaudot, garša ir apaļīga, patīkami maiga un delikāta, ar labi izteiktu svaigumu, kurš lieliski raisa līdzīgas sajūtas, kādas rada visa šiem vīniem piemītošo aromātu buķete.

Attiecībā uz nedzirkstošajiem vīniem kopējā spirta tilpumkoncentrācija (minimālā vai maksimālā), kopējais skābuma saturs, gaistošā skābuma saturs un kopējais sēra dioksīda saturs atbilst Kopienas regulējumā noteiktajam.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābuma saturs	
Maksimālais gaistošā skābuma saturs (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Nedzirkstošie baltvīni

Baltvīni ir ievērojami ar savu izsmalcinātību, ko vienmēr papildina raksturīgs svaigums. Tiem ir gaišdzeltens ietērps, kas ir košs un spožs, dažkārt ar zaļganiem lāsumiem. Smarža ir raksturīga, ar niansēm, kādas piemīt augļiem ar baltu mīkstumu, un dažkārt ar citrusaugļu un buksuskoka aromātiem, bet tai vienmēr ir daudz svaiguma. Šo vīnu garšai ir patīkams dzīvīgums, tie ir ļoti aromātiski un maigi vīni, ar lielisku aromātisko noturību.

Attiecībā uz nedzirkstošajiem vīniem kopējā spirta tilpumkoncentrācija (minimālā vai maksimālā), kopējais skābuma saturs, gaistošā skābuma saturs un kopējais sēra dioksīda saturs atbilst Kopienas regulējumā noteiktajam.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābuma saturs	
Maksimālais gaistošā skābuma saturs (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni no pārgatavām vīnogām

Vīniem no pārgatavām vīnogām ir raksturīgi ienākušos augļu aromāti.

Attiecībā uz vīniem no pārgatavām vīnogām faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (minimālā vai maksimālā), kopējā spirta tilpumkoncentrācija, dabiskā spirta tilpumkoncentrācija un kopējais sēra dioksīda saturs atbilst Kopienas regulējumā noteiktajam.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābuma saturs	
Maksimālais gaistošā skābuma saturs (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodes

a. Galvenās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

Attiecībā uz vīndarības metodēm jāievēro arī attiecīgie pienākumi, kas minēti Kopienas tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā [*code rural et de la pêche maritime*]

b. Maksimālais ražas iznākums

90 hektolitri no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Cévennes” apzīmētās produkcijas iegūšanai izmantojamo vīnogu ražošana, vīnu vinifikācija un gatavošana notiek šādu Gard departamenta pašvaldību teritorijā:

Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Alès, Allègre, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez et Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bragassargues, Branoux-les-Taillade, Breau Salagosse, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Estrechure (l'), Euzet, Foissac, Fontarèches, Fons-Outre-Gardon, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fressac, Gailhan, Gagnières, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, Grand-Combe (la), Issirac, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval Saint Roman, Laval-Pradel, Le Garn, Le Pin, Lecques, Lédignan, Les Mages, Les Plans, Lézan, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Malon-et-Elze, Mandagout, Mars, Martignargues, Martinet (le), Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Maussargues, Méjannes le Clap, Méjannes-lès-Alès, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Monteils, Montardier, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyrolles, Plantiers (les), Pommiers, Pompignan, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Pognadoresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Sainte Anastasie, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Cézaire-de-Gauzignan, Saint-Chartes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Clément, Saint-Denis, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Caderle, Sainte-Cécile-d'Andorges, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valeriscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-de-Ceyragues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgagues, Saint-Maurice-de-Cazeville, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-des-Pourcils, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salindres, Salinelles, Salles-du-Gardon (les), Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Sénechas, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharaulx, Thoiras, Tornac, Trèves, Vabres, Vallabrix, Valleraugue, Vallérargues, Verfeuil, Vernarède (la), Vézénobres, Vic-le-Fesq, Vigan (le), Villevieille un Vissec.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'Alicante Henri Bouschet N'

'Alphonse Lavallée N'

'Altesse B'

'Alvarinho' – 'Albariño'

'Aramon N'

'Aramon blanc B'

'Aramon gris G'

'Aranel B'

'Arinarnoa N'

'Artaban N'

'Arvine B' – 'Petite Arvine'

‘Aubun N’ – ‘Murescola’
‘Bourboulenc B’ – ‘Doucillon blanc’
‘Brun argenté N’ – ‘Vaccarèse’
‘Cabernet blanc B’
‘Cabernet cortis N’
‘Cabernet franc N’
‘Cabernet-Sauvignon N’
‘Caladoc N’
‘Cardinal Rg’
‘Carignan N’
‘Carignan blanc B’
‘Carmenère N’
‘Chardonnay B’
‘Chasan B’
‘Chasselas B’
‘Chenanson N’
‘Chenin B’
‘Cinsaut N’ – ‘Cinsault’
‘Clairette B’
‘Clairette rose Rs’
‘Colombard B’
‘Cot N’ – ‘Malbec’
‘Couderc noir N’
‘Counoise N’
‘Danlas B’
‘Egiodola N’
‘Floreale B’
‘Gamay N’
‘Gamay de Chaudenay N’
‘Gewurztraminer Rs’
‘Grenache N’
‘Grenache blanc B’
‘Grenache gris G’
‘Gros Manseng B’
‘Lival N’
‘Lledoner pelut N’
‘Macabeu B’ – ‘Macabeo’
‘Marsanne B’
‘Marselan N’
‘Maréchal Foch N’
‘Mauzac B’
‘Merlot N’

‘Mondeuse N’
‘Morrastel N’ – ‘Minustellu’, ‘Graciano’
‘Mourvèdre N’ – ‘Monastrell’
‘Muscaris B’
‘Muscat d’Alexandrie B’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’
‘Muscat de Hambourg N’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’
‘Muscat à petits grains blancs B’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’
‘Muscat à petits grains roses Rs’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’
‘Muscat à petits grains rouges Rg’ – ‘Muscat’, ‘Moscato’
‘Nielluccio N’ – ‘Nielluciu’
‘Négrette N’
‘Petit Manseng B’
‘Petit Verdot N’
‘Pinot gris G’
‘Pinot noir N’
‘Piquepoul blanc B’
‘Piquepoul gris G’
‘Piquepoul noir N’
‘Portan N’
‘Riesling B’
‘Rivairenc N’ – ‘Aspiran noir’
‘Roussanne B’
‘Sauvignon B’ – ‘Sauvignon blanc’
‘Sauvignon gris G’ – ‘Fié gris’
‘Sciaccarello N’
‘Sémillon B’
‘Servant B’
‘Soreli B’
‘Souvignier gris Rs’
‘Sylvaner B’
‘Syrah N’ – ‘Shiraz’
‘Tannat N’
‘Tempranillo N’
‘Terret blanc B’
‘Terret gris G’
‘Terret noir N’
‘Ugni blanc B’
‘Verdelho B’
‘Vermentino B’ – ‘Rolle’
‘Vidoc N’
‘Villard blanc B’
‘Villard noir N’
‘Viognier B’
‘Voltis B’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Cévennes vīndārzi atrodas *Gard* departamentā Francijas dienvidos, Langdokas-Rusijonas [*Languedoc-Roussillon*] reģionā. Tās nosaukums ir cēlies no *Sevennas* [*Cévennes*] masīva, kas ir pēdējā priekškalne Centrālā masīva dienvidpusē.

Sevennas kalnu skarbums un daudzveidība ir likusi cilvēkiem pielāgot ražošanu atbilstoši augsnes un klimatiskajiem apstākļiem. Tādējādi vīnogulāji parasti parādās tur, kur izzūd kastaņkoki.

Vīndārzi pārsvarā tiek audzēti karbonātaugsnēs un labi iekļaujas kalnu ainavās, kuras veido no *Sevennas* kalniem lejup tekošās upes, un tur vīnogulāji aug līdzās augludārziem, olīvkokiem un graudaugiem.

Sevennas kalnu pakājei ir raksturīgs mīkstināts Vidusjūras reģiona klimats, izteikti kontrastējoši gadalaiki un lietus brāzmas, kas bieži vien īpaši pastiprinās ekvinokciju laikā (*Sevennas* kalnu iespaidā). Kalni nosaka arī to, ka ziemeļu vējš ir mērens, un vīnogulāju nogatavošanās posmā vīnogu kvalitātei ir svarīgi, lai temperatūras svārstību amplitūda būtu labvēlīga. Daudzu gadsimtu gaitā vīnogulāji ir auguši līdzās citām lauksaimniecības kultūrām, un vīns izmantots vietējam patēriņam.

Tādējādi vīnogulāji varēja aizstāt kazenājus un kastaņkokus krīzu laikā, ar kurām saskārās šīs produkcijas ražošana, un 19. gadsimtā vīndārzi piedzīvoja visstraujāko attīstību, tomēr neorientējoties uz vīnkokiem kā monokultūru, pretēji tam, kā tas notika Langdokas zemienē.

Sevennas vietējais vīns sākotnēji ir ticis atzīts ar 1992. gada 27. augusta dekrētu. Ģeogrāfiskā apgabala pašvaldību teritorijā tiek saražoti aptuveni 80 000 hl vīna – sarkanvīns, sārtvīns un baltvīns, un ļoti strauji attīstās sārtvīnu ražošana.

Šiem vīniem visbiežāk izmanto tradicionālās Vidusjūras reģiona vīnogu šķirnes ('*Carignan*', '*Grenache*' un '*Cinsaut*') un starptautiski pazīstamas vīnogu šķirnes, piemēram, '*Merlot*', '*Cabernet-sauvignon*' un '*Syrah*' sarkanvīniem un '*Chardonnay*', '*Sauvignon*' un '*Viognier*' baltvīniem.

Sarkanvīniem ir raksturīga elegance un spēcīgi aromāti; baltvīni un sārtvīni ir ievērojami ar savu izsmalcinātību, ko vienmēr papildina raksturīgs svaigums.

Dzirkstošajiem vīniem, ko gatavo no vispiemērotāko nedzirkstošo vīnu izlases, ir tādas pašas aromātiskās īpašības. Vīnogu šķirņu evolūcija, kas sākusies pēdējos četrdesmit gados, ir ļāvusi vīnkopjiem nodrošināt dažādību, jo īpaši ieviest agrīnākas vīnogu šķirnes, kas ir sevišķi piemērotas *Sevennas* kalnu pakājes apvidu klimatam.

Vīni, kuriem parasti ir raksturīga līdzsvarotība, apvienojot izsmalcinātību ar svaigumu, labi atbilst šīs teritorijas īpatnējam klimatam.

Tādējādi vīnogulājiem ir īpaša vieta lauksaimnieciskajā ekonomikā, un, līdztekus citiem ražojumiem, piemēram, saldajiem sīpoliem, kastaņiem un sieru "*Pélardon*", un tie veicina *Sevennas* produktu labo slavu.

Šie produkti un uz tūrisma orientētā ekonomikas attīstība, it īpaši *Sevennas* nacionālā parka apkaimē, patlaban nodrošina jaunu līdzsvaru šajā reģionā un sekmē cilvēka gadsimtu gaitā veidoto apbrīnojamo ainavu saglabāšanu.

9. Citi būtiski nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)

Papildu norādes marķējumā

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "*Cévennes*" var papildināt ar vienas vai vairāku šķirņu nosaukumiem.

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "*Cévennes*" var papildināt ar norādi "*primeur*" ["agrīnais" – pildīts pudelē pirms pavasara iestāšanās] vai "*nouveau*" ["jaunais" – pildīts pudelē pirms nākamās ražas]. Norādes "*primeur*" ["agrīnais"] vai "*nouveau*" ["jaunais"] izmanto tikai nedzirkstošiem vīniem.

Eiropas Savienības AĢIN logotips ir iekļauts marķējumā gadījumos, kad apzīmējumu "Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" aizstāj ar tradicionālo apzīmējumu "*Vin de Pays*" ("*Vietējais vīns*").

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

tiešās apkaimes apgabalu, kas, paredzot atkāpi, noteikts ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Cévennes" apzīmēto vīnu vinifikācijai un gatavošanai, un pamatojoties uz 2019. gada administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, veido šādu Gard departamenta pašvaldību teritorija pilnībā:

Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvézet, Bernis, Bezouce, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Caissargues, Calvisson, Carsan, Castillon-du-Gard, Caveirac, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Fourques, Gallargues-le-Montueux, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, La Roque-sur-Cèze, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Le Cailar, Le Grau-du-Roi, Lédénon, Les Angles, Lirac, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montfaucon, Montfrin, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Pont-Saint-Esprit, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionisy, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac un Villeneuve-lès-Avignon.

Saite uz produkta specifikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6ec30fda-501e-46f5-bc91-936ce505bac7

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



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV