



Saturs

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2023/C 43/01	Euro maiņas kurss – 2023. gada 3. februāris	1
--------------	---	---

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2023/C 43/02	Komisijas paziņojums saistībā ar procedūru, kas noteikta Padomes Direktīvas 96/67/EK 1. panta 4. punktā	2
--------------	---	---

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2023/C 43/03	Vienotais dokuments, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē: vienotā dokumenta un atsauces publicēšana	5
--------------	--	---

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2023. gada 3. februāris**

(2023/C 43/01)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,0937	CAD	Kanādas dolārs	1,4616
JPY	Japānas jena	140,45	HKD	Hongkongas dolārs	8,5802
DKK	Dānijas krona	7,4443	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6886
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89250	SGD	Singapūras dolārs	1,4331
SEK	Zviedrijas krona	11,3323	KRW	Dienvikorejas vona	1 346,17
CHF	Šveices franks	0,9989	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	18,7624
ISK	Islandes krona	153,70	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,3689
NOK	Norvēģijas krona	10,9783	IDR	Indonēzijas rūpija	16 312,70
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	MYR	Malaizijas ringits	4,6570
CZK	Čehijas krona	23,725	PHP	Filipīnu peso	58,721
HUF	Ungārijas forints	386,58	RUB	Krievijas rublis	
PLN	Polijas zlots	4,6920	THB	Taizemes bāts	36,114
RON	Rumānijas leja	4,9020	BRL	Brazīlijas reāls	5,5414
TRY	Turcijas lira	20,5806	MXN	Meksikas peso	20,4625
AUD	Austrālijas dolārs	1,5499	INR	Indijas rūpija	89,5920

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

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Komisijas paziņojums saistībā ar procedūru, kas noteikta Padomes Direktīvas 96/67/EK 1. panta 4. punktā

(2023/C 43/02)

Saskaņā ar Padomes 1996. gada 15. oktobra Direktīvas 96/67/EK par pieeju lidlauka sniegto pakalpojumu tirgum Kopienas lidostās ⁽¹⁾ 1. panta 4. punkta noteikumiem Komisijas pienākums ir informācijas nolūkos publicēt šajā direktīvā minēto lidostu sarakstu.

	Lidostas, kuru gada apgrozījums 2021. gadā ir lielāks nekā 2 miljoni pasažieru vai 50 000 tonnu kravas pārvadājumu	Citas lidostas, kas 2021. gadā atvērtas komercpārvadājumiem
Austrija	Vīne	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Beļģija	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège-Bierset, Ostend-Bruges	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem
Bulgārija	Sofia, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Oryahovitsa
Horvātija		Zagreb, Split, Dubrovnik, Zadar, Pula, Rijeka, Osijek, Brač, Mali Lošinj
Kipra	Starptautiskā lidosta "Larnaka"	Starptautiskā lidosta "Pafos"
Čehija	Praha/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Klatovy, Kolín, Krnov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Luhačovice, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plasy, Plzeň/Líně, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Přibyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Stichovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vlašim, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Vyškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Dānija	Kopenhāgena,	Billund, Bornholm/Rønne, Esbjerg, Midtjylland/Karup, Odense, Roskilde, Sønderborg, Aalborg, Aarhus
Igaunija		Lennart Meri-Tāllinn, Kārdla, Kuressaare, Pärnu, Tartu
Somija	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kokkola-Pietarsaari, Kuopio, Kuusamo, Lappeenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Utti, Vaasa

⁽¹⁾ OV L 272, 25.10.1996., 36. lpp.

Francija	Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Marseille-Provence, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Blagnac, Bâle-Mulhouse, Nantes-Atlantique, Bordeaux-Mérignac, Beauvais-Tille	Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Bastia-Poretta, La Réunion-Roland Garros, Lille-Lesquin, Montpellier-Méditerranée, Martinique-Aimé Césaire, Figari-Sud Corse, Brest-Bretagne, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Basque, Rennes-Saint-Jacques, Toulon-Hyères, Cayenne-Félix-Éboué, Calvi-Sainte Catherine, Perpignan-Rivesaltes, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Pau-Pyrénées, Caen-Carpiquet, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Saint-Martin-Grand Case, Paris-Le Bourget, Béziers-Vias, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Nîmes-Garons, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Tours-Val De Loire, La Rochelle-Ile de Ré, Dole-Tavaux, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Maripasoula, Rodez-Aveyron, Deauville-Normandie, Poitiers-Biard, Castres-Mazamet, Aurillac, Metz-Nancy-Lorraine, Grenoble-Alpes-Isère, Cannes-Mandelieu (¹)
Vācija	Berlin-Brandenburg, Düsseldorf, Frankfurt/Main, Hahn, Hamburg, Hannover, Köln/Bonn, Leipzig/Halle, München, Stuttgart	Braunschweig, Bremen, Dinslaken/Schwarze Heide, Dortmund, Dresden, Egelsbach, Emden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Helgoland, Juist, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Leutkirch-Unterzeil, Lübeck, Mainz-Finthen, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Nürnberg, Paderborn-Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooge (²)
Griekija	Athens, Irakleion, Thessaloniki, Rodos, Kerkyra	Chania, Kos, Santorini, Mykonos, Zakynthos, Aktion, Kefallinia, Mytilini, Samos, Paros, Skiathos, Kalamata, Chios, Alexandroupolis, Kavala, Karpathos, Naxos, Limnos, Araxos, Milos, Ioannina, Ikaria, Kythira, Nea Anchialos, Siteia, Astypalaia, Leros, Skyros, Syros, Kalymnos, Kastelorizo, Kastoria, Kozani, Kasos
Ungārija	Starptautiskā lidosta "Budapest Liszt Ferenc"	Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza
Īrija	Dublina	Cork, Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford, Sligo Airport
Itālija	Roma-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo-Orio al Serio, Catania-Fontanarossa, Napoli-Capodichino, Palermo-Punta Raisi, Milano-Linate, Bologna-Borgo Panigale, Venezia-Tessera, Bari-Palese Macchie, Cagliari-Elmas, Roma-Ciampino, Torino-Caselle, Olbia	Pisa-San Giusto, Brindisi Casale, Lamezia Terme, Verona-Villafranca, Treviso-Sant'Angelo, Alghero-Fertilia, Firenze-Peretola, Genova-Sestri, Trapani-Birgi, Pescara, Trieste-Ronchi dei Legionari, Lampedusa, Ancona-Falconara, Comiso, Pantelleria, Reggio Calabria, Perugia, Crotone-Sant'Anna, Parma, Cuneo-Levaldigi, Rimini-Miramare, Forli, Bolzano, Marina di Campo, Brescia-Montichiari, Aosta, Taranto-Grottaglie, Grosseto, Albenga, Foggia, Salerno-Pontecagnano
Latvija	Rīga	Liepāja
Lietuva		Starptautiskā lidosta "Vilnius", Starptautiskā lidosta "Kaunas", Starptautiskā lidosta "Palanga", Starptautiskā lidosta "Šiauliai"
Luksemburga	Luxembourg-Findel	
Malta	Starptautiskā lidosta "Malta"	
Nīderlande	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht	Groningen Airport Eelde, Rotterdam-The Hague

Polija	Chopina w Warszawie, Kraków-Balice, Katowice-Pyrzowice, Gdańsk im. Lecha Wałęsy	Warszawa/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznań-Ławica, Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Lublin, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź, Olsztyn-Mazury, Zielona Góra-Babimost
Portugāle	Lisboa, Oporto, Faro	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Madeira, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viseu
Rumānija	Starptautiskā lidosta "Henri Coanda" Bucuresti	Starptautiskā lidosta "Avram Iancu" Cluj, Starptautiskā lidosta "Bucuresti Baneasa – Aurel Vlaicu", Starptautiskā lidosta "Craiova", Starptautiskā lidosta "Timisoara – Traian Vuia", Starptautiskā lidosta "Arad", Starptautiskā lidosta "Oradea", Starptautiskā lidosta "Baia Mare", Starptautiskā lidosta "Satu Mare", Starptautiskā lidosta "Sibiu", Starptautiskā lidosta "Targu Mures", Starptautiskā lidosta "Suceava", Starptautiskā lidosta "Iasi", Starptautiskā lidosta "Bacau", Starptautiskā lidosta "Tulcea", Starptautiskā lidosta "Mihail Kogalniceanu – Constanta", lidosta "Tuzla"
Slovākija		M. R. Štefánik Bratislava, Košice, Poprad-Tatry, Piešťany, Žilina
Slovēnija		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Edvard Rusjan, Portorož
Spānija	AS Madrid-Barajas, JT Barcelona-El Prat, Palma de Mallorca, Málaga-Costa del Sol, Gran Canaria, Alicante-Elche, Ibiza, Tenerife-Sur, Valencia, Tenerife-Norte, Sevilla, CM Lanzarote, Fuerteventura, Bilbao, Menorca, Zaragoza, Vitoria	Santiago, Asturias, La Palma,, A Coruña, Vigo, SB Santander, FGL Granada-Jaén, Jerez, Melilla, Almería, Girona, Región de Murcia, El Hierro, Reus, San Sebastián, Pamplona, Valladolid, La Gomera, Ceuta, Badajoz, Castellón, Algeciras, León, Salamanca, Burgos, Son Bonet, Logroño-Agoncillo, Sabadell, Córdoba, Madrid-Cuatro Vientos, Albacete, Huesca-Pirineos
Zviedrija	Stockholm/Arlanda	Göteborg/Landvetter, Malmö, Stockholm/Skavsta, Stockholm/Bromma, Luleå/Kallax, Umeå, Visby, Skellefteå, Åre Östersund, Kiruna, Ängelholm, Stockholm/Västerås, Växjö/Kronoberg, Kalmar, Ronneby, Halmstad, Arvidsjaur, Linköping/Saab, Sundsvall-Timrå, Gällivare, Hemavan Tärnaby, Norrköping/Kungsängen, Lycksele, Örnsköldsvik, Pajala, Vilhelmina, Örebro, Jönköping, Sveg, Karlstad, Sälen, Kramfors-Sollefteå, Borlänge, Torsby, Hagfors, Kristianstad, Trollhättan-Vänersborg, Mora/Siljan

(¹) Lidostas, kas apkalpo mazāk nekā 10 000 pasažieru gadā, sarakstā nav iekļautas.

(²) Lidostas, kas apkalpo mazāk nekā 10 000 pasažieru gadā, sarakstā nav iekļautas.

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Vienotais dokuments, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē: vienotā dokumenta un atsaucē publicēšana

(2023/C 43/03)

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

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Canelli”

PDO-IT-02810

Pieteikuma iesniegšanas datums: 9.11.2021.

1. Reģistrējamais nosaukums

Canelli

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna(-u) apraksts

“Canelli”

Krāsa: gaiši salmu dzeltena līdz intensīvi dzeltena ar zaļganām līdz mirdzošām zelta krāsas niansēm.

Smarža: “Muscat” vīnogām raksturīga smarža, aromātiska, ar ziedainām — savvaļas ziedu un akāciju ziedu — notīm un augļainām — aprikožu, persiku, “Reinette” ābolu — notīm; citrusaugļu un medus nianses, dažkārt svaiga zālaugu smarža.

Garša: salda, ar svaigu un diezgan intensīvu skābumu un maigu pēcgāršu ar “Muscat” vīnogu aromātu, var būt dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %, no kuriem faktiskā spirta tilpumkoncentrācija — no 4,5 % līdz 6,50 %.

Minimālais kopējais skābums: 4,5 g/l.

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

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Patēriņam nododams ar ACVN "Canelli" apzīmētais vīns, atverot trauku, izdala oglekļa dioksīdu, kas radies tikai raudzēšanas procesā; ja vīnu tur slēgtos traukos 20 °C temperatūrā, tā pārspiediens nepārsniedz 2,5 bārus.

Ja turpmāk tekstā iekļautajā tabulā vērtības lodziņš nav aizpildīts, tad vīni atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Canelli" ar apzīmējumu riserva

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz intensīvai mirdzoši zeltaini dzeltenai pēc nogatavināšanas un izturēšanas.

Smarža: sarežģīta, tipiska aromātiskajai vīnogu šķirnei "Muscat", ar šādām notīm: persiku, citrusaugļu, dažādas intensitātes aromātisko augu, piemēram salvijas, citronmētras un timiāna, notis.

Vīniem, ko iztur pudelēs, dažkārt var būt jūtamas iecukurotu augļu, ogļūdeņražu un saldo garšvielu, piemēram, safrāna, notis.

Garša: salda, raksturīga aromātiska pēcgarša, garšvielām bagāta, ar skābumu, kas līdzsvarots ar saldumu, var būt dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %, no kuriem faktiskā spirta tilpumkoncentrācija — no 4,50 % līdz 6,50 %.

Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru): 4,5 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Patēriņam nododams ar ACVN "Canelli" apzīmētais vīns, atverot trauku, izdala oglekļa dioksīdu, kas radies tikai raudzēšanas procesā; ja vīnu tur slēgtos traukos 20 °C temperatūrā, tā pārspiediens nepārsniedz 2,5 bārus.

Ja turpmāk tekstā iekļautajā tabulā vērtības lodziņš nav aizpildīts, tad vīni atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodes

a. Galvenās vīndarības metodes

—

b. Maksimālās ražas

“Canelli”, arī ar apzīmējumu *riserva*

9 500 kg vīnogu no hektāra

“Canelli” ar norādītu vīndārzu [*vigna*] un “Canelli” ar norādītu vīndārzu un apzīmējumu *riserva*

8 500 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar ACVN “Canelli” apzīmēto vīnu ražošanai piemēroto vīnogu ražošanas apgabals aptver turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju.

Asti provincē: visa *Calamandrana*, *Calosso*, *Canelli*, *Cassinasco* un *Coazzolo* pašvaldību teritorija un daļa *Bubbio*, *Castagnole Lanze*, *Costigliole d’Asti*, *Loazzolo*, *Moasca* un *San Marzano Oliveto* pašvaldību teritorijas.

Pēdējo minēto pašvaldību teritorijas daļas robeža ir šāda:

Bubbio un *Loazzolo*: teritorijas daļa *Bormida* upes kreisajā krastā;

Castagnole Lanze: teritorija, kas atrodas *Tinella* straucha labajā krastā;

Costigliole d’Asti: teritorijas daļa, kas atrodas *Tinella* straucha labajā krastā un plešas līdz *Boglietto* ciematam un no turienes līdz krustojumam ar SP [provincas nozīmes ceļu] 23A, un *Burio* un *Bionzo* ciematu teritorija, ko norobežo SP 23A, SP 23 un SP 59 krustojums;

Moasca: neliels apgabals pašvaldības teritorijas dienvidu daļā, kas robežojas ar *Calosso*, *Canelli* un *San Marzano Oliveto*. Robeža turpinās no rietumiem uz austrumiem, vedot pa SP 41/A līdz *Regione Cascine*, pēc tam no *Regione Cascine* līdz *Regione Annunziata* (SP 6) caur *Regione Radice* un no *Regione Annunziata* līdz *Moasca* pa SP 109 un SP 41/A. No *Moasca* ciemata ceļš ved uz *Regione Chierina* un turpinās lejup pa ieleju līdz *Regione San Colombano* krustojumam;

San Marzano Oliveto: nav iekļauts uz ziemeļiem no pašvaldības teritorijas esošais apgabals, kas robežojas ar *Castelnuovo Calcea* un *Nizza Monferrato*. Robeža turpinās no rietumiem uz austrumiem, virzoties uz dienvidiem no *Moasca* un no *Regione San Colombano* krustojuma — *Chierina* virzienā līdz SP 50. Krustojumā ar SP 50 tā pagriežas uz austrumiem *San Marzano Oliveto* virzienā un ved pa SP 50 līdz pagriezienam uz *Regione Italiana*. No pagriezienu uz *Regione Italiana* tā turpinās līdz *San Antonio* baznīcai. No *San Antonio* baznīcas tā virzās lejup dienvidaustrumu virzienā uz SP 50. Pa SP 50 tā turpinās uz ziemeļaustrumu virzienā līdz *Nostra Signora Annunziata* baznīcai *Regione Corte*. No *Nostra Signora Annunziata* baznīcas tā turpinās uz austrumiem *Calamandrana* virzienā līdz pagriezienam uz *Strada Piazzaro* [ceļu], kur tā sasniedz *Calamandrana* pašvaldības robežu.

Kuneo provincē: visa *Castiglione Tinella* un *S. Stefano Belbo* pašvaldību teritorija un daļa *Cossano Belbo*, *Neive*, *Naviglie* un *Mango* pašvaldību teritorijas.

Pēdējo minēto pašvaldību teritorijas daļas robeža ir šāda:

Cossano Belbo: teritorijas daļa *Belbo* upes kreisajā krastā;

Neive: teritorijas daļa *Tinella* strauta labajā krastā;

Neviglie: teritorijas daļa *Tinella* strauta labajā pusē;

Mango: teritorijas daļa uz ziemeļiem no SP 270 līdz krustojumam ar SP 265, robežai pēc tam turpinoties pa SP 265 līdz krustojumam ar SP 200, tad uz ziemeļiem pa SP 200 līdz robežai ar *Neviglie*.

7. Galvenā vīna vīnogu šķirne

“Moscato Bianco B” — “Moscato”

8. Saiknes apraksts

8.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ar ACVN “Canelli” apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ietilpst 17 pašvaldību teritorija Asti un Kuneo [*Cuneo*] provincē. Tas ir apgabals, kurā šķirnes “Moscato Bianco” vīnogu audzēšana un “Moscato” vīna ražošana ir sena vēsturiska un kultūras tradīcija.

Ražošanas apgabala augsnes īpašības

Ar ACVN “Canelli” apzīmēto vīnu ražošanas apgabals atrodas pakalnu grēdā, joslā, kas šķērso Asti un Kuneo provinci. Apgabals atrodas starp Tanāro [*Tanaro*] upi un Bormida [*Bormida*] upi *Belbo* strauta ielejā 165 līdz 500 metru augstumā virs jūras līmeņa. Tas izvietojies pakalnu grēdā uz *Langhe* un *Monferrato* robežas, un tajā ir no jūras nogulumiem veidojušās augsnes bez akmeņiem. Augsnēs sastopami smilšaina merģeļa, merģeļa un māla, kā arī kaļķakmens nogulumi ar zemu organiskās vielas saturu, kas Pjemontā veidojušies terciārā.

Saskaņā ar Pjemontas reģiona augsnes karti šā apgabala augsnes var iedalīt šādās divās zonās atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa un augsnes izcelsmes:

- *Neive*, *Coazzolo*, *Castiglione Tinella*, *Calosso*, *Costigliole d’Asti*, *Moasca*, *San Marzano Oliveto* un *Calamandrana* pašvaldības teritorija 150–400 metru augstumā virs jūras līmeņa ar merģeļa-māla augsnēm lēzenās nogāzēs,
- *Neviglie*, *Mango*, *Cossano*, *Camo*, *Santo Stefano Belbo*, *Loazzolo*, *Cassinasco* un *Canelli* pašvaldības teritorija 180–600 metru augstumā virs jūras līmeņa ar smilšainām merģeļa augsnēm, kas ir slāņainas un atrodas īpaši stāvās nogāzēs.

Ražošanas apgabala klimata īpašības

Klimats ir tipisks Po ielejai (mēreni kontinentāls), ar ļoti karstām, smagām vasarām un aukstām, sniegotām ziemām. Nokrišņi vērojami galvenokārt pavasarī un rudenī. Nokrišņu daudzums ir nepietiekams, to rādītājs ir zemāks par valsts vidējo rādītāju. Vīnogulāji šajā apgabalā ir galvenais kultūraugs. Visplašāk audzētā vīnogu šķirne ir “Moscato Bianco”. Ražošanas apgabala aktīvo temperatūru summa pārsniedz 10 °C (temperatūru summa ir 10) un atbilst 2 200 grāddienām, nokrišņu daudzums gadā ir 900 mm, un lietus līst 120 dienas gadā. To uzskata par mērenu Po ielejas klimatu. Ainava ir nelīdzena, ar pakalniem, kuru virsotnes paceļas 300–500 metru augstumā virs jūras līmeņa. Tāpēc apgabalā ir nodrošināta vēdināšana un liekā ūdens aiztecēšana. Relatīvais mitrums ir zemāks nekā mazākā augstumā virs jūras līmeņa. Ainavas un klimata apvienojums “Moscato Bianco” vīnogām ļauj pienācīgi nogatavoties.

8.2. Produkta kvalitāte un īpašības, kas lielā mērā vai pilnīgi saistītas ar ģeogrāfisko vidi

Ar ACVN “Canelli” apzīmēto vīnu ražošanas apgabalā augsnes un klimatiskie apstākļi ietekmē vīnogulāju attīstību, jo īpaši ziedēšanas un ražas novākšanas laikā, kā arī slimību, jo īpaši īstās miltrasas, attīstību.

Konkrētāk, ir vērojamas izteiktas diennakts temperatūras svārstības, kuras vajadzīgas, lai veidotos aromātu sarežģītība, kas ir “Moscato Bianco” fizioloģiska īpašība. Šī vīnogu šķirne labi aug *Canelli* ieskaujošo pakalnu mikroklimatā. Turīnas Universitāte un Pjemontas reģions ir veikuši pētījumus par šķirnes “Moscato” produktu īpašībām, attīstību un dažādošanu tās audzēšanas apgabalā. Šie pētījumi ir parādījuši, kā augstums virs jūras līmeņa un novietojums ietekmē cukuru, skābuma, jo īpaši ābolskābes, un aromātisko vielu (brīvā linaloola) veidošanos.

Terciāra augsnēm raksturīgi jūras nogulumu, kas satur pelēku noslāņojušos kaļķainu mergēli. Tās ir grūti apstrādāt, un tās nav pietiekami auglīgas labības audzēšanai, tādējādi tās nodrošina pienācīgu vīnogulāju augšanas sparū un laikā līdz ražas novākšanai palielina "Moscato Bianco" raksturīgo aromātisko savienojumu (terpēnu) sarežģītību. Tas nebūtu iespējams māla augsnēs, kurās augušu vīnogu aromāts nebūtu tik izsmalcināts.

Saistībā ar iepriekš aprakstītajām iezīmēm ar ACVN "Canelli" apzīmētie 1. kategorijas ("Vīns") vīni iegūst šādas īpašības:

- krāsa: no gaiši salmu dzeltenas, dažkārt ar zaļganām niansēm, līdz intensīvai mirdzoši zeltaini dzeltenai pēc nogatavināšanas un izturēšanas,
- smarža: "Moscato" vīnogām raksturīgs aromāts ar ziedainām notīm, kas var atgādināt savvaļas ziedus un akācijas ziedus, vai augļainām, piemēram, aprikožu, persiku un "Reinette" ābolu, notīm ar citrusaugļu un medus niansēm un dažkārt svaigām zālaugu niansēm,
- *riserva* paveidam var piemist arī augļainas persiku un citrusaugļu notis, dažādas intensitātes aromātisko augu, piemēram salvijas, citronmētras un timiāna, notis, dažkārt pēc nogatavināšanas var būt jūtamas iecukurotu augļu, ogļūdeņražu un saldu garšvielu, piemēram, safrāna, notis,
- garša: salda, aromātiska pēcgarša, kas raksturīga "Moscato" vīnogām, garšvielām bagāta, jūtams skābums, bet tas ir līdzsvarots ar saldumu, var būt dzīvīga,
- minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir 12,00 tilp. %, un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 4,50 līdz 6,50 tilp. %,
- labs minimālais kopējais skābums — 4,5 g/l —, kas palīdz līdzsvarot cukuru saturu,
- minimālais bezcukuru ekstrakta saturs — 16,0 g/l.

Patēriņam nododams ar ACVN "Canelli" apzīmētais vīns, atverot trauku, izdala oglekļa dioksīdu, kas radies tikai raudzēšanas procesā; ja vīnu tur slēgtos traukos 20 °C temperatūrā, tā pārspiediens nepārsniedz 2,5 bārus.

8.3. **Cilvēkfaktori**

Cilvēkfaktori ar [ACVN] "Canelli" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā vidē ir būtiski. Kopš 19. gadsimta beigām ražotāju paaudzes ir pilnveidojušas īpašos paņēmienus, ko izmanto vīnu gatavošanā no "Moscato Bianco" vīnogām.

Lauksaimnieciskā ziņā ar ACVN "Canelli" apzīmēto vīnu ražošanas apgabalā šķirnes "Moscato Bianco" vīnogulājus parasti apgriež *Guyot* formā. Šī ir jaukta apgriešanas sistēma, kurā izmanto aizstājēdzinumu ar astoņiem līdz desmit vīnstīgu pumpuriem un vienu auglzarū. Šāda veida apgriešana ir izvēlēta ar mērķi nodrošināt augstu kvalitāti nabadzīgās augsnēs. Dzinuma garums ir galvenais veids, kā regulēt ražošanu un līdz ar to arī vīnogu kvalitāti. Vienīgā audzēšanas metode ir audzēšana uz špalerām, dzinumus novietojot vertikāli. Attālums starp audzēšanas stieplēm ir no 2,5 metriem vietās, kur iespējama mehanizācija, līdz 1,8 metriem vietās, kur vīnogulājus kopj ar rokām. Attālums starp atsevišķiem vīnogulājiem nekad nepārsniedz 1 metru. Vīnogulājus lielā mērā audzē visā zemē. Mehanizācijas iespēju ir maz, un vīnogulāju kopšanai vajadzīgs liels roku darbs.

Patlaban, pateicoties ar ACVN "Canelli" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā gūtajām zināšanām, ir iespējams efektīvi kontrolēt faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, izmantojot metodi, saskaņā ar kuru raudzēšanu pārtrauc zemā temperatūrā, apvienojumā ar fiziskiem paņēmieniem. Tam ir šādas trīs galvenās sekas:

- cukuru līmeņa saglabāšana galaproduktā,
- tāda neliela pārspiediena radīšana, kas produktu padara dzīvīgu un veido smalkas putas,
- to "Moscato Bianco" vīnogu aromāta nianšu saglabāšana, kas "Canelli" apgabalā ir īpaši izteiktas augsnes struktūras dēļ.

Saskaņā ar pašreizējo izpratni ir skaidrs, ka pagātnē izdarītās izvēles attiecībā uz lauksaimniecību un vīndarību bija visefektīvākās, lai attīstītos “Canelli” ražošanas apgabalā audzētās šķirnes “Moscato Bianco” aromātiskie komponenti.

“Canelli” ražošanas apgabala vīnu specifiskās īpašības un kvalitāte ir skaidri pierādīta vairāku gadu gaitā veiktās degustācijās, kur neatkarīgi no nogatavināšanas gadu skaita vīnam vienmēr ir izteiktas garšas nianšes, kas atbilst ražas gada īpašībām, atklājot perfektu līdzsvaru ar apbrīnojamu skābuma un salduma mijiedarbību, kā arī bagātīga garšas struktūra un intensitāte un ilgstoša pēcgarša.

Organoleptiskās analīzes ir uzskatāmi parādījušas produkta vissvarīgāko īpašību — noturīgāku garšu un smaržu, salīdzinot ar tirgū pieejamajiem standarta produktiem. Tā ir svarīga un atzīta īpašība, ko vēl vairāk apstiprina produkta klasificēšana apzīmējuma *riserva* izmantošanai.

9. Būtiski papildu nosacījumi

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN “Canelli” apzīmēto vīnu vinifikācijai un izturēšanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā. Tomēr atbilstīgi ES un valsts tiesību aktu noteikumiem iepriekš minētās darbības ir atļauts veikt apgabalā, kas atrodas attiecīgā noteiktā ģeogrāfiskā apgabala tiešās apkaimes apgabalā, vai apgabalā, kas atrodas tajā pašā administratīvajā vienībā vai administratīvajā vienībā, kura ar to robežojas, kā norādīts turpmāk:

- jebkurā vietā iekļauto pašvaldību administratīvajā teritorijā, pat ja tā ražošanas apgabalā atrodas tikai daļēji,
- jebkurā vietā Alesandrijas, Asti un Kuneo provinču teritorijā un *Pessione* ciematā, kas pieder pie *Chieri* pašvaldības teritorijas Turīnā.

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar attiecīgajiem ES tiesību aktiem pildīšana pudelēs jāveic apgabalā, kurā vīns gatavots un izturēts. Tas jādara, lai saglabātu ar ACVN apzīmēto vīnu reputāciju, stingrāk uzraugot to raksturīgās īpašības un kvalitāti. Minētā uzraudzība ir nosaukuma aizsardzības pasākums, no kura labumu gūst visi iesaistītie operatori. Ir skaidrs, ka transportēšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala var apdraudēt “Canelli” vīna kvalitāti, jo tas tiek pakļauts redoksreakcijām, pēkšņām temperatūras izmaiņām un mikrobioloģiskai kontaminācijai. Tas var negatīvi ietekmēt fizikālās un ķīmiskās īpašības, piemēram, minimālo kopējo skābumu vai minimālo bezcukuru ekstrakta saturu, un organoleptiskās īpašības, piemēram, krāsu, smaržu un garšu. Jo īpaši tas var ietekmēt tipisko maigo aromātisko komponentu, kas piemīt “Moscato” vīnogām, no kurām ražo ar ACVN apzīmētos vīnus. Jo tālāk vīns tiek transportēts, jo lielāks risks. Savukārt pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā palīdz saglabāt produkta īpašības un kvalitāti, jo vīna sūtījumi tiek transportēti tikai nelielus attālumus vai netiek transportēti vispār. Minētie apsvērumi ir apvienoti ar to pieredzi un tām visaptverošajām tehniskajām un zinātniskajām zināšanām par vīnu īpašajām īpašībām, ko gadu gaitā guvuši ar ACVN “Canelli” apzīmētā produkta ražotāji. Tādējādi pildīšanu pudelēs var veikt izcelsmes apgabalā, kurā pieejami labākie tehnoloģiskie risinājumi visu specifiskācijā iekļauto vīnu fizikālo, ķīmisko un

organoleptisko īpašību saglabāšanai. Pudeļu pildīšanas iekārtās ārpus ražošanas apgabala patiešām var nodrošināt tādu pašus tehnoloģiskos iepakojšanas apstākļus. Tomēr iepriekš minētie optimālie apstākļi noteikti tiks nodrošināti efektīvāk, ja pildīšanu pudelēs veiks uzņēmumi, kas atrodas ražošanas apgabalā. Šādi uzņēmumi, kas pamatīgi izprot šā vīna specifiskās īpašības, ir tieši ieinteresēti ar šo nosaukumu saistītās kvalitātes, tēla un reputācijas saglabāšanā. Saskaņā ar attiecīgajiem ES tiesību aktiem pildīšana pudelēs jāveic ražošanas apgabalā, lai kompetentā struktūra varētu veikt uzraudzību maksimāli efektīvi, lietderīgi un ekonomiski. Ārpus ražošanas apgabala šo prasību izpildi nevar nodrošināt tādā pašā mērā. Kad "Canelli" vīns tiek pildīts pudelēs, kontroles struktūra, kas veic ikgadējo pārbaudi par atbilstību specifiskācijas noteikumiem, saskaņā ar attiecīgo inspekciju plānu var ļoti ātri ieplānot inspekcijas apmeklējumus visos iesaistītajos uzņēmumos ražošanas apgabalā. Mērķis ir sistemātiski apstiprināt, ka pudelēs var pildīt tikai tāda "Canelli" vīna sūtījumus, kuram sākotnēji piešķirts sertifikāts par to, ka tas izturējis inspekcijas struktūras veikto fizikāli ķīmiskos un organoleptiskos testus. Tas, radot vien nelielas izmaksas ražotājiem, ļauj sasniegt labākus rezultātus pārbažu rezultativitātes ziņā ar mērķi nodrošināt patērētājiem maksimālas vīna autentiskuma garantijas.

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

- Uzreiz pēc nosaukuma "Canelli" norāda tradicionālo apzīmējumu "denominazione di origine controllata e garantita" vai tā akronīmu "DOCG", vai līdzvērtīgu ES apzīmējumu "aizsargāts cilmes vietas nosaukums". Pēc tam attiecīgā gadījumā iekļauj norādi par "Moscato" vīnogām un apzīmējumu *riserva*.
- Neobligātajai norādei par "Moscato" vīnogām jābūt rakstītai ar burtiem, kuru izmērs nepārsniedz divas trešdaļas no nosaukumam "Canelli" izmantoto burtu izmēra.
- Apzīmējumam *riserva* (ja to izmanto) jābūt rakstītam ar burtiem, kuru izmērs nepārsniedz nosaukumam "Canelli" izmantoto burtu izmēru.
- Apzīmējumam *vigna*, pēc kura norādīts vīndārza nosaukums, jābūt rakstītam ar burtiem, kuru izmērs nepārsniedz pusi no nosaukumam izmantoto burtu izmēra.
- Norāde par krāsu nav atļauta.
- Obligāti jānorāda ražas gads.
- Ar ACVN apzīmētie vīni jāiepako un jālaiž tirgū stikla pudelēs, kuras atbilst valsts un ES noteikumos paredzētajiem veidiem un kuru tilpums ir atļauts spēkā esošajos tiesību aktos, proti, tilpumam jābūt no 0,375 līdz 6 litriem, izņemot 2 litru tilpumu.
- Ar ACVN apzīmēto vīnu pudeļu aizvēršanai var izmantot tādu veidu korķus, kas atļauti saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par materiāliem, izņemot kroņkorķus.

Saite uz produkta specifikāciju

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17484>

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



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV