

Uradni list

Evropske unije

C 18



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 63

20. januar 2020

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 18/01	Menjalni tečaji eura — 17. januar 2020	1
--------------	--	---

Evropsko računsko sodišče

2020/C 18/02	Posebno poročilo št. 1/2020 Ukrepi EU v zvezi z okoljsko primerno zasnovo in označevanjem energijske učinkovitosti: pomemben prispevek k večji energijski učinkovitosti zmanjšujejo velike zamude in neskladnost	2
--------------	--	---

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

Evropska komisija

2020/C 18/03	Obvestilo o začetku pregleda zaradi izteka protidampinskih ukrepov, ki veljajo za uvoz citronske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske	3
2020/C 18/04	Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protisubvencijskih ukrepov	19
2020/C 18/05	Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protidampinskih ukrepov	20

SL

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2020/C 18/06	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.9479 – PSA/Saft/ACC) ⁽¹⁾	21
2020/C 18/07	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.9673 – Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	23

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2020/C 18/08	Objava vloge za spremembo specifikacije za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta	24
2020/C 18/09	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2) (a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	39
2020/C 18/10	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	51
2020/C 18/11	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	66
2020/C 18/12	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	72

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

17. januar 2020

(2020/C 18/01)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1108	CAD	kanadski dolar	1,4498
JPY	japonski jen	122,31	HKD	hongkonški dolar	8,6292
DKK	danska krona	7,4729	NZD	novozelandski dolar	1,6782
GBP	funt šterling	0,85105	SGD	singapurski dolar	1,4960
SEK	švedska krona	10,5450	KRW	južnokorejski won	1 288,37
CHF	švicarski frank	1,0736	ZAR	južnoafriški rand	16,0582
ISK	islandska krona	137,40	CNY	kitajski juan	7,6186
NOK	norveška krona	9,8890	HRK	hrvaška kuna	7,4378
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 184,91
CZK	češka krona	25,147	MYR	malezijski ringit	4,5041
HUF	madžarski forint	335,59	PHP	filipinski peso	56,548
PLN	poljski zlot	4,2367	RUB	ruski rubelj	68,2495
RON	romunski leu	4,7803	THB	tajski bat	33,746
TRY	turška lira	6,5323	BRL	brazilski real	4,6390
AUD	avstralski dolar	1,6122	MXN	mehiški peso	20,8338
			INR	indijska rupija	78,9567

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

EVROPSKO RAČUNSKO SODIŠČE

Posebno poročilo št. 1/2020

**Ukrepi EU v zvezi z okoljsko primerno zasnovo in označevanjem energijske učinkovitosti:
pomemben prispevek k večji energijski učinkovitosti zmanjšujejo velike zamude in neskladnost**

(2020/C 18/02)

Evropsko računsko sodišče vas obvešča, da je bilo pravkar objavljeno Posebno poročilo št. 1/2020 – Ukrepi EU v zvezi z okoljsko primerno zasnovo in označevanjem energijske učinkovitosti: pomemben prispevek k večji energijski učinkovitosti zmanjšujejo velike zamude in neskladnost.

Poročilo lahko preberete na spletišču Evropskega računskega sodišča <http://eca.europa.eu> ali si ga z njega prenesete.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

EVROPSKA KOMISIJA

Obvestilo o začetku pregleda zaradi izteka protidampinskih ukrepov, ki veljajo za uvoz citronske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske

(2020/C 18/03)

Po objavi obvestila o bližnjem izteku protidampinskih ukrepov ⁽¹⁾, ki se uporabljajo za uvoz citronske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske (v nadaljnjem besedilu: zadevna država), je Evropska komisija prejela zahtevek za pregled v skladu s členom 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije ⁽²⁾ (v nadaljnjem besedilu: osnovna uredba).

1. Zahtevek za pregled

Zahtevek sta 21. oktobra 2019 vložili družbi N.V. Citrique Belge S.A. in Jungbunzlauer Austria AG (v nadaljnjem besedilu: vložnika), ki predstavljata 100 % celotne proizvodnje citronske kisline v Uniji.

Javna različica zahtevka in analiza ravni podpore zahtevku s strani proizvajalcev Unije sta na voljo v dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem. Oddelek 5.5 tega obvestila zagotavlja informacije glede dostopa zainteresiranih strani do dokumentacije.

2. Izdelek, ki se pregleduje

Izdelek, ki se pregleduje, sta citronska kislina in trinatrijev citrat dihidrat (v nadaljnjem besedilu: izdelek, ki se pregleduje), ki se trenutno uvrščata pod oznaki KN 2918 14 00 in ex 2918 15 00 (oznaki TARIC 2918 15 00 11 in 2918 15 00 19).

3. Obstoječi ukrepi

Trenutno veljavni ukrep je dokončna protidampinška dajatev, uvedena z Izvedbeno uredbo Komisije (EU) 2015/82 ⁽³⁾.

Komisija je 14. januarja 2016 z Izvedbeno uredbo (EU) 2016/32 ⁽⁴⁾ ukrepe na uvoz citronske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske razširila na uvoz citronske kisline, poslana iz Malezije, ne glede na to, ali je deklarirana kot izdelek s poreklom iz Malezije ali ne.

4. Razlogi za pregled

Zahtevek temelji na izhodišču, da bi iztek veljavnosti ukrepov verjetno povzročil nadaljevanje dampinga in ponovitev škode industriji Unije.

⁽¹⁾ UL C 165, 14.5.2019, str. 3.

⁽²⁾ UL L 176, 30.6.2016, str. 21, kakor je bila nazadnje spremenjena z UL L 143, 7.6.2018, str. 1.

⁽³⁾ Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/82 z dne 21. januarja 2015 o uvedbi dokončne protidampinške dajatve na uvoz citronske kisline s poreklom iz Ljudske republike Kitajske po pregledu zaradi izteka ukrepa v skladu s členom 11(2) Uredbe Sveta (ES) št. 1225/2009 in zaključku delnih vmesnih pregledov v skladu s členom 11(3) Uredbe (ES) št. 1225/2009 (UL L 15, 22.1.2015, str. 8).

⁽⁴⁾ UL L 10, 15.1.2016, str. 3.

4.1 *Trditev o verjetnosti nadaljevanja dampinga*

Vložnika sta trdila, da ni primerno uporabiti domačih cen in stroškov v Ljudski republiki Kitajski, ker obstajajo znatna izkrivljanja v smislu točke (b) člena 2(6a) osnovne uredbe.

Da bi utemeljila trditve o znatnih izkrivljanjih, sta se vložnika sklicevala na informacije iz poročila služb Komisije o državi z dne 20. decembra 2017, ki opisuje posebne okoliščine na trgu Ljudske republike Kitajske ⁽⁵⁾. Vložnika sta trdila, da na proizvodnjo in prodajo izdelka, ki se pregleduje, vplivajo izkrivljanja v kitajskem sektorju surovin ter petrokemični in kemični industriji. Poleg tega sta se vložnika sklicevala na poročila, ki so jih organi ZDA izdali v protidampinških in protisubvencijskih postopkih v zvezi z uvozom citronske kisline in nekaterih citratnih soli iz Ljudske republike Kitajske.

Posledično glede na člen 2(6a)(a) osnovne uredbe trditev o nadaljevanju in ponovitvi dampinga temelji na primerjavi konstruirane normalne vrednosti na podlagi stroškov proizvodnje in prodaje, ki odraža neizkrivljene cene ali referenčne vrednosti v primerni reprezentativni državi, z izvozno ceno (na ravni franko tovarna) izdelka, ki se pregleduje, iz zadevne države, kadar se prodaja za izvoz v Unijo. Na podlagi tega so izračunane stopnje dampinga za zadevno državo znatne.

Glede na razpoložljive informacije Komisija meni, da obstaja dovolj dokazov v skladu s členom 5(9) osnovne uredbe, ki kažejo, da zaradi znatnega izkrivljanja, ki vpliva na cene in stroške, uporaba domačih cen in stroškov v zadevni državi ni ustrezna, kar upravičuje začetek preiskave na podlagi člena 2(6a) osnovne uredbe.

Poročilo o državi je na voljo v dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem, in na spletišču GD za trgovino ⁽⁶⁾.

4.2 *Trditev o verjetnosti ponovitve škode*

Vložnika trdita, da obstaja verjetnost ponovitve škode. Predložili so zadostne dokaze, iz katerih je razvidno, da bi se v primeru izteka ukrepov trenutna raven uvoza izdelka, ki se pregleduje, iz zadevne države v Unijo verjetno povečala zaradi neizrabljenih zmogljivosti v Ljudski republiki Kitajski.

Vložnika sta tudi trdila, da je razlog za odpravo škode predvsem obstoj ukrepov, ter da bi ponoven pojav znatnejšega uvoza po dampinških cenah iz zadevne države verjetno ponovno škodoval industriji Unije, če bi se veljavnost ukrepov iztekla.

5. **Postopek**

Po posvetovanju z odborom, ustanovljenim na podlagi člena 15(1) osnovne uredbe, je bilo ugotovljeno, da obstajajo zadostni dokazi o verjetnosti dampinga in škode, ki upravičujejo začetek pregleda zaradi izteka ukrepov, zato Komisija začena pregled v skladu s členom 11(2) osnovne uredbe.

S pregledom zaradi izteka ukrepov bo ugotovila, ali bi iztek ukrepov verjetno privedel do nadaljevanja ali ponovitve dampinga izdelka, ki se pregleduje, s poreklom iz zadevne države ter nadaljevanja ali ponovitve škode industriji Unije.

Z Uredbo (EU) 2018/825 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁷⁾, ki je začela veljati 8. junija 2018 (sveženj o posodobitvi instrumentov trgovinske zaščite), so bile uvedene znatne spremembe časovnega razporeda in rokov, ki so se prej uporabljali v protidampinških postopkih. Roki za prispevke zainteresiranih strani se skrajšajo, zlasti v zgodnji fazi preiskav.

⁽⁵⁾ Delovni dokument služb Komisije z naslovom Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations (Pomembna izkrivljanja v gospodarstvu Ljudske republike Kitajske za namene preiskav trgovinske zaščite), 20.12.2017, SWD(2017) 483 final/2, na voljo na: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf.

⁽⁶⁾ Na podlagi ustreznih obrazložene zahteve je mogoč tudi vpogled v dokumente, ki so navedeni v poročilu o državi.

⁽⁷⁾ Uredba (EU) 2018/825 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 30. maja 2018 o spremembi Uredbe (EU) 2016/1036 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije, in Uredbe (EU) 2016/1037 o zaščiti proti subvencioniranemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije (UL L 143, 7.6.2018, str. 1.)

5.1 **Obdobje preiskave v zvezi s pregledom in obravnavano obdobje**

Preiskava v zvezi z nadaljevanjem ali ponovitvijo dampa bo zajemala obdobje od 1. januarja 2019 do 31. decembra 2019 (v nadaljnjem besedilu: obdobje preiskave v zvezi s pregledom). Proučitev trendov, pomembnih za oceno verjetnosti nadaljevanja ali ponovitve škode, bo zajela obdobje od 1. januarja 2016 do konca obdobja preiskave (v nadaljnjem besedilu: obravnavano obdobje).

5.2 **Pripombe o zahtevku in začetku preiskave**

Vse zainteresirane strani so pozvane, da izrazijo svoja stališča o surovinah in oznakah harmoniziranega sistema (HS), predloženih v zahtevku ⁽⁸⁾, v 15 dneh od datuma objave tega obvestila v *Uradnem listu Evropske unije* ⁽⁹⁾.

Vse zainteresirane strani, ki želijo izraziti svoje mnenje o zahtevku (vključno z zadevami, ki se nanašajo na škodo in vzročno zvezo) ali o kakršnih koli vidikih v zvezi z začetkom preiskave (vključno s stopnjo podpore zahtevku), morajo to storiti v 37 dneh od datuma objave tega obvestila.

Vsako zahtevo za zaslišanje v zvezi z začetkom preiskave je treba vložiti v 15 dneh od datuma objave tega obvestila.

5.3 **Postopek za ugotavljanje verjetnosti nadaljevanja ali ponovitve dampa**

V pregledu zaradi izteka ukrepov Komisija pregleda izvoz v Unijo v obdobju preiskave v zvezi s pregledom in, ne glede na izvoz v Unijo, prouči, ali je položaj družb, ki proizvajajo in prodajajo izdelek, ki se pregleduje, v zadevni državi takšen, da bi se v primeru izteka ukrepov izvoz v Unijo po dampinskih cenah verjetno nadaljeval ali ponovil.

Zato so vsi proizvajalci ⁽¹⁰⁾ izdelka, ki se pregleduje, iz zadevne države ne glede na to, ali so ga v obdobju preiskave v zvezi s pregledom izvažali v Unijo, pozvani k sodelovanju v preiskavi Komisije.

5.3.1 **Preiskava proizvajalcev v zadevni državi**

Ker lahko postopek vključuje veliko število proizvajalcev iz Ljudske republike Kitajske in da bi se pregled zaradi izteka ukrepa končal v predpisanih rokih, lahko Komisija izbere vzorec in tako ustrezno omeji število proizvajalcev, ki jih bo preiskala (postopek se imenuje „vzorčenje“). Vzorčenje se izvede v skladu s členom 17 osnovne uredbe.

Da bi se Komisija lahko odločila, ali je vzorčenje potrebno, in da bi v tem primeru lahko izbrala vzorec, poziva vse proizvajalce ali njihove predstavnike, vključno s tistimi, ki niso sodelovali v preiskavi, ki je privedla do ukrepov, ki so predmet tega pregleda, naj ji v 7 dneh od objave tega obvestila sporočijo informacije o svojih družbah, ki se zahtevajo v Prilogi I k temu obvestilu.

Komisija se bo za pridobitev informacij, za katere meni, da so potrebne za izbor vzorca proizvajalcev v Ljudski republiki Kitajski, obrnila tudi na organe zadevne države, po potrebi pa tudi na vsa znana združenja proizvajalcev v zadevni državi.

Če je vzorec potreben, bodo proizvajalci izbrani na podlagi največjega reprezentativnega obsega proizvodnje, prodaje ali izvoza, ki ga je mogoče v razpoložljivem času ustrezno preiskati. Komisija bo o družbah, izbranih v vzorec, uradno obvestila vse znane proizvajalce v zadevni državi, organe zadevne države in združenja proizvajalcev v zadevni državi, po potrebi prek organov zadevne države.

Ko bo Komisija prejela potrebne informacije za izbiro vzorca proizvajalcev, bo zadevne strani obvestila o svoji odločitvi, ali so vključene v vzorec. Vzorčeni proizvajalci bodo morali predložiti izpolnjen vprašalnik v 30 dneh od datuma uradnega obvestila o njihovi vključitvi v vzorec, če ni določeno drugače.

⁽⁸⁾ Informacije o oznakah HS so podane tudi v povzetku zahtevka za pregled, ki je dostopen na spletišču GD za trgovino (<http://trade.ec.europa.eu/tdi/>).

⁽⁹⁾ Sklicevanja na objavo tega obvestila so sklicevanja na objavo tega obvestila v *Uradnem listu Evropske unije*, če ni določeno drugače.

⁽¹⁰⁾ Proizvajalec je družba v zadevni državi, ki proizvaja izdelek, ki se pregleduje, vključno z morebitnimi povezanimi družbami, vključenimi v proizvodnjo, domačo prodajo ali izvoz izdelka, ki se pregleduje.

Komisija bo k dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem, dodala obvestilo, ki bo odražalo izbiro vzorca. Kakršne koli pripombe o izbiri vzorca je treba poslati v treh dneh od datuma uradnega obvestila o odločitvi glede vzorca.

Izvod vprašalnika za proizvajalce v zadevni državi je na voljo v dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem, in na spletišču GD za trgovino (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

Brez poseganja v morebitno uporabo člena 18 osnovne uredbe se bodo družbe, ki se bodo strinjale z možno vključitvijo v vzorec, vendar vanj ne bodo izbrane, šteje za sodelujoče (v nadaljnjem besedilu: nevzorčeni sodelujoči proizvajalci izvozniki).

5.3.2 Dodatni postopek v zvezi z zadevno državo

Ob upoštevanju določb tega obvestila so vse zainteresirane strani pozvane, da izrazijo svoja stališča ter predložijo informacije in dokaze v zvezi z uporabo člena 2(6a) osnovne uredbe. Komisija mora te informacije in dokaze prejeti v 37 dneh od datuma objave tega obvestila, če ni določeno drugače.

V skladu s členom 2(6a)(e) bo Komisija kmalu po začetku pregleda z obvestilom k dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem, strani v preiskavi obvestila o ustreznih virih, ki jih namerava uporabiti za določitev normalne vrednosti v zadevni državi v skladu s členom 2(6a) osnovne uredbe. To bo po potrebi vključevalo vse vire, vključno z izbiro primerne reprezentativne tretje države. Stranke v preiskavi bodo imele za predložitev pripomb na voljo 10 dni od datuma, na katerega se obvestilo doda k dokumentaciji.

V skladu z informacijami, ki jih ima na voljo Komisija, je možna reprezentativna tretja država za zadevno državo Kolumbija. Da bi dokončno izbrala ustrezno reprezentativno tretjo državo, bo Komisija proučila, ali obstajajo države, ki so po gospodarski razvitosti podobne zadevni državi, v kateri poteka proizvodnja in prodaja izdelka, ki se pregleduje, in katerih ustrezni podatki so takoj na voljo. Kadar je takih držav več, imajo po potrebi prednost države z ustrezno ravno socialne zaščite in varstva okolja.

Kar zadeva relevantne vire, Komisija poziva vse proizvajalce v zadevni državi, da zagotovijo zahtevane informacije iz Priloge III k temu obvestilu v 15 dneh od datuma objave tega obvestila.

Poleg tega je treba kakršne koli informacije o dejstvih za ovrednotenje stroškov in cen v skladu s členom člena 2(6a)(a) osnovne uredbe predložiti v 65 dneh od datuma objave tega obvestila. Take informacije o dejstvih bi bilo treba pridobiti izključno iz javno dostopnih virov.

Komisija bo za pridobitev informacij, za katere meni, da so potrebne za preiskavo domnevnih znatnih izkrivljanj v smislu člena 2(6a)(b) osnovne uredbe, tudi dala vladi zadevne države na razpolago vprašalnik.

5.3.3 Preiskava nepovezanih uvoznikov ⁽¹¹⁾ ⁽¹²⁾

Nepovezani uvozniki izdelka, ki se pregleduje, iz Ljudske republike Kitajske v Unijo, vključno s tistimi, ki niso sodelovali v preiskavah, ki so privedle do veljavnih ukrepov, so pozvani k sodelovanju v tej preiskavi.

⁽¹¹⁾ Vzorčeni so lahko samo uvozniki, ki niso povezani s proizvajalci iz zadevnih držav. Uvozniki, ki so povezani s proizvajalci v zadevni državi, morajo zanje izpolniti Prilogo I k vprašalniku. V skladu s členom 127 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2015/2447 z dne 24. novembra 2015 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje nekaterih določb Uredbe (EU) št. 952/2013 Evropskega parlamenta in Sveta o carinskem zakoniku Unije se osebi štejeta za povezani samo, če: (a) je ena od njiju član vodstva ali uprave podjetja drugega in obratno; (b) pravno nastopata kot družbenika; (c) sta delodajalec in delojemalec; (d) tretja oseba neposredno ali posredno poseduje, nadzoruje ali ima v lasti 5 % ali več deležev z glasovalno pravico ali delnic obeh oseb; (e) ena od njiju neposredno ali posredno nadzira drugo; (f) obe neposredno ali posredno nadzira tretja oseba; (g) skupaj neposredno ali posredno nadzirata tretjo osebo; ali (h) sta člana iste družine (UL L 343, 29.12.2015, str. 558). Osebi se štejeta za člane iste družine, če sta v enem od naslednjih sorodstvenih razmerij: (i) mož in žena, (ii) starš in otrok, (iii) brat in sestra (tudi polbrat in polsestra), (iv) stari starš in vnuk, (v) stric ali teta in nečak ali nečakinja, (vi) tast in tašča ter zet ali snaha, (vii) svak in svakinja. V skladu s členom 5(4) Uredbe (EU) št. 952/2013 Evropskega parlamenta in Sveta o carinskem zakoniku Unije „oseba“ pomeni fizično in pravno osebo ter katero koli združenje oseb, ki ni pravna oseba, vendar mu je v okviru prava Unije ali nacionalnega prava priznana sposobnost opravljanja pravnih dejanj (UL L 269, 10.10.2013, str. 1).

⁽¹²⁾ Podatki, ki jih predložijo nepovezani uvozniki, se lahko poleg ugotavljanja dampa uporabijo tudi za druge vidike te preiskave.

Ker lahko pregled zaradi izteka ukrepa vključuje veliko število nepovezanih uvoznikov in da bi se preiskava končala v predpisanih rokih, lahko Komisija izbere vzorec in ustrezno omeji število nepovezanih uvoznikov, ki jih bo preiskala (postopek se imenuje „vzorčenje“). Vzorčenje se izvede v skladu s členom 17 osnovne uredbe.

Da bi se Komisija lahko odločila, ali je vzorčenje potrebno, in da bi v tem primeru lahko izbrala vzorec, poziva vse nepovezane uvoznike ali njihove predstavnike, vključno s tistimi, ki niso sodelovali v preiskavi, ki je privedla do ukrepov, obravnavanih v tem pregledu, naj se ji javijo. Komisiji morajo v sedmih dneh od datuma objave tega obvestila sporočiti informacije o svojih družbah, ki se zahtevajo v Prilogi II k temu obvestilu.

Komisija se lahko za pridobitev informacij, za katere meni, da so potrebne za izbiro vzorca nepovezanih uvoznikov, obrne tudi na vsa znana združenja uvoznikov.

Če je vzorec potreben, so uvozniki lahko izbrani na podlagi največjega reprezentativnega obsega prodaje izdelka, ki se pregleduje, iz zadevne države v Uniji, ki ga je mogoče v razpoložljivem času ustrezno preiskati. Komisija bo o družbah, izbranih v vzorec, uradno obvestila vse znane nepovezane uvoznike in združenja uvoznikov.

Komisija bo k dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem, dodala tudi obvestilo, ki bo odražalo izbiro vzorca. Kakršne koli pripombe o izbiri vzorca je treba poslati v treh dneh od datuma uradnega obvestila o odločitvi glede vzorca.

Vzorčeni nepovezani uvozniki morajo predložiti izpolnjen vprašalnik v 30 dneh od datuma uradnega obvestila o izbiri vzorca, če ni določeno drugače.

Izvod vprašalnika za nepovezane uvoznike je na voljo v dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem, in na spletišču GD za trgovino (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.4 Postopek za ugotavljanje verjetnosti nadaljevanja ali ponovitve škode

Da se ugotovi verjetnost nadaljevanja ali ponovitve škode za industrijo Unije, so proizvajalci izdelka, ki se pregleduje, v Uniji pozvani k sodelovanju v preiskavi Komisije.

5.4.1 Preiskava proizvajalcev Unije

Da bi Komisija pridobila informacije, za katere meni, da so potrebne za to preiskavo v zvezi s proizvajalci Unije, morata znana proizvajalca Unije, N.V. Citrique Belge S.A. in Jungbunzlauer Austria AG, predložiti izpolnjen vprašalnik v 37 dneh od datuma objave tega obvestila, če ni določeno drugače.

Komisija vse druge proizvajalce Unije in reprezentativna združenja, če obstajajo, poziva, naj se ji takoj javijo, in sicer najpozneje v sedmih dneh po objavi tega obvestila, če ni navedeno drugače, po možnosti po elektronski pošti, in zahtevajo vprašalnik.

Izvod vprašalnika za proizvajalce Unije je na voljo v dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem, in na spletišču GD za trgovino (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.5 Postopek za presojo interesa Unije

Če bo potrjena verjetnost nadaljevanja ali ponovitve dampinga in ponovitve škode, bo v skladu s členom 21 osnovne uredbe odločeno, ali bi bila ohranitev protidampinskih ukrepov v nasprotju z interesom Unije.

Proizvajalci Unije, uvozniki in njihova reprezentativna združenja, uporabniki in njihova reprezentativna združenja, sindikati in reprezentativne potrošniške organizacije so pozvani, naj Komisiji predložijo informacije glede interesa Unije. Reprezentativne potrošniške organizacije morajo za sodelovanje v preiskavi dokazati dejansko povezavo med svojimi dejavnostmi in izdelkom, ki se pregleduje.

Informacije v zvezi z oceno interesa Unije je treba predložiti v 37 dneh od datuma objave tega obvestila, če ni določeno drugače. Te informacije se lahko predložijo v prosti obliki ali z izpolnitvijo vprašalnika, ki ga pripravi Komisija.

Izvod vprašalnika, vključno z vprašalnikom za uporabnike izdelka, ki se pregleduje, je na voljo v dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem, in na spletišču GD za trgovino (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432). V vsakem primeru se bodo informacije, predložene v skladu s členom 21, upoštevale samo, če bodo podprte z dejanskimi dokazi, veljavnimi v času predložitve.

5.6 Zainteresirane strani

Da bi lahko sodelovale v preiskavi, morajo zainteresirane strani, na primer proizvajalci v zadevni državi, proizvajalci Unije, uvozniki in njihova reprezentativna združenja, uporabniki in njihova reprezentativna združenja, sindikati ter reprezentativne potrošniške organizacije najprej dokazati dejansko povezavo med svojimi dejavnostmi in izdelkom, ki se pregleduje.

Proizvajalce v zadevni državi, proizvajalce Unije, uvoznike in reprezentativna združenja, ki so posredovali informacije v skladu s postopki iz oddelkov 5.2, 5.3 in 5.4, se obravnava kot zainteresirane strani, če obstaja dejanska povezava med njihovimi dejavnostmi in izdelkom, ki se pregleduje.

Druge strani bodo lahko sodelovale pri preiskavi kot zainteresirane strani od trenutka, ko se javijo, in pod pogojem da obstaja dejanska povezava med njihovimi dejavnostmi in izdelkom, ki se pregleduje. Obravnava v smislu zainteresirane strani ne vpliva na uporabo člena 18 osnovne uredbe.

Dostop do dokumentacije, ki je na vpogled zainteresiranim stranem, je na voljo prek povezave [Tron.tdi](https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI) na naslednjem naslovu: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Za dostop upoštevajte navodila na spletni strani.

5.7 Druga pisna stališča

Ob upoštevanju določb tega obvestila so vse zainteresirane strani pozvane, da izrazijo svoja stališča ter predložijo informacije in dokaze. Komisija mora te informacije in dokaze prejeti v 37 dneh od datuma objave tega obvestila, če ni določeno drugače.

5.8 Možnost zaslišanja s strani preiskovalnih služb Komisije

Vse zainteresirane strani lahko zahtevajo, da jih zaslišijo preiskovalne službe Komisije. Zahtevke za zaslihanje je treba vložiti pisno in navesti razloge zanj ter povzetek tega, o čemer želi zainteresirana stran razpravljati na zaslišanju. Zaslihanje bo omejeno na vprašanja, ki so jih zainteresirane strani vnaprej pisno določile.

Načeloma se na zaslišanjih ne bodo predložile informacije o dejstvih, ki jih dokumentacija še ne vsebuje. Kljub temu se lahko v interesu dobrega upravljanja in da bi službe Komisije lahko napredovale pri preiskavi, zainteresiranim stranem omogoči predložitev novih informacij o dejstvih po zaslišanju.

5.9 Navodila za predložitev pisnih stališč in izpolnjenih vprašalnikov ter korespondenco

Za informacije, ki se predložijo Komisiji za namen preiskav trgovinske zaščite, ni mogoče uveljavljati avtorskih pravic. Preden zainteresirane strani Komisiji predložijo informacije in/ali podatke, za katere veljajo avtorske pravice tretje osebe, morajo imetnika avtorskih pravic zaprositi za posebno dovoljenje, s katerim ta Komisiji izrecno dovoli (a) uporabo informacij in podatkov za namen tega postopka trgovinske zaščite in (b) predložitev informacij in/ali podatkov zainteresiranim stranem v tej preiskavi v obliki, ki jim omogoča, da uveljavljajo svojo pravico do obrambe.

Vsa pisna stališča, vključno z informacijami, ki jih zahteva to obvestilo, izpolnjenimi vprašalniki in korespondenco, ki jih zainteresirane strani predložijo kot zaupne, se označijo z „Limited“⁽¹³⁾. Zainteresirane strani, ki bodo predložile informacije v tej preiskavi, so pozvane, naj navedejo razloge svojega zahtevka za zaupno obravnavo.

Če zainteresirane strani predložijo informacije z oznako „Limited“, jim morajo v skladu s členom 19(2) osnovne uredbe priložiti nezaupen povzetek in ga označiti s „For inspection by interested parties“. Ti povzetki morajo biti dovolj podrobni, da zajamejo bistvo zaupnih informacij. Če zainteresirana stran, ki je predložila zaupne informacije, ne utemelji svoje zahteve za zaupno obravnavo ali ne priloži nezaupnega povzetka v predpisani obliki in z zahtevano kakovostjo, lahko Komisija zanemari take informacije, razen če je mogoče na osnovi primerne vira dokazati, da so informacije pravilne.

⁽¹³⁾ Dokument z oznako „Limited“ se šteje za zaupen dokument v skladu s členom 19 osnovne uredbe in členom 6 Sporazuma STO o izvajanju člena VI GATT 1994 (Protidampinški sporazum). Poleg tega je dokument zaščiten v skladu s členom 4 Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1049/2001 (UL L 145, 31.5.2001, str. 43).

Zainteresirane strani so pozvane, da prek povezave TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>) pošljejo vsa stališča in zahteve, tudi skenirane kopije pooblastil in potrdil. Če zainteresirane strani uporabijo povezavo TRON.tdi ali elektronsko pošto, pomeni, da se strinjajo s pravili, ki veljajo za elektronsko pošiljanje, kot so navedena v dokumentu „KORESPONDENCA Z EVROPSKO KOMISIJO V ZADEVAH GLEDE TRGOVINSKE ZAŠČITE“, ki je objavljen na spletišču Generalnega direktorata za trgovino: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Zainteresirane strani morajo navesti svoje ime, naslov, telefonsko številko in veljaven elektronski naslov ter zagotoviti, da gre za uraden in delujoč poslovni elektronski naslov podjetja, ki se pregleduje in uporablja vsak dan. Komisija bo po prejemu kontaktnih podatkov z zainteresiranimi stranmi komunicirala zgolj prek povezave TRON.tdi ali po elektronski pošti, razen če te izrecno zaprosijo za prejemanje vseh dokumentov Komisije po drugi poti ali če vrsta dokumenta zahteva uporabo priporočene pošte. Zainteresirane strani lahko nadaljnja pravila in informacije v zvezi s korespondenco s Komisijo, vključno z veljavnimi načeli za predložitev stališč prek povezave TRON.tdi in po elektronski pošti, najdejo v zgoraj navedenih navodilih za komuniciranje z zainteresiranimi stranmi.

Naslov Komisije za korespondenco:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-naslov:

za vprašanja v zvezi z dampingom:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-DUMPING@ec.europa.eu

za vprašanja v zvezi s škodo:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-INJURY@ec.europa.eu

6. Časovni okvir preiskave

Preiskava se v skladu s členom 11(5) osnovne uredbe običajno zaključi v 12 mesecih, v nobenem primeru pa ne pozneje kot v 15 mesecih od datuma objave tega obvestila.

7. Predložitev informacij

Praviloma lahko zainteresirane strani predložijo informacije le v rokih, določenih v oddelku 5 tega obvestila.

Da bi Komisija lahko zaključila preiskavo v obveznih rokih, ne bo sprejemala stališč zainteresiranih strani po poteku roka za predložitev pripomb o dokončnem razkritju ali, če je ustrezno, po poteku roka za predložitev pripomb o dodatnem dokončnem razkritju.

8. Možnost za pripombe na stališča drugih strani

Da se zagotovijo pravice do obrambe, bi morale imeti zainteresirane strani možnost, da predložijo pripombe na informacije, ki so jih predložile druge zainteresirane strani. Pri tem lahko zainteresirane strani obravnavajo le vprašanja v zvezi s stališči drugih zainteresiranih strani in ne smejo sprožati novih vprašanj.

Ugotovitve na podlagi informacij, ki so jih predložile druge zainteresirane strani po razkritju dokončnih ugotovitev, je treba predložiti v 5 dneh po izteku roka za predložitev pripomb o dokončnih ugotovitvah, če ni določeno drugače. Če se izvede dodatno dokončno razkritje, je treba pripombe, ki so jih predložile druge zainteresirane strani po tem dodatnem razkritju, predložiti v 1 dnevu po izteku roka za predložitev pripomb o tem dodatnem razkritju, če ni določeno drugače.

Navedeni časovni okvir ne posega v pravico Komisije, da v ustrezno utemeljenih primerih od zainteresiranih strani zahteva dodatne informacije.

9. Podaljšanje rokov iz tega obvestila

Podaljšanja rokov iz tega obvestila se lahko odobrijo na ustrezno utemeljeno zahtevo zainteresiranih strani.

Podaljšanje roka za odgovor na vprašalnike in drugih rokov, določenih v tem obvestilu ali v posebnih obvestilih, namenjenih zainteresiranim stranem, bo omejeno na največ tri dodatne dni. Takšno podaljšanje se lahko podaljša na največ sedem dni, če lahko stran, ki je predložila zahtevo, dokaže obstoj izjemnih okoliščin.

10. Nesodelovanje

Če katera koli zainteresirana stran zavrne dostop do potrebnih informacij, jih ne predloži v predpisanih rokih ali znatno ovira preiskavo, se lahko v skladu s členom 18 osnovne uredbe na podlagi razpoložljivih dejstev sprejmejo ugotovitve, in sicer pozitivne ali negativne.

Če se ugotovi, da je katera koli zainteresirana stran predložila napačne ali zavajajoče informacije, se te morda ne bodo upoštevale, uporabijo pa se lahko razpoložljiva dejstva.

Če zainteresirana stran ne sodeluje ali pa sodeluje le delno in zato ugotovitve temeljijo na razpoložljivih dejstvih v skladu s členom 18 osnovne uredbe, je lahko izid za to zainteresirano stran manj ugoden, kot bi bil, če bi sodelovala.

Če se odgovor ne predloži v elektronski obliki, se to ne šteje za nesodelovanje, če zainteresirana stran dokaže, da bi ji predložitev odgovora v zahtevani obliki povzročila nerazumno dodatno obremenitev ali nerazumne dodatne stroške. Zainteresirana stran mora o tem takoj obvestiti Komisijo.

11. Pooblaščenec za zaslišanje

Zainteresirane strani lahko zahtevajo posredovanje pooblaščenca za zaslišanje v trgovinskih postopkih. Pooblaščenec za zaslišanje obravnava zahteve za dostop do dokumentacije, nestrinjanja z zaupnostjo dokumentov, zahteve za podaljšanje rokov in vse druge zahteve v zvezi s pravicami do obrambe zainteresiranih strani ter zahteve tretjih oseb, ki se lahko vložijo med postopkom.

Pooblaščenec za zaslišanje lahko organizira zaslišanje ter nastopi kot posrednik med zainteresiranimi stranmi in službami Komisije, da se v celoti upoštevajo pravice zainteresiranih strani do obrambe. Zahtevek za zaslišanje pri pooblaščenca za zaslišanje je treba vložiti pisno in navesti razloge zanj. Pooblaščenec za zaslišanje preuči razloge za zahteve. Ta zaslišanja bi morala potekati le, če vprašanja še niso bila pravočasno urejena s službami Komisije.

Vsak zahtevek je treba predložiti pravočasno, da se ne ogrozi pravilno vodenje postopka. V ta namen bi morale zainteresirane strani zaprositi za posredovanje pooblaščenca za zaslišanje v najkrajšem možnem času po nastanku dogodka, ki upravičuje tako posredovanje. Kadar so zahtevki za zaslišanje predloženi po izteku ustreznih rokov, pooblaščenec za zaslišanje preuči tudi razloge za pozno prispele zahteve, vrsto vprašanj in vpliv, ki ga imajo ta vprašanja na pravico do obrambe, in sicer ob ustreznem upoštevanju interesov dobrega upravljanja in pravočasnega zaključka preiskave.

Dodatne informacije in kontaktni podatki so zainteresiranim stranem na voljo na spletnih straneh pooblaščenca za zaslišanje na spletišču GD za trgovino: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

12. Možnost zahtevka za pregled v skladu s členom 11(3) osnovne uredbe

Ker se je ta pregled zaradi izteka ukrepov začel v skladu z določbami člena 11(2) osnovne uredbe, njegove ugotovitve ne bodo povzročile spremembe obstoječih ukrepov, ampak njihovo razveljavitev ali ohranitev v skladu s členom 11(6) osnovne uredbe.

Če katera od zainteresiranih strani meni, da je potreben pregled ukrepov, da se omogoči sprememba ukrepov, lahko zahteva pregled v skladu s členom 11(3) osnovne uredbe.

Strani, ki želijo zahtevati takšen pregled, ki bi se izvedel neodvisno od pregleda zaradi izteka ukrepa iz tega obvestila, lahko stopijo v stik s Komisijo na zgoraj navedenem naslovu.

13. Obdelava osebnih podatkov

Vsi osebni podatki, zbrani v tej preiskavi, bodo obdelani v skladu z Uredbo (EU) 2018/1725 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁴⁾.

⁽¹⁴⁾ Uredba (EU) 2018/1725 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 23. oktobra 2018 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov v institucijah, organih, uradih in agencijah Unije in o prostem pretoku takih podatkov ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 45/2001 in Sklepa št. 1247/2002/ES (UL L 295, 21.11.2018, str. 39).

Obvestilo o varstvu podatkov, ki vse posameznike obvešča o obdelavi osebnih podatkov v okviru dejavnosti Komisije na področju trgovinske zaščite, je na voljo na spletišču GD za trgovino: <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>.

PRILOGA I

☐	Zaupna različica („Limited“) ⁽¹⁾
☐	Nezaupna različica („For inspection by interested parties“)
(označite ustrezno okence)	

PREISKAVA V ZVEZI S PREGLEDOM ZARADI IZTEKA PROTIDAMPINŠKIH UKREPOV V ZVEZI Z UVOZOM CITRONSKE KISLINE S POREKLOM IZ LJUDSKE REPUBLIKE KITAJSKE**INFORMACIJE ZA IZBOR VZORCA PROIZVAJALCEV V LJUDSKI REPUBLIKI KITAJSKI**

Ta obrazec je v pomoč proizvajalcem iz Ljudske republike Kitajske pri predložitvi informacij za vzorčenje, ki se zahtevajo v točki 5.3.1 obvestila o začetku.

Različici „Limited“ in „For inspection by interested parties“ je treba vrniti Komisiji, kot je navedeno v obvestilu o začetku.

1. OSNOVNI IN KONTAKTNI PODATKI

Predložite naslednje podatke o svoji družbi:

Ime družbe	
Naslov	
Kontaktna oseba	
Elektronski naslov	
Telefon	
Telefaks	

2. PRIHODKI OD PRODAJE, OBSEG PRODAJE, PROIZVODNJA IN PROIZVODNA ZMOGLJIVOST

V zvezi z izdelkom, ki se pregleduje, kot je opredeljen v obvestilu o začetku, in s porekлом iz Ljudske republike Kitajske navedite za obdobje preiskave v zvezi s pregledom iz oddelka 5.1 obvestila izvoz v Unijo za vsako od 28 držav članic ⁽²⁾ ločeno in skupaj, izvoz v preostali svet (skupaj in 5 največjih držav uvoznic), domačo prodajo, proizvodnjo in proizvodno zmogljivost. Navedite uporabljeno enoto teže ali količine ter valuto.

⁽¹⁾ Ta dokument je samo za notranjo uporabo. Zaščiten je v skladu s členom 4 Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1049/2001 (UL L 145, 31.5.2001, str. 43). Dokument je zaupen v skladu s členom 19 Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije (UL L 176, 30.6.2016, str. 21), in členom 6 Sporazuma STO o izvajanju člena VI GATT 1994 (Protidampinški sporazum).

⁽²⁾ 28 držav članic Evropske unije: Belgija, Bolgarija, Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska in Združeno kraljestvo.

*Preglednica I***Prihodki od prodaje in obseg prodaje**

	Navedite mersko enoto		Vrednost v obračunski valuti Navedite uporabljeno valuto
Izvoz izdelka, ki se pregleduje, ki ga je proizvedla vaša družba, v Unijo za vsako od 28 držav članic ločeno in skupaj	Skupaj:		
	Navedite vsako državo članico ⁽¹⁾ :		
Izvoz izdelka, ki se pregleduje, ki ga je proizvedla vaša družba, v preostali del sveta	Skupaj:		
	Navedite 5 največjih držav uvoznic ter pripadajoče količine in vrednosti		
Domača prodaja izdelka, ki se pregleduje, ki ga je proizvedla vaša družba			

⁽¹⁾ Po potrebi dodajte nove vrstice.

*Preglednica II***Proizvodnja in proizvodna zmogljivost**

	Navedite mersko enoto
Celotna proizvodnja izdelka, ki se pregleduje, v vaši družbi	
Proizvodna zmogljivost za izdelek, ki se pregleduje, v vaši družbi	

3. DEJAVNOSTI VAŠE DRUŽBE IN POVEZANIH DRUŽB ⁽³⁾

Natančno opišite dejavnosti družbe in vseh povezanih družb (navedite njihova imena in opredelite povezavo s svojo družbo), ki so vključene v proizvodnjo in/ali prodajo (izvoz in/ali domačo prodajo) izdelka, ki se pregleduje. Take dejavnosti lahko med drugim vključujejo nakup izdelka, ki se pregleduje, ali njegovo proizvodnjo po pogodbi s podizvajalci, njegovo predelavo ali trgovanje z njim.

⁽³⁾ V skladu s členom 127 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2015/2447 z dne 24. novembra 2015 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje nekaterih določb Uredbe (EU) št. 952/2013 Evropskega parlamenta in Sveta o carinskem zakoniku Unije se osebi štejeta za povezani samo, če: (a) je ena od njiju član vodstva ali uprave podjetja drugega in obratno; (b) pravno nastopata kot družbenika; (c) sta delodajalec in delojemalec; (d) tretja oseba neposredno ali posredno poseduje, nadzoruje ali ima v lasti 5 % ali več deležev z glasovalno pravico ali delnic obeh oseb; (e) ena od njiju neposredno ali posredno nadzira drugo; (f) obe neposredno ali posredno nadzira tretja oseba; (g) skupaj neposredno ali posredno nadzirata tretjo osebo; ali (h) sta člana iste družine (UL L 343, 29.12.2015, str. 558). Osebi se štejeta za člane iste družine, če sta v enem od naslednjih sorodstvenih razmerij: (i) mož in žena, (ii) starš in otrok, (iii) brat in sestra (tudi polbrat in polsestra), (iv) stari starši in vnuk, (v) stric ali teta in nečak ali nečakinja, (vi) tast in tašča ter zet ali snaha, (vii) svak in svakinja. V skladu s členom 5(4) Uredbe (EU) št. 952/2013 Evropskega parlamenta in Sveta o carinskem zakoniku Unije „oseba“ pomeni fizično in pravno osebo ter katero koli združenje oseb, ki ni pravna oseba, vendar mu je v okviru prava Unije ali nacionalnega prava priznana sposobnost opravljanja pravnih dejanj (UL L 269, 10.10.2013, str. 1).

Ime in sedež družbe	Dejavnosti	Povezava

4. DRUGE INFORMACIJE

Navedite kakršne koli druge pomembne informacije, ki bi po mnenju družbe Komisiji pomagale pri izbiri vzorca.

5. POTRDITEV

S predložitvijo zgoraj navedenih informacij se družba strinja z možno vključitvijo v vzorec. Če je družba izbrana v vzorec, izpolni vprašalnik in se strinja z obiskom v svojih prostorih zaradi preverjanja odgovorov. Če družba navede, da se ne strinja z možno vključitvijo v vzorec, se šteje, da ni sodelovala v preiskavi. Ugotovitve Komisije o nesodelujočih proizvajalcih izvoznikih temeljijo na razpoložljivih dejstvih in izid za to družbo je lahko manj ugoden, kot bi bil, če bi sodelovala.

Podpis pooblaščenega uradnika:

Ime in naziv pooblaščenega uradnika:

Datum:

PRILOGA II

☐	Zaupna različica („Limited“) ⁽¹⁾
☐	Nezaupna različica („For inspection by interested parties“)
(označite ustrezno okence)	

**PREISKAVA V ZVEZI S PREGLEDOM ZARADI IZTEKA PROTIDAMPINŠKIH UKREPOV V ZVEZI Z
UVOZOM CITRONSKE KISLINE S POREKLOM IZ LJUDSKE REPUBLIKE KITAJSKJE**

INFORMACIJE ZA IZBOR VZORCA NEPOVEZANIH UVOZNIKOV

Ta obrazec je v pomoč nepovezanim uvoznikom pri predložitvi informacij za vzorčenje, ki se zahtevajo v točki 5.3.3 obvestila o začetku.

Različici „Limited“ in „For inspection by interested parties“ je treba vrniti Komisiji, kot je navedeno v obvestilu o začetku.

1. OSNOVNI IN KONTAKTNI PODATKI

Predložite naslednje podatke o svoji družbi:

Ime družbe	
Naslov	
Kontaktna oseba	
Elektronski naslov	
Telefon	
Telefaks	

2. PRIHODKI OD PRODAJE IN OBSEG PRODAJE

Navedite skupne prihodke od prodaje družbe v eurih (EUR), prihodke od prodaje in težo ali količino za uvoz v Unijo ⁽²⁾ ter nadaljnjo prodajo na trgu Unije po uvozu iz Ljudske republike Kitajske v obdobju preiskave v zvezi s pregledom za citronsko kislino, kot so opredeljene v obvestilu o začetku, in pripadajočo težo ali količino. Navedite uporabljeno enoto teže ali količine.

	NAVEDITE MERSKO ENOTO	VREDNOST V EURIH (EUR)
Skupni prihodki od prodaje družbe v eurih (EUR)		
Uvoz izdelka, ki se pregleduje, v Unijo		

⁽¹⁾ Ta dokument je samo za notranjo uporabo. Zaščiten je v skladu s členom 4 Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1049/2001 (UL L 145, 31.5.2001, str. 43). Dokument je zaupen v skladu s členom 19 Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije (UL L 176, 30.6.2016, str. 21), in členom 6 Sporazuma STO o izvajanju člena VI GATT 1994 (Protidampinški sporazum).

⁽²⁾ 28 držav članic Evropske unije: Belgija, Bolgarija, Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska in Združeno kraljestvo.

	NAVEDITE MERSKO ENOTO	VREDNOST V EURIH (EUR)
Nadaljnja prodaja izdelka, ki se pregleduje, na trgu Unije po uvozu iz Ljudske republike Kitajske		

3. DEJAVNOSTI VAŠE DRUŽBE IN POVEZANIH DRUŽB ⁽³⁾

Natančno opišite dejavnosti družbe in vseh povezanih družb (navedite njihova imena in opredelite povezavo s svojo družbo), ki so vključene v proizvodnjo in/ali prodajo (izvoz in/ali domačo prodajo) izdelka, ki se pregleduje. Take dejavnosti lahko med drugim vključujejo nakup izdelka, ki se pregleduje, ali njegovo proizvodnjo po pogodbi s podizvajalci, njegovo predelavo ali trgovanje z njim.

IME IN SEDEŽ DRUŽBE	DEJAVNOSTI	POVEZAVA

4. DRUGE INFORMACIJE

Navedite kakršne koli druge pomembne informacije, ki bi po mnenju družbe Komisiji pomagale pri izbiri vzorca.

5. POTRDITEV

S predložitvijo zgoraj navedenih informacij se družba strinja z možno vključitvijo v vzorec. Če je družba izbrana v vzorec, izpolni vprašalnik in se strinja z obiskom v svojih prostorih zaradi preverjanja odgovorov. Če družba navede, da se ne strinja z možno vključitvijo v vzorec, se šteje, da ni sodelovala v preiskavi. Ugotovitve Komisije v zvezi z nesodelujočimi uvozniki temeljijo na razpoložljivih dejstvih in izid za to družbo je lahko manj ugoden, kot bi bil, če bi sodelovala.

Podpis pooblaščenega uradnika:

Ime in naziv pooblaščenega uradnika:

Datum:

⁽³⁾ V skladu s členom 127 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2015/2447 z dne 24. novembra 2015 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje nekaterih določb Uredbe (EU) št. 952/2013 Evropskega parlamenta in Sveta o carinskem zakoniku Unije se osebi štejeta za povezani samo, če: (a) je ena od njiju član vodstva ali uprave podjetja drugega in obratno; (b) pravno nastopata kot družbenika; (c) sta delodajalec in delojemalec; (d) tretja oseba neposredno ali posredno poseduje, nadzoruje ali ima v lasti 5 % ali več deležev z glasovalno pravico ali delnic obeh oseb; (e) ena od njiju neposredno ali posredno nadzira drugo; (f) obe neposredno ali posredno nadzira tretja oseba; (g) skupaj neposredno ali posredno nadzirata tretjo osebo; ali (h) sta člana iste družine (UL L 343, 29.12.2015, str. 558). Osebi se štejeta za člane iste družine, če sta v enem od naslednjih sorodstvenih razmerij: (i) mož in žena, (ii) starš in otrok, (iii) brat in sestra (tudi polbrat in polsestra), (iv) stari starš in vnuk, (v) stric ali teta in nečak ali nečakinja, (vi) tast in tašča ter zet ali snaha, (vii) svak in svakinja. V skladu s členom 5(4) Uredbe (EU) št. 952/2013 Evropskega parlamenta in Sveta o carinskem zakoniku Unije „oseba“ pomeni fizično in pravno osebo ter katero koli združenje oseb, ki ni pravna oseba, vendar mu je v okviru prava Unije ali nacionalnega prava priznana sposobnost opravljanja pravnih dejanj (UL L 269, 10.10.2013, str. 1).

PRILOGA III

☐	Zaupna različica („Limited“) ⁽¹⁾
☐	Nezaupna različica („For inspection by interested parties“)
(označite ustrezno okence)	

**PREISKAVA V ZVEZI S PREGLEDOM ZARADI IZTEKA PROTIDAMPINŠKIH UKREPOV V ZVEZI Z
UVOZOM CITRONSKE KISLINE S POREKLOM IZ LJUDSKE REPUBLIKE KITAJSKE**

**ZAHTEVAK ZA INFORMACIJE V ZVEZI S SUROVINAMI, KI JIH UPORABLJAJO PROIZVAJALCI IZ LJUDSKE
REPUBLIKE KITAJSKE**

Ta obrazec je v pomoč proizvajalcem iz Ljudske republike Kitajske pri predložitvi informacij o surovinah, ki se zahtevajo v točki 5.3.2 obvestila o začetku.

Različici „Limited“ in „For inspection by interested parties“ je treba vrniti Komisiji, kot je navedeno v obvestilu o začetku.

Zahtevane informacije se pošljejo Komisiji na naslov, naveden v obvestilu o začetku, v 10 dneh od datuma tega obvestila k dokumentaciji.

1. OSNOVNI IN KONTAKTNI PODATKI

Predložite naslednje podatke o svoji družbi:

Ime družbe	
Naslov	
Kontaktna oseba	
Elektronski naslov	
Telefon	
Telefaks	

2. INFORMACIJE O SUROVINAH, KI JIH UPORABLJAJO VAŠA DRUŽBA IN POVEZANE DRUŽBE

Predložite kratek opis proizvodnega procesa izdelka, ki se pregleduje.

Navedite vse materiale (surove in predelane) ter energijo, uporabljene za proizvodnjo izdelka, ki se pregleduje, ter vse stranske proizvode in odpadke, ki se prodajo ali so (ponovno) vključeni v proizvodni proces izdelka, ki se pregleduje. Če je to ustrezno, navedite ustrezno oznako uvrstitve v harmoniziranem sistemu (HS) ⁽²⁾ za vsako od postavk, vnesenih v preglednici. Izpolnite ločeno prilogo za vsako izmed povezanih družb, ki proizvajajo izdelek, ki se pregleduje, če se proizvodni proces razlikuje. Tudi povezane družbe, ki sodelujejo pri proizvodnji surovin, ki so višje v prodajni verigi in se uporabljajo za proizvodnjo izdelka, ki se pregleduje, posebej izpolnijo Prilogo in navedejo dobavljene surovine.

⁽¹⁾ Ta dokument je samo za notranjo uporabo. Zaščiten je v skladu s členom 4 Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1049/2001 (UL L 145, 31.5.2001, str. 43). Dokument je zaupen v skladu s členom 19 Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije (UL L 176, 30.6.2016, str. 21), in členom 6 Sporazuma STO o izvajanju člena VI GATT 1994 (Protidampinški sporazum).

⁽²⁾ Harmonizirani sistem poimenovan in šifrskih oznak blaga, splošno imenovan „harmonizirani sistem“ ali „HS“, je večnamenska mednarodna nomenklatura proizvodov, ki jo je pripravila Svetovna carinska organizacija (WCO).

Surovine/energija	Oznaka HS
<i>(Po potrebi dodajte nove vrstice.)</i>	

Stranski proizvodi in odpadki	Oznaka HS
<i>(Po potrebi dodajte nove vrstice.)</i>	

Družba izjavlja, da so zgoraj predložene informacije po njeni najboljši vednosti točne.

Podpis pooblaščenega uradnika:

Ime in naziv pooblaščenega uradnika:

Datum:

Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protisubvencijskih ukrepov

(2020/C 18/04)

1. V skladu s členom 18(4) Uredbe (EU) 2016/1037 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti subvencioniranemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije ⁽¹⁾, Komisija obvešča, da se bodo spodaj navedeni izravnalni ukrepi iztekli na datum iz razpredelnice, razen če bo uveden pregled v skladu z naslednjim postopkom.

2. Postopek

Proizvajalci Unije lahko vložijo pisni zahtevek za pregled. Ta zahtevek mora vsebovati zadostne dokaze, da bi se subvencioniranje in škoda zaradi izteka ukrepov verjetno nadaljevala ali ponovila. Če se Komisija odloči za pregled zadevnih ukrepov, se uvoznikom, izvoznikom, predstavnikom države izvoznice in proizvajalcem Unije omogoči, da podrobneje razložijo, spodbijajo ali komentirajo zadeve, opisane v zahtevku za pregled.

3. Rok

Proizvajalci Unije lahko na podlagi navedenega kadar koli po objavi tega obvestila vložijo pisni zahtevek za pregled, ki ga mora Evropska komisija (naslov: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België) ⁽²⁾ prejeti vsaj tri mesece pred datumom iz razpredelnice.

4. To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 18(4) Uredbe (EU) 2016/1037.

Izdelek	Države porekla ali izvoza	Ukrepi	Sklic	Iztek veljavnosti ⁽¹⁾
Biodizel	Združene države Amerike	Protisubvencijska dajatev	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/1519 z dne 14. septembra 2015 o uvedbi dokončnih izravnalnih dajatev na uvoz biodizla s poreklom iz Združenih držav Amerike po pregledu zaradi izteka ukrepa v skladu s členom 18 Uredbe Sveta (ES) št. 597/2009 (UL L 239, 15.9.2015, str. 99).	16.9.2020

⁽¹⁾ Ukrep se izteče ob polnoči na dan, naveden v tem stolpcu.

⁽¹⁾ UL L 176, 30.6.2016, str. 55.

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

Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protidampinških ukrepov

(2020/C 18/05)

1. V skladu s členom 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije ⁽¹⁾, Evropska komisija obvešča, da se bodo spodaj navedeni protidampinški ukrepi iztekli na datum iz razpredelnice, razen če bo uveden pregled v skladu z naslednjim postopkom.

2. Postopek

Proizvajalci Unije lahko vložijo pisni zahtevek za pregled. Ta zahtevek mora vsebovati zadostne dokaze, da bi se damping in škoda zaradi izteka ukrepov verjetno nadaljevala ali ponovila. Če se Komisija odloči za pregled zadevnih ukrepov, se uvoznikom, izvoznikom, predstavnikom države izvoznice in proizvajalcem Unije omogoči, da podrobneje razložijo, spodbijajo ali komentirajo zadeve, opisane v zahtevku za pregled.

3. Rok

Proizvajalci Unije lahko na podlagi navedenega kadar koli po objavi tega obvestila vložijo pisni zahtevek za pregled, ki ga mora Evropska komisija (naslov: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België) ⁽²⁾ prejeti vsaj tri mesece pred datumom iz razpredelnice.

4. To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036.

Izdelek	Države porekla ali izvoza	Ukrepi	Sklic	Iztek veljavnosti ⁽¹⁾
Biodizel	Združene države Amerike	Protidampinška dajatev	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/1518 z dne 14. septembra 2015 o uvedbi dokončne protidampinške dajatve na uvoz biodizla s poreklom iz Združenih držav Amerike po pregledu zaradi izteka ukrepa v skladu s členom 11(2) Uredbe Sveta (ES) št. 1225/2009 (UL L 239, 15.9.2015, str. 69).	16.9.2020

⁽¹⁾ Ukrep se izteče ob polnoči na dan, naveden v tem stolpcu.

⁽¹⁾ UL L 176, 30.6.2016, str. 21.

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

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.9479 – PSA/Saft/ACC)****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 18/06)

1. Komisija je 14. januarja 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Peugeot SA („PSA“, Francija), katerega končno obvladujoče podjetje je Groupe PSA (Francija),
- Saft Groupe S.A. („Saft“, Francija), katerega končno obvladujoče podjetje je Total S.A. (Francija),
- Automotive Cells Company („ACC“, Francija), novoustanovljeno skupno podjetje.

Podjetji PSA in Saft pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem ACC.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- PSA je v glavnem proizvajalec opreme in prodajalec motornih vozil pod blagovnimi znamkami Peugeot, Citroën, Opel, Vauxhall in DS,
- Saft se ukvarja s proizvodnjo in dobavo industrijskih baterij,
- podjetje ACC bo dejavno na področju razvoja, proizvodnje in dobave baterijskih celic in modulov za industrijske in avtomobilске aplikacije.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9479 – PSA/Saft/ACC

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.9673 – Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 18/07)

1. Komisija je 13. januarja 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Columbia Threadneedle Investments (v nadaljnjem besedilu: CTI, Združeno kraljestvo),
- B.A.I. Bretagne Angleterre Irlande S.A., ki trguje pod imenom Brittany Ferries (v nadaljnjem besedilu: BF, Francija), ter
- MEIF II Channel Islands Transport Holdings Limited in njegove odvisne družbe (v nadaljnjem besedilu: Condor, Guernsey).

Podjetji CTI in BF pridobita v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah skupni nadzor nad celotnim podjetjem Condor.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje CTI: globalni upravljavec premoženja, ki ponuja vrsto strategij in rešitev, ki zajemajo globalne, regionalne in domače trge ter skupine sredstev. To je skupina za upravljanje premoženja podjetja Ameriprise Financial, Inc, ki je glavni ponudnik finančnih storitev s sedežem v ZDA,
- za podjetje BF: ladjarska družba, ki opravlja storitve potniškega in tovornega prometa med Francijo in Združenim kraljestvom, Francijo in Irsko, Združenim kraljestvom in Španijo ter med Irsko in Španijo. Ponuja tudi izbor mini križarjenj, počitniških možnosti in paketov,
- za podjetje Condor: opravlja storitve trajektnega potniškega in tovornega prometa med Kanalskimi otoki in Združenim kraljestvom ter med Kanalskimi otoki in Francijo.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9673 – Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za spremembo specifikacije za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(2020/C 18/08)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA**„MENFI“****PDO-IT-A0786-AM02****Datum vloge: 29. september 2014****1. Predpisi, ki se uporabijo za spremembo**

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo**2.1 Člen 1 specifikacije proizvoda. Označba in vina/kategorije. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta****Opis**

(a) dodana je bila kategorija (4) Peneče vino, ki obsega:

- belo peneče vino z navedbo ene od naslednjih sort grozdja: chardonnay, grecanico, chenin blanc in moscato bianco,
- peneče vino rosé,

(b) kategorija (15) Vino iz sušenega grozdja je bila razširjena, da zajema tudi:

- belo vino „passito“,
- rdeče vino „passito“.

Razlogi

Novouvedeni kategoriji penečega vina in vina iz sušenega grozdja vključujeta dobro uveljavljene proizvode na zadevnem območju. V zadnjih dvajsetih letih se na območju proizvodnje vina z DOC (kontrolirana označba porekla) „Menfi“ izvajajo številni poskusi, zato se s to spremembo želijo upoštevati nove razmere.

2.2 Člen 1 specifikacije proizvoda. Označba in vina/nove sorte vinske trte. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta**Opis**

(a) Dodanih je več novih glavnih sort vinske trte, kot so grillo, catarratto, fiano, damaschino; viognier, sauvignon; pinot grigio, vermentino, chenin blanc, moscato bianco, perricone, frappato, nerello mascalese, cabernet franc, pinot nero, alicante bouchet, alicante, petit verdot in aglianico.

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Nove sorte vključujejo zlasti:

- belo peneče vino, vključno z izrazoma „passito“ (slamnato vino) in „superiore“ (peneče vino višje kakovosti),
- rdeči „passito“,
- rosé „Menfi“, vključno s penečim vinom rosé „Menfi“,
peneče vino z navedbo sort vinske trte inzolia, grillo, chardonnay in z izrazom „superiore“,
- „Menfi Catarratto“, vključno z izrazom „superiore“,
- grecanico z izrazom „superiore“ in peneče vino grecanico,
- fiano, vključno z izrazom „superiore“,
- damaschino,
- viognier,
- sauvignon,
- pinot grigio,
- vermentino,
- chenin blanc, vključno s penečim vinom chenin blanc,
- moscato bianco, vključno s penečim vinom moscato bianco,
- nero d'avola z izrazom „riserva“ in nero d'avola rosé,
- perricone, vključno z izrazom „riserva“, in perricone rosé,
- frappato, vključno s frappato rosé,
- nerello mascalese, vključno z nerello mascalese rosé; cabernet franc, vključno s cabernet franc rosé,
- merlot in cabernet sauvignon rosé,
- syrah, vključno z izrazom „riserva“, in syrah rosé,
- pinot nero, vključno s pinot nero rosé,
- alicante bouchet, vključno z alicante bouchet rosé; alicante, vključno z alicante rosé,
- petit verdot, vključno s petit verdot rosé,
- aglianico, vključno z aglianico rosé.

Z navedbo največ dveh sort vinske trte iste barve od zgoraj navedenih sort.

- (b) Navedba podobmočij „Feudo dei Fiori“ in „Bonera“ ter sortnega vina sangiovese ni več vključena.

Razlogi

- (a) Novouvedene sorte vinske trte, različice rosé in različice z izrazom „superiore“ so dobro uveljavljeni proizvodi na zadevnem območju. Podobno se nove vrste vina z navedbo novih sort vinske trte nanašajo na izboljšane sorte vinske trte, ki so se na tem ozemlju že pridelovale in ki bi se že lahko uporabljale v kombinaciji sort vinske trte belih in rdečih vin z DOC „Menfi“ bodisi kot glavne sorte vinske trte, ki sestavljajo vsaj 60 ali 75 % vina, bodisi kot sekundarne sorte, ki sestavljajo 20 do 30 % vina, odvisno od vrste vina.

V zadnjih dvajsetih letih se na območju proizvodnje vina z DOC „Menfi“ izvajajo številni poskusi, na podlagi katerih se uvajajo nove sorte in krepijo že prisotne sorte. Namen te spremembe je torej upoštevati nove razmere.

- (b) Pri reorganizaciji in izboljšanju sistemov gojenja in vinarskih tehnik je splošna kakovost proizvodov z območja z DOC postala precej homogena, ne da bi bilo mogoče skozi leta jasno zaznati razliko med sortami vinske trte, ki se pridelujejo na podobmočjih Feudo dei Fiori in Bonera, ter sortami, ki se pridelujejo na preostalem območju z DOC. Zato se uporaba navedb teh podobmočij ni štela za potrebno ter je bilo odločeno, da se specifikacija poenostavi in da večji poudarek označbi DOC „Menfi“ kot celoti.

2.3 Člen 2 specifikacije proizvoda. Trsni izbor. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Opis

- (a) Kombinacija sort vinske trte za belo vino „Menfi“ je bila standardizirana za vse različice, tj. peneče vino, „vendemmia tardiva“ (pozna trgatve), „passito“ in „superiore“ (višje kakovosti).

Sorta vinske trte grillo je vključena med glavne sorte vinske trte, ki lahko sestavljajo najmanj 60-odstotni delež.

Delež sekundarnih sort vinske trte za grozdje drugih belih sort vinske trte, vključno z aromatičnimi sortami, primernimi za pridelavo v deželi Sicilija, se je povečal s 25 % do največ 40 %.

- (b) Kombinacija sort vinske trte za rosé „Menfi“ je bila standardizirana, med drugim za različice „riserva“, „passito“ in rosé.

Sorte vinske trte perricone, nerello mascalese, alicante in alicante bouchet so bile vključene med glavne sorte vinske trte, ki lahko sestavljajo najmanj 60-odstotni delež, sorta sangiovese pa je bila črtana;

delež sekundarnih sort vinske trte za grozdje drugih rdečih sort vinske trte, vključno z aromatičnimi sortami, primernimi za pridelavo v deželi Sicilija, se je povečal s 30 % na največ 40 %.

Razlogi

Spremenjena je bila kombinacija sort vinske trte za rdeča in bela vina, da bi se vključile najbolj reprezentativne sorte, ki se tradicionalno pridelujejo na območju proizvodnje z DOC „Menfi“, poseben poudarek pa je bil dan domačim sortam.

2.4 Člen 3 specifikacije proizvoda. Območje proizvodnje. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Opis

Območje proizvodnje je bilo razširjeno na celotno območje znotraj upravnih meja občine Menfi, ki je bila prej vključena le delno, ter nekatere kraje iz drugih občin, ki so bili prej le delno vključeni. Natančneje, območje je bilo razširjeno tako, da vključuje kraje Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme in Monte Cirami v občini Sciacca ter kraj Misilibesi v občini Sambuca di Sicilia. V občini Castelvetro je bilo območje razširjeno na celotno ozemlje krajev iz člena 3 specifikacije (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello in Belice), ki so bili prej le delno vključeni.

Razlogi

Razširitev je spodbudila potreba, da se v območje proizvodnje vključijo sosednja vinogradniška območja, ki imajo enake značilnosti kot že vključena območja in na katerih je vedno rasla trta, ki pa so razdrobljena in ležijo na različnih bližnjih območjih. Zato je bilo bolj homogeno območje pridelave opredeljeno z vidika značilnosti zemljišča, sistemov gojenja ter talnih in podnebnih razmer. Celotno razmejeno območje je podrobno opisano s sklici na katastrske načrte, uporabljene v uradnem zemljiškem katastru, in ustrezne meje ter parcelacijami in zadevnimi kraji. Opis razmejenega območja pridelave vključuje številke uradnih katastrskih načrtov iz zemljiškega katastra, ki se uporabljajo za identifikacijo parcel.

2.5 Člen 4 specifikacije proizvoda. Vinogradniški standardi. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Opis

Opis vinogradniških standardov je bil poenostavljen, največji donos grozdja na hektar pa je bil določen na podlagi najmanjšega volumenskega deleža naravnega alkohola za vsako vrsto vina, vključeno v člen 1 specifikacije proizvoda, pri čemer so bili ohranjeni parametri kakovosti že vključenih vrst vina (največji donos grozdja na hektar in najmanjši delež naravnega alkohola).

Navedba podobnočij je bila odstranjena, pravila za vina „vendemmia tardiva“ (pozna trgatve) pa so bila prestavljena v naslednji člen. Določeno je bilo tudi, da se lahko vina z DOC „Menfi“ začnejo proizvajati v tretjem letu po zasaditvi.

Razlogi

Glavni vinogradniški standardi so bili potrjeni, nekateri parametri gojenja pa izboljšani, zlasti glede povečanega števila trt na hektar pri novih zasaditvah.

Zaradi boljšega pregleda so bili parametri kakovosti (največji donos grozdja na hektar in najmanjši naravni delež alkohola), ki so bili prej opisani v besedilu člena, predstavljeni v obliki razpredelnice za vse vrste vina iz člena 1 specifikacije proizvoda.

2.6 Člen 5 specifikacije proizvoda. Razmejitev območja vinifikacije in stekleničenja. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Opis

- (a) V skladu z razširitvijo območja pridelave grozdja so bile spremenjene tudi meje območja vinifikacije, da vključuje celotno območje občine Menfi in naslednje sosednje občine: Montevago in Santa Margherita Belice zunaj območja proizvodnje ter Sambuca di Sicilia, Sciacca in Castelvetro znotraj navedenega območja v skladu z določbami člena 6(4)(b) Uredbe (ES) št. 607/2009;
- (b) območje proizvodnje penečih vin vključuje celotno območje znotraj upravnih meja dežele Sicilija v skladu z določbami člena 6(4)(b) Uredbe (ES) št. 607/2009;
- (c) vino je treba stekleničiti na navedenih območjih proizvodnje vina.

Razlogi

- (a) in (b) Razmejitev območja proizvodnje vina zaradi upoštevanja odstopanja iz člena 6(4)(b) Uredbe (ES) št. 607/2009 omogoča proizvajalcem, da uporabijo tudi objekte v bližini območja proizvodnje.
- (c) Razlogi za zahtevo, da je treba vino stekleničiti na razmejenem območju v skladu s členom 8 Uredbe (ES) št. 607/2009, so zaščita kakovosti in podobe vin „Menfi“ z ZOP, jamčenje njihovega porekla ter zagotovitev učinkovitosti in pravočasnosti ustreznih pregledov. Prepoznavne značilnosti in odlike vin z DOC „Menfi“, ki so povezane z njihovim območjem porekla, so bolj zaščitene, če se vino stekleniči na območju proizvodnje, saj so proizvajalci na razmejenem območju odgovorni ter imajo ustrezna strokovna znanja in spretnosti za uporabo in izvajanje vseh tehničnih pravil za prevoz in stekleničenje. S to obveznostjo se preprečijo možna tveganja zaradi prevoza z vinorodnega območja, kot so: oksidacija in temperaturni stres zaradi visokih ali nizkih temperatur in poslabšanja proizvoda, kar negativno vpliva na njegove kemijsko-fizikalne lastnosti (vsebnost kislin, polifenoli in snovi, ki dajejo barvo) in organoleptične lastnosti (barva, vonj, okus) ter obstojnost. Zmanjšano je bilo tudi tveganje mikrobiološke kontaminacije (z bakterijami, virusi, glivicami, plesnimi ali kvasovkami). Ta zahteva je koristna za izvajalce, ki se zavedajo tveganj in so odgovorni za ohranjanje kakovosti ZOP, potrošnikom pa pomeni zagotovilo glede porekla in kakovosti vin ter njihove skladnosti s specifikacijo proizvoda. Poleg tega so pregledi, ki jih izvajajo pristojni organi, učinkovitejši na manjšem območju.

2.7 Člen 5 specifikacije proizvoda. Donosi in enološki postopki. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Opis

Vključena je bila razpredelnica o donosu grozdja/vina;

povečal se je donos vina za belo vino, in sicer s 65 % na 70 %;

poleg metod sušenja grozdja za vina „vendemmia tardiva“, ki so bile predhodno opisane v členu 4 stare specifikacije, so bile opisane metode za vino „passito“;

opredeljene so bile metode staranja vina za vina „riserva“ in izboljšanja vina za vina „superiore“.

Razlogi

- (a) Razpredelnica o donosu grozdja/vina je bila vključena zaradi boljšega pregleda in vsebuje dopolnitve za različne vrste vina; prej so bile opisane v besedilu člena.
- (b) Povečanje donosa vina za belo vino, in sicer s 65 % na 70 %, je majhna prilagoditev, ki je bila potrebna zaradi rezultatov preskusov in inovativnih enoloških tehnik, ki kažejo, da tako povečanje ne vpliva na analitske in organoleptične lastnosti vina.
- (c) Po uvedbi vrste vina „passito“ so bile opisane metode sušenja grozdja.

- (d) Urejene so bile zahteve pri vinifikaciji, opisani v starejši specifikaciji, pri čemer se posebej upoštevajo metode izboljšanja za bele vrste vina Menfi z izrazom „superiore“, vključno z navedbo sort vinske trte catarratto, chardonnay, fiano in grecanico, ter metode staranja za vina „riserva“ z navedbo sort vinske trte nero d'avola, perricone in syrah.

2.8 Člen 6 specifikacije proizvoda. Značilnosti ob porabi. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Opis

- (a) Vključeni so bili vse vrste vina, zajete s specifikacijo proizvoda, in povezani deskriptorji; črtani sta bili vrsti, ki nista več vključeni (Menfi Feudo dei Fiori in Menfi Bonera).
- (b) Črtan je bil odstavek 3 člena o pooblastilu ministrstva za izdajo odredbe o spremembi vsebnosti skupnih kislin in najmanjšega ekstrakta brez sladkorja.

Razlogi

- (a) Da bi se natančneje opisale analitske in organoleptične lastnosti, so bile opisane lastnosti novouvedenih vin in spremenjene lastnosti obstoječih vrst vin.

Na podlagi teh zelo jasnih in posebnih lastnosti jih je mogoče jasno opredeliti in povezati z geografskim območjem, kot je opisano v členu 9 specifikacije proizvoda.

Zlasti imajo vsa vina uravnotežene kemijske in fizikalne lastnosti, kar pripomore k njihovemu skladnemu okusu; vse vrste vina imajo prijetno, skladno, posebno in prefinjeno aromo, včasih s sadnimi, cvetličnimi in rastlinskimi notami, značilnimi za sorte vinske trte, iz katerih se proizvajajo.

- (b) Odstavek 3 člena 6 je bil črtan, saj ni več skladen z veljavno zakonodajo.

2.9 Člen 7 specifikacije proizvoda. Označevanje in predstavitev. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Opis

- (a) Vključena je bila možnost uporabe dodatnih toponomastičnih označb, ki se nanašajo na vinograd.
- (b) Pri označevanju in predstavitvi vin z DOC „Menfi“ se lahko navede ime „Sicilia“ kot večja geografska enota.

Razlogi

- (a) Z navedbo kmetijskega gospodarstva je mogoče bolje opisati lastnosti vina, pri čemer se na oznaki navede, da vino izvira izključno iz določenega vinograda.
- (b) Z navedbo imena večje geografske enote „Sicilia“ lahko potrošniki dobijo več informacij o geografski lokaciji zadevnega vina z DOC „Menfi“, kar je skladno z veljavno nacionalno zakonodajo in zakonodajo EU.

2.10 Člen 8 specifikacije proizvoda. Embalaža. Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Opis

Dovoljene so vse količine do treh litrov;

dovoljena je uporaba vsebnikov različnih prostornin ter različnih struktur in materialov

(npr. vreče v škatli);

dovoljene so vse zakonsko dovoljene metode zapiranja, edina izjema so kronski zamaški.

Razlogi

Omogočiti proizvajalcem več svobode pri uporabi posod in metod zapiranja, vključno z inovativnimi, da se omogoči več možnosti za odzivanje na potrebe potrošnikov ter s tem več možnosti za trženje in dajanje proizvodov z DOC na različne trge v EU in mednarodne trge.

2.11 Povezava z okoljem. Sprememba člena 9 specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Opis

V odstavkih (a), (b) in (c) je bilo vključenih nekaj pojasnil in dodatkov.

Razlogi

Opis povezave med geografskim območjem in lastnostmi kategorij proizvedenih vin je bil spremenjen in dopolnjen v skladu s spremembami specifikacije proizvoda, ki se nanašajo na širitev razmejenega območja in uvedbo novih vrst proizvodov.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Menfi

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1.Vino

4.Peneče vino

15.Vino iz sušenega grozdja

4. Opis vina

Kategorija Vino (1): belo vino „Menfi“, inzolia, grillo, chardonnay, catarratto, grecanico, fiano

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti.

Vonj: fin, eleganten, nežen, prepoznaven, prijeten vonj s pridihom sadja.

Okus: suh, uravnotežen, značilen za sorto, mineralen, prijeten, skladen, poln, intenziven.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino (1): belo vino „Menfi“ „superiore“, chardonnay „superiore“, catarratto „superiore“, grecanico „superiore“, fiano „superiore“

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti.

Vonj: fin, eleganten, značilen za različico, s pridihom sadja.

Okus: suh, uravnotežen, prepoznaven, prijeten, skladen, poln, intenziven.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino (1): „Menfi“ damaschino, viognier, sauvignon, pinot grigio, vermentino, chenin blanc, moscato bianco

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti, včasih z odtenki blede zelene.

Vonj: fin, eleganten, značilen za sorto, prijeten, s pridihom sadja, svež, z muškatno aromo.

Okus: suh, prijeten, skladen, svež, poln, intenziven.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino iz sušenega grozdja (15): belo vino „Menfi“ „vendemmia tardiva“, belo vino „passito“

Barva: slamnato rumena do zlata.

Vonj: značilen, nežen, obstojen.

Okus: suh do sladek, značilen, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 15,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Peneče vino (4): belo peneče vino „Menfi“, vključno z navedbo sorte chardonnay, grecanico, chenin blanc, moscato bianco

Pena: fina, obstojna.

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti.

Vonj: prepoznaven, fin.

Okus: svež, skladen, izredno suh do sladek.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino (1): rdeče vino „Menfi“, vključno z izrazom „riserva“, nero d'avola, vključno z izrazom „riserva“, perricone, vključno z izrazom „riserva“, syrah, vključno z izrazom „riserva“

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti, ki pri različi „riserva“ postane granatno rdeča.

Vonj: prijeten, fin, nežen, prepoznaven, saden, včasih po začimbah.

Okus: suh, skladen, telesen, rahlo taničen, intenziven.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino (1): „Menfi“ frappato, nerello mascalese, cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: fin, nežen, prepoznaven, saden, cvetličan, z rastlinskimi notami, intenziven.

Okus: suh, skladen, telesen, uravnotežen, svež, trpek, prepoznaven, intenziven.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino (1): „Menfi“ pinot nero, alicante bouchet, alicante, aglianico, petit verdot

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: nežen, prepoznaven, saden, včasih po začimbah, intenziven.

Okus: suh, skladen, rahlo taničen, prepoznaven.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino iz sušenega grozdja (15): rdeče vino „Menfi“ „passito“

Barva: rubinasto rdeča, ki sčasoma postane bolj granatno rdeča.

Vonj: prepoznaven, nežen, trajen.

Okus: suh do sladek, značilen, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,0 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 28,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino (1): „Menfi“ rosé, vključno z navedbo sorte nero d'avola, perricone, frappato, nerello mascalese

Barva: rožnata različne intenzivnosti.

Vonj: fin, eleganten, nežen, prepoznaven.

Okus: suh, skladen, uravnotežen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino (1): „Menfi“ cabernet franc rosé, merlot rosé, cabernet sauvignon rosé, syrah rosé, pinot nero rosé

Barva: rožnata različne intenzivnosti.

Vonj: nežen, prepoznaven.

Okus: suh, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Vino (1): „Menfi“ alicante bouchet rosé, alicante rosé, aglianico rosé, petit verdot rosé

Barva: rožnata različne intenzivnosti.

Vonj: nežen, prepoznaven.

Okus: suh, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Kategorija Peneče vino (4): peneče vino rosé „Menfi“

Pena: fina, dolgotrajna.

Barva: rožnata različne intenzivnosti.

Vonj: prepoznaven, nežen.

Okus: svež, skladen, izredno suh do polsladek.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l. Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

NOBEN

(b) Največji donosi

Belo vino, rdeče vino, rosé, belo peneče vino, peneče vino rosé „Menfi“, inzolia, grillo, catarratto, grecanico, vključno s penečim vinom grecanico, damaschino, viognier

84 hektolitrov na hektar

„Menfi“ vermentino, chenin blanc, vključno s penečim vinom chenin blanc, nero d'avola, perricone in syrah, vključno z „riserva“ in rosé, frappato, merlot

84 hektolitrov na hektar

„Menfi“ nerello mascalese, alicante bouchet, alicante, petit verdot in aglianico, vključno z aglianico rosé

84 hektolitrov na hektar

„Menfi“ chardonnay, vključno s penečim vinom chardonnay, sauvignon, pinot grigio, moscato bianco, vključno s penečim vinom moscato bianco

77 hektolitrov na hektar

„Menfi“ cabernet franc, cabernet sauvignon in pinot nero, vključno s pinot nero rosé

77 hektolitrov na hektar

„Menfi“ catarratto „superiore“, grecanico „superiore“, fiano

70 hektolitrov na hektar

„Menfi“ chardonnay „superiore“

66,5 hektolitra na hektar

„Menfi“ fiano „superiore“

63 hektolitrov na hektar

„Menfi“ bianco „vendemmia tardiva“

48 hektolitrov na hektar

Belo vino „Menfi“ „passito“, rdeče vino „passito“

40 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje pridelave grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo vin s kontrolirano označbo porekla „Menfi“, vključuje:

- celotno upravno ozemlje občine Menfi (pokrajina Agrigento), opredeljeno v zemljiškem katastru v vložkih 1–99,
- del upravnega ozemlja občine Sciacca (pokrajina Agrigento), opredeljen v zemljiškem katastru v vložkih 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 in 23, katerega meje segajo: na zahodu od presečišča z vložkom 67 občine Sambuca di Sicilia, po meji navedene občine proti jugu in nato po vzhodni meji občine Menfi do južne meje v vložku 23 občine Sciacca; na jugu po meji v vložku 23; na vzhodu po vzhodnih mejah v vložkih 23, 16, 15, 11, 6, 7 in 4; na severu po severni meji v vložkih 4, 3 in 1 ter po bregovih jezera Arancio; na vzhodu v skladu z vložkom 69 občine Sambuca di Sicilia.

Ozemlje zajema območja Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli in Monte Ciriame;

- del upravnega ozemlja občine Sambuca di Sicilia (pokrajina Agrigento), opredeljen v zemljiškem katastru v vložkih 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 in 69.

Meje v vložkih 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 in 67 potekajo: na zahodu ob vzhodni meji v vložku 23 občine Menfi, naprej proti vzhodu ob meji v vložkih 41 in 43 navedene občine in proti severu znova ob meji občine Sciacca do presečišča z vložkom 1 te občine; na severu ob ozemlju občine Santa Margherita di Belice.

Ozemlje zajema območja Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi in Tardara.

V zvezi z vložkom 69 ozemlje leži jugozahodno od občine Sambuca di Sicilia, zajema pa območji Fondacazzo in Cellaro;

- del upravnega ozemlja občine Castelvetro (pokrajina Trapani), opredeljen v zemljiškem katastru v vložkih 119, 131, 132, 145, 146, 157 in 168, katerega meje na vzhodu in severu potekajo ob upravni meji občine Menfi, na zahodu ob reki Belice do rečnega ustja in na jugu ob Sredozemskem morju. Ozemlje zajema območja Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello in Belice.

7. Glavne sorte vinske trte

Aglianico N.

Pinot grigio

Ansonica B. – insolia

Ansonica B. – inzolia

Ansonica B.

Cabernet franc (R) – cabernet

Cabernet sauvignon (R) – cabernet

Calabrese N. – nero d'avola N.

Catarratto bianco comune B. – catarratto

Catarratto bianco lucido B. – catarratto

Chardonnay (W)

Chenin B.
Damaschino (W)
Fiano (W)
Frappato N. – frappato d'Italia
Grecanico dorato B. – grecanico
Grillo (W)
Merlot (R)
Moscato bianco B. – moscato
Nerello mascalese (R)
Perricone (R)
Perricone N. – pignatello
Petit verdot (R)
Pinot nero N. – pinot
Sauvignon B. – sauvignon blanc
Syrah (R) – shiraz
Vermentino (W)
Viogner (W)
Alicante bouchet N.
Alicante (R)

8. Opis povezave

„Menfi“ ZOP – Vse kategorije vina

Povezava z opredeljenim geografskim območjem je za vse kategorije vina („vino“, „peneče vino“ in „vino iz sušenega grozdja“) ustvarjena s kombinacijo in medsebojnim vplivanjem vrst tal, značilnih za območje (poplavne ravnice, obalne terase, pobočja, gričevje z glinastimi tlemi in lapornatim apnencem), ki tvorijo edinstveno krajino z značilnim sredozemskim podnebjem, temperaturami, ki so stalno nad ničlo (tudi pozimi), padavinami, ki so značilne predvsem za jesen in zimo, ter vročimi, suhimi poletji z dovolj vetra in sonca.

Te značilnosti razmejenega območja skupaj s prevladujočo ravninsko pokrajino, ki je na nekaterih delih gričevnata, in ugodno izpostavljenostjo vinogradov prispevajo k ustvarjanju okolja, ki je še posebno primerno za gojenje vinske trte.

Zlasti je za to pokrajino značilna tekstura tal z različnimi količinami apnenca in gline, alkalno do subalkalno reakcijo in uravnoteženo fizikalno/kemijsko strukturo, z dobrim odvajanjem odvečne vode in razpoložljivimi zalogami vode, kar so osnovne lastnosti, ki so potrebne za razvoj koreninskega sistema.

Reakcija tal spodbuja razvoj trt, saj je večina hranil brez težav na voljo; poleg tega mikrobiološka aktivnost pripomore k razpoložljivosti dušika, fosforja in žvepla.

Rezultat medsebojnega vplivanja teh dejavnikov ter podnebja in temperaturnih nihanj od začetka poletja do trgatve so ustrezna vegetativna in produktivna rast rastlin in uravnoteženo zorenje grozdov, ki da grozdje, bogato s polifenoli in aromatičnimi prekurzorji.

„Menfi“ ZOP – Kategorija Vino (1)

Vinski proizvodi iz kategorije Vino (1) so povezani z večstoletno vinogradniško tradicijo, za njihovo proizvodnjo pa so povsem ustrezne vse avtohtone in tuje sorte vinske trte. Te sorte se gojijo na zemljiščih, ki se štejejo za najustreznejša za vsako sorto z vidika tal in podnebja, da se omogoči proizvodnja visokokakovostnih vin z močno identiteto.

Proizvedena vina imajo zaradi tal, bogatih z minerali, sredozemskega podnebja in temperaturnega nihanja skupne lastnosti, kot so alkoholne sestavine, močne arome in dobra struktura.

Za letniška bela in rdeča vina so značilni cvetlični in sadni vonji ter mineralne zaznave pri okušanju.

Za vina „riserva“ in „superiore“ je značilno, da so bolj koncentrirana in strukturirana ter imajo sekundarne arome.

Bela vina s poplavnih ravnic imajo po naravi predvsem mineralne note in note po sladkih začimbah (zlasti sorta chardonnay), medtem ko imajo vina z zemljišč na višjih legah različne lastnosti in imajo lahko saden vonj (povezano s sorto), oster cvetličan vonj in razvit zrel vonj.

Pri rdečih vinih, ki se proizvajajo s sortami vinske trte cabernet sauvignon in syrah, ima zemljišče na obalnih terasah na nižjih legah poseben vpliv, saj zagotavlja ravnotežje med travnatimi notami in cvetlično-sadnim vonjem pri sorti cabernet sauvignon, sorti syrah pa daje sadne note.

Vina z vinogradov na terasah na srednje visokih legah, ki se proizvajajo predvsem iz sort vinske trte nero d'avola in merlot, razvijajo kompleksne in zrele fenolne note, ki so uravnotežene začimbni in sadno-cvetličnimi notami. Ta vina tradicionalno spremljajo značilne proizvode lokalne in sicilijanske kuhinje (sire ZOP: „Vastedda“, „Valle del Belice“ in „Pecorino Siciliano“ ter lokalne ribe: sardine, sardone in druge sinje ribe).

„Menfi“ ZOP – kategorija Peneče vino (4)

Peneča vina imajo slamnato rumeno barvo različne intenzivnosti v belih različicah, rožnato barvo različne intenzivnosti v različicah rosé, drobne mehurčke, cvetlične in sadne note ter svežino, kar je rezultat tal, bogatih z minerali, sredozemskega podnebja in temperaturnega nihanja.

Zlasti sorti chardonnay in chenin blanc rasteta v glavnem na bolj apnenčastih in glinastih tleh, ki se razvijejo iz laporja, ter v visokem gričevju, uporabljata pa se tudi za predelavo v peneče vino.

Proizvodnja penečega vina je povezana z lokalno vinogradniško tradicijo, dopolnjuje pa se z enološko inovacijo ter uporabo domačih in nedomačih sort, določenih za to kategorijo proizvoda.

Okoljski in človeški dejavniki prispevajo k nastanku penečih vin, za katera sta značilni ravno prava vsebnost kislin in svežina z aromatičnimi notami, zato odlično dopolnjujejo gastronomijo in značilne lokalne proizvode, kot so artičoke „Carciofo Spinoso di Menfi“, sir „Vastedda“ z ZOP, oljke „Olive Nocellara del Belice“ z ZOP, sinje ribe in rumena melona.

„Menfi“ ZOP – kategorija Vino iz sušenega grozdja (15)

Vina, pridobljena iz sušenega grozdja, imajo vedno dobro strukturo, ravnotežje med kislinami in sladkorji ter sadne note, odvisne od uporabljene sorte vinske trte, kar je rezultat tal, bogatih z minerali, in zlasti sredozemskega podnebja ter njegovih vročih in suhih poletij z dovolj vetra in sonca, kar ugodno vpliva na koncentracijo sladkorjev, ter temperaturnega nihanja, kar daje vinom svežino.

Bela in rdeča vina imajo dobro strukturo in ravnotežje med kislinami in sladkorji, odvisno od kombinacije tal in uporabljenih sort vinske trte pa se lahko zaznajo tudi oreščki, kot so orehi, mandlji in pistacije, ki jih poudarjajo note po pomarančni marmeladi (poplavne ravnice); zaznajo se rumeni sadeži, kot so ananas, marelice, datlji in suhe fige, ter imajo eleganten in slahek okus z ustrežno vsebnostjo kislin, ki ga zaokroža okus po citrusih (obalne terase na srednje visokih legah).

Na gričih in pobočjih z glinastimi tlemi, kjer grozdje bolj prezori, se proizvajajo vina s polnim vonjem, pridihom po zrelem sadju, slivovi in ribezovi marmeladi in suhem sadju ter sladkim, mehkim in skladnim okusom.

Kombinacija sredozemskega podnebja s suhimi poletji in laporno-apnenčastih tal prispeva k nastanku vin z bogatimi sadnimi in cvetličnimi vonji, kot so breskve, sveže marelice, pomarančni cvet in citrusi, ki pa so tudi zelo sveža in imajo značilno mineralno strukturo.

Ta bela in rdeča vina so sladka, vendar ne pretirano sladka, zaradi svoje idealne vsebnosti kislin in značilnih vonjev sort vinske trte, iz katerih so proizvedena, pa odlično dopolnjujejo tradicionalne piškote in pecivo s Sicilije (cassata, cannoli, mandljevo pecivo itd.) in lokalnega območja (nucatoli, minni di virgini, suhi piškoti).

9. Bistveni dodatni pogoji

Stekleničenje na razmejenem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

razlogi za zahtevo glede stekleničenja, ki ga je treba izvajati na razmejenem območju, v skladu s členom 8 Uredbe (ES) št. 607/2009, so zaščita kakovosti in podobe vin Menfi ZOP, jamčenje njihovega porekla ter zagotovitev učinkovitosti in pravočasnosti ustreznih pregledov. Prepoznavne značilnosti in odlike vin z DOC „Menfi“, ki so povezane z njihovim območjem porekla, so bolje zaščitene, če se vino stekleniči na območju proizvodnje, saj so proizvajalci na razmejenem območju odgovorni ter imajo ustrezna strokovna znanja in spretnosti za uporabo in izvajanje vseh tehničnih pravil za prevoz in stekleničenje. S to obveznostjo se prepreči možna tveganja zaradi prevoza z vinorodnega območja, kot so: oksidacija in temperaturni stres zaradi visokih ali nizkih temperatur in

poslabšanja proizvoda, kar negativno vpliva na njegove kemijsko-fizikalne lastnosti (vsebnost kislin, polifenoli in snovi, ki dajejo barvo) in organoleptične lastnosti (barva, vonj, okus) ter obstojnost. Zmanjšano je bilo tudi tveganje mikrobiološke kontaminacije (z bakterijami, virusi, glivicami, plesnimi ali kvasovkami). Ta zahteva je koristna za izvajalce, ki se zavedajo tveganj in so odgovorni za ohranjanje kakovosti ZOP, potrošnikom pa pomeni zagotovilo glede porekla in kakovosti vin ter njihove skladnosti s specifikacijo proizvoda. Poleg tega so pregledi, ki jih izvajajo pristojni organi, učinkovitejši na manjšem območju.

Uporaba imena „Sicilia“ kot večje geografske enote

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin iz člena 1 specifikacije proizvoda z DOC „Menfi“ se lahko v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije in nacionalno zakonodajo navede ime „Sicilia“ kot večja geografska enota.

Uporaba dodatnih imen krajev

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Dodatna imena krajev, ki se nanašajo na vinograde, v katerih raste grozdje, iz katerega se dejansko proizvaja zadevno vino, se lahko navedejo pri označevanju in predstavitvi vin iz člena 1 specifikacije proizvoda v skladu s členom 31 (10) zakona št. 238/2016. Seznam dodatnih imen krajev (ki se nanašajo na vinograde), ki ga hrani dežela Sicilija, se letno posodablja in je na voljo na spletu na naslovu:

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale delleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottidiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337_2019.pdf

Odstopanja pri območju vinifikacije in predelave v peneče vino

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

V skladu z veljavno zakonodajo EU se lahko dejavnosti vinifikacije izvajajo v neposredni bližini razmejenega geografskega območja in zlasti na upravnem ozemlju občin, ki mejijo na občino Menfi, tj.: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca in Castelvetro. Pri kategoriji „Peneča vina“ lahko predelava v peneče vino poteka na upravnem območju dežele Sicilija, ki ji pripada območje proizvodnje.

Povezava do specifikacije proizvoda

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13264>

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 18/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHITEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„JAMBON DE BAYONNE“

EU št.: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet
64 410 Arzacq
FRANCIJA
Tel. +33 559044935
Faks +33 559044939
E-naslov: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Sestava: proizvajalci/predelovalci

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ☐ Ime proizvoda
☒ Opis proizvoda
☒ Geografsko območje
☒ Dokazilo o poreklu
☒ Metoda proizvodnje
☒ Povezava
☒ Označevanje
☒ Drugo: posodobitev podatkov, nadzorni organ, nacionalne zahteve, priloge

4. Vrsta sprememb

- ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

5. Spremembe

5.1 Postavka „Opis proizvoda“

Kemijske značilnosti

„Jambon de Bayonne“ je rahlo slan suhomesnati proizvod. Vsebnost natrijevega klorida, analizirana v debelem orehu, je največ 7,5 %.

Jambon de Bayonne“ je razmeroma suh proizvod, ki pa ohranja mehkobo. V povprečju vsebuje 47 % suhe snovi.

Jambon de Bayonne“ je proizvod z nizko vsebnostjo maščob. V povprečju jih vsebuje približno 6 %.

Ostanek skupnih topnih sladkorjev znaša največ 0,5 %.

Vsebnosti nitritov in nitratov sta zelo nizki: najvišja dovoljena stopnja je 250 mg/kg za nitrate in 50 mg/kg za nitrite.“

Vse značilnosti so, kot sledi, vključene v osnutek specifikacije proizvoda, razen določbe o vsebnosti nitritov in nitratov, ki je črtana, ker ustreza zahtevam predpisov o dovoljenih stopnjah nitratov in nitritov. Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

„Jambon de Bayonne“ je rahlo slan suhomesnati proizvod. Vsebnost natrijevega klorida, analizirana v debelem orehu, je največ 7,5 %.

Jambon de Bayonne“ je razmeroma suh proizvod, ki pa ohranja mehkobo. V povprečju vsebuje 47 % suhe snovi.

Jambon de Bayonne“ je proizvod z nizko vsebnostjo maščob. V povprečju jih vsebuje približno 6 %.

Ostanek skupnih topnih sladkorjev znaša največ 0,5 %.“

Določbe v zvezi z mikrobiološkimi lastnostmi so črtane:

„Mikrobiološke lastnosti

Jambon de Bayonne“ mora ustrezati standardom, opredeljenim z ministrskim odlokom z dne 21. decembra 1979 o nasoljenih, surovih, soljenih in/ali sušenih mesninah:

— Koliformne bakterije pri 44 °C	m = 1 000 (mikroorganizmov/g)
— Koagulaza pozitivni stafilokoki	m = 500 (mikroorganizmov/g)
— Sulfit reducirajoči anaerobi	m = 50 (mikroorganizmov/g)
— Salmonela	odsotnost v 25 g“

Vse črtane mikrobiološke lastnosti spadajo med regulativne elemente in niso posebnost ZGO „Jambon de Bayonne“. Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

Enotni dokument, to je povzetek ob registraciji ZGO, je spremenjen, da bi bilo besedilo postavke z opisom proizvoda podrobnejše:

Postavka v povzetku:

„Jambon de Bayonne“ je obrezano svinjsko stegno, soljeno s suho soljo iz nahajališč soli v povodju reke Adour in več kot sedem mesecev sušeno na tem območju. Med zorenjem in sušenjem proizvod Jambon de Bayonne“ razvije aromo in pridobi mehkobo. Ima nežen in rahlo slan okus, narezan na tanke rezine pa se stopi v ustih.“

je v enotnem dokumentu dopolnjena tako:

„Jambon de Bayonne“ je svinjsko stegno, soljeno s suho soljo iz nahajališč soli v povodju reke Adour in najmanj sedem mesecev sušeno na tem območju.

— Merila za videz

— Zunanja oblika je zaobljena.

— Enotno obarvana koža je raztegnjena prek bočnika in nima sledi hematov.

- Stegno na otip ni trdo in ni videti napihnjeno.
- Maščoba je naravno obarvana, čvrsta in prijetnega vonja.
- Zunanji del mišičnine nima skorje.
- Predstavitev proizvoda
Po končanem zorenju oziroma sušenju se lahko pršuti ponudijo:
 - s kostjo: nezaščiteni ali pakirani,
 - brez kosti, z odstranjeno kožo, z odstranjeno maščobo, stisnjeni, oblikovani in pakirani,
 - v celem kosu, razrezani na polovico ali četrtino,
 - v rezinah v enotnih količinah.
- Kemijske značilnosti
ZGO ‚Jambon de Bayonne‘ je rahlo slan suhomesnati proizvod. Vsebnost natrijevega klorida, analizirana v debelem orehu, je največ 7,5 %.
ZGO ‚Jambon de Bayonne‘ je razmeroma suh proizvod, ki pa ohranja mehkost. V povprečju vsebuje 47 % suhe snovi.
ZGO ‚Jambon de Bayonne‘ je proizvod z nizko vsebnostjo maščob. V povprečju jih vsebuje približno 6 %.
Ostanek skupnih topnih sladkorjev znaša največ 0,5 %.
- Organoleptične značilnosti
ZGO ‚Jambon de Bayonne‘ med različnimi fazami zorenja razvije arome in pridobi mehkobo. Narezan na tanke rezine se stopi v ustih ter ima nežen in rahlo slan okus z izrazito in značilno aromo, ki je rezultat dolgega zorenja in sušenja.
Mišičnina ima značilno enotno rožnato rdečo barvo.
Maščoba je bela, čista, čvrsta, neoljnata in brez žaltavega vonja.
Rezina je enakomerno slana in vlažna.“

5.2 Postavka „Opredelitev geografskega območja“

Razmejitev območja prašičereje

- Omejitve glede porekla surovin
Vključitev departmaja Tarn na seznam departmajev območja prašičereje:
na seznam departmajev, iz katerih izvira surovina, tj. prašiči, je dodan departma Tarn. Namen te oblikovne spremembe je popraviti napako. Ta departma je glede na zemljevid iz specifikacije proizvoda vsekakor del območja prašičereje, vendar je bilo njegovo ime izpuščeno s seznama departmajev.
Poleg tega je v povzetku za to oskrbovalno območje dejansko navedena cela upravna regija Midi-Pyrénées, katere del je departma Tarn.
To je spremenjeno v specifikaciji proizvoda in povzeto v točki 3.3 enotnega dokumenta „Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)“, vendar meje tega območja niso spremenjene.

5.3 Postavka „Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja“

Določba „Namen določb o povezavi z geografskim poreklom, ki so jih uvedla podjetja iz panoge proizvodnje pršuta ‚Jambon de Bayonne‘, je:

- identifikacija, v vseh fazah proizvodnje, delov prašičev, ki so bili v skladu s posebnimi pogoji vzrejeni na razmejenem območju proizvodnje,
- identifikacija pršutov, ki so bili soljeni, sušeni in zorjeni v skladu s posebnimi metodami na razmejenem predelovalnem območju povodja reke Adour.“

je nadomeščena z določbo:

„Namen določb o sledljivosti in povezavi z geografskim poreklom, ki so jih uvedla podjetja iz panoge proizvodnje pršuta ‚Jambon de Bayonne‘, je:

- identifikacija, v vseh fazah proizvodnje, delov prašičev, ki so bili v skladu s posebnimi pogoji vzrejeni na razmejenem območju proizvodnje,
- identifikacija pršutov od soljenja do zorenja in pakiranja v skladu s posebnimi metodami na razmejenem predelovalnem območju povodja reke Adour.“

S spremembo določbe se zagotavlja in krepi sledljivost in povezava z geografskim poreklom. Ker sta poleg tega med faze, ki obvezno potekajo na geografskem območju, kot je navedeno v postavki „Metoda proizvodnje“, dodani fazi predhodnega rezanja in pakiranja, je v to postavko dodana ustrezna sledljivost, da se v teh fazah, v katerih bi se lahko sledljivost izgubila, zagotovi dokazilo o poreklu.

Določba:

„Če se pršut prodaja brez kože, z odstranjenjo maščobo ali narezan, izgubi identifikacijske oznake porekla. Na etiketi mora biti številka odobritve predelovalnega obrata. Obrat vodi evidenco proizvodov, ki zapustijo obrat, in sicer po vrsti predstavitve (odpremljene količine).

Če razrez poteka v drugem obratu kot sušenje, mora tudi obrat za razrez voditi evidenco proizvodov, ki prispejo v obrat (količina in poreklo prispelih pršutov) in ki ga zapustijo.“

je nadomeščena z naslednjo:

„Če se pršut prodaja brez kože, z odstranjenjo maščobo ali narezan, izgubi identifikacijske oznake porekla. Na etiketi morata biti številka odobritve predelovalnega obrata in številka serije in/ali datum soljenja, s čimer se omogoči sledljivost izdelave. Obrat vodi evidenco proizvodov, ki zapustijo obrat, in sicer po vrsti predstavitve (odpremljene količine).

Če predhodni razrez poteka v drugem obratu kot sušenje, mora ta obrat posodobiti spremnico serije in voditi evidenco proizvodov, ki prispejo v obrat (količina in poreklo prispelih pršutov) in ki ga zapustijo.“

Shema sledljivosti (slika 1) je spremenjena tako:

Da bi se okrepilo evidentiranje in s tem sledljivost, so dodani: „spremnice serij, evidentiranje proizvodov, razvrščenih v nižji razred, listi o predhodnem razrezu, vodenje evidence pršutov, ki so zapustili obrat“.

Določba „Soljenje, sušenje, odprema – razrez – pooblaščen predelovalec“ je dopolnjena tako: „Soljenje, sušenje, izkoščevanje, predhodni razrez in pakiranje – odprema – proizvajalec suhomesnatih proizvodov – pooblaščen obrat za predhodni razrez“. Ti dodani elementi so povezani z zahtevo po vključitvi razreza in pakiranja na geografsko območje ZGO.

Dodana je naslednja določba: „Ob koncu teh faz se z odvzemom vzorcev izvedejo organoleptični preskusi, da se ohranijo organoleptične značilnosti proizvoda.“

Postavka je dopolnjena, da se ob koncu opisanih faz uvedejo organoleptični preskusi, ki se izvedejo z odvzemom vzorcev, s čimer se ohranijo organoleptične značilnosti proizvoda.

S tem se okrepi sledljivost vseh faz proizvodnje ZGO „Jambon de Bayonne“. Tako je mogoče zagotoviti sledljivost predhodnih in poznejših faz ter se izogniti tveganjem izgube sledljivosti.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument (z enotnim dokumentom se nadomesti veljavni povzetek).

5.4 Postavka „Metoda proizvodnje“

Ta postavka je dopolnjena z opisom celotne proizvodne metode, ki se uporablja v fazah pred predhodnim razrezom, ter opisom faz predhodnega razreza in pakiranja predhodno razrezanih proizvodov, ker se zahteva, da te faze odslej obvezno potekajo na geografskem območju ZGO „Jambon de Bayonne“.

Dodane so naslednje določbe:

„5.2.9 Faze pred predhodnim razrezom (izkoščevanje, uravnoteženje, otrdevanje), predhodni razrez in pakiranje“

Pri predhodnem razrezu se izkoščeni pršuti razrežejo na kose, dele ali rezine. Izvajalec za to fazo, ki je podaljšek zorenja, izbere pršute, primerne za predhodni razrez.

5.2.9.1 – Predhodne faze

Za predhodni razrez je potrebnih več predhodnih faz, ki so podrobno opisane v nadaljevanju in skupaj zagotavljajo končno kakovost proizvoda.

— Izkoščevanje

Vsak pršut, namenjen predhodnemu razrezu, se najprej izkosti, pri čemer se upoštevajo teža, debelina maščobe in čas zorenja.

Pri izkoščevanju se odreže bočnik, odstrani glava stegenice in izžlebi stegenica (stegenica se odlepi tako, da se pršut ne odpre), nato se skupaj izdrejo golenica, mečnica in stegenica.

Med to fazo izvajalec preveri, da so pršuti po vonju ali barvi mesa brez pomanjkljivosti, saj tovrstne pomanjkljivosti kažejo na neustrezen potek zorenja (razvoj bakterij ali premočna proteoliza; ta pojava sta pogosto povezana z zastajanjem preostale vlage). Izvajalec po potrebi zavrže pršute, ki niso skladni s specifikacijo.

Pršuti se nato lahko obrežejo, preden se stisnejo in oblikujejo, da se lahko dobijo enotne rezine.

— Uravnoteženje

Ta faza, ki sledi fazi izkoščevanja, med katero se mišičnina zrahlja, in ki traja najmanj en teden, zagotavlja, da se z naravnim procesom sinteze beljakovin znova vzpostavijo mišične povezave.

— Hlajenje

Vsak pršut se nato ohladi. Med to fazo se temperatura v prostoru ne sme spustiti pod -14°C .

Namen te faze je zagotoviti lepe rezine in čist rez med predhodnim razrezom.

5.2.9.2 „Predhodni razrez in pakiranje“

Predhodni razrez in pakiranje obvezno potekata na geografskem območju.

Ta odstavek (5.2.9.2) se ne nanaša na razrez in pakiranje za neposredno prodajo v smislu člena 2(2)(e) Uredbe št. 1169/2011.

Ko so pršuti otrdeli, razrezovalec opravi predhodni razrez. Med to fazo se prepriča, da rezine in kosi nimajo napak, ki na celem pršutu niso opazne, kot so: nepopolna rezina, hematom, petehija, maščobna vena, nečista vena, neenotna barva.

V primeru napak se zadevne rezine zavržejo.

Ker je predhodno razrezan pršut občutljiv proizvod, je nujno, da se prepreči vsakršna oksidacija, tako da se omeji stik z zrakom, saj bi se sicer poslabšali kakovost maščobe in barva rezin. Prav tako lahko med predhodnim razrezom in pakiranjem mine največ ena ura.

Posebno znanje in veščine izvajalcev iz povodja reke Adour imajo dolgo tradicijo, njihove izkušnje pa jim omogočajo, da v vseh teh fazah opravijo potrebne izbire in ohranijo značilni okus proizvoda „Jambon de Bayonne“.

Organoleptična merila po predhodnem razrezu preverjajo usposobljeni in večji pokuševalci z geografskega območja predelave, ki do potankosti poznajo proizvod, tako da lahko na podlagi različnih opisnikov, ki se hkrati nanašajo na videz, teksturo, vonj in okus, potrdijo njegovo skladnost z značilnostmi ZGO „Jambon de Bayonne“.

„Jambon de Bayonne“ se večinoma uživa predhodno narezan, zato je treba obvladati vse postopke, ki privedejo do te predstavitve, da se zagotovijo značilnosti tega proizvoda, po katerih povprašujejo in jih cenijo potrošniki, zlasti njegova mehkoba.

Izkoščevanje, uravnoteženje, otrdevanje, predhodni razrez in pakiranje proizvoda so postopki, ki so bistvenega pomena za ohranitev kakovosti in s tem slovesa ZGO „Jambon de Bayonne“. Zato je ključno, da te postopke na geografskem območju izvajajo izvajalci, ki imajo potrebno znanje in veščine, s čimer se prepreči, da bi se poslabšala z jamčena kakovost in bi se dal na trg končni proizvod, ki ne bi bil v skladu z organoleptičnimi merili, povezanimi z ZGO „Jambon de Bayonne“, s čimer bi se škodovalo njegovemu ugledu. Nadzor nad proizvodom med temi fazami je nujen, da se v vseh fazah preveri skladnost proizvoda.

Tako je izvajanje teh faz na geografskem območju nujno za zagotovitev ohranitve kakovosti, posebnih značilnosti, ki jih je ZGO „Jambon de Bayonne“ pridobil med izdelavo, in njenega slovesa, za katere skupaj jamčijo izvajalci.

Ker se poleg tega identifikacijske oznake, nameščene na kožo pršutov med različnimi fazami izdelave, med predhodnim razrezom in pakiranjem odstranijo, se lahko z izvedbo teh postopkov na geografskem območju z vzpostavljenim sistemom nadzora za preverjanje njihovega izvajanja omeji tveganje, da bi se prekinila sledljivost in da bi s tem prišlo do goljufij.

Poleg jamstev kakovosti in nadzora izvajanje faz izkoščevanja, uravnoteženja, otrdevanje, predhodnega razreza in pakiranja na geografskem območju jamči pristnost in sledljivost proizvoda v tej ključni fazi.

Iz zgoraj navedenega je razvidno, da vsi postopki proizvodnje ter predhodnega razreza in pakiranja, s katerimi dobimo pršut „Jambon de Bayonne“, temeljijo na zapletenih tehničnih pravilih ter posebnem znanju in veščinah, od soljenja svežega pršuta do prehodnega razreza in pakiranja končnega proizvoda. Zato se zdi njihovo izvajanje v ustreznih obratih na geografskem območju bistvenega pomena za:

- ohranitev kakovosti,
- jamstvo pristnosti proizvoda in
- zagotovitev strogega nadzora nad eno od predstavitev proizvoda, ki so najbolj prisotne na trgu.

Izvajanje teh faz na geografskem območju zagotavlja sloves ZGO „Jambon de Bayonne“, ki je plod dela vseh izvajalcev v verigi (rejcev, klavcev, proizvajalcev suhomesnatih proizvodov, razrezovalcev itd.).“

Ta sprememba specifikacije proizvoda vpliva na enotni dokument v postavki 3.5 „Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime“.

5.5 Povezava

Celotno poglavje o „povezavi z geografskim območjem“ je bilo povzeto in preoblikovano, da bi se bolje poudarile posebnosti geografskega območja, posebnosti proizvoda in vzročna povezava. Tako je spremenjena oblika, vendar pa povezava med proizvodom in območjem ostaja nespremenjena.

Glede na to novo besedilo je bila prilagojena postavka „Povezava z geografskim območjem“ v enotnem dokumentu, da bi se upoštevala zahteva po največ 2 500 besedah v enotnem dokumentu v skladu s členom 6 Izvedbene uredbe (EU) št. 668/2014, pri čemer je dodanih več podrobnosti, ki jih povzetek še ne vsebuje (ta je zdaj nadomeščen z enotnim dokumentom).

Povezava ZGO „Jambon de Bayonne“ z geografskim območjem še naprej temelji na značilni kakovosti in slovesu.

5.6 Postavka „Označevanje“

Črtana je naslednja določba:

„V zvezi z označevanjem je Consortium du Jambon de Bayonne poleg spoštovanja veljavne zakonodaje opredelil svoja pravila, ki jih morajo spoštovati podjetja:

- (1) obvezne navedbe,
- (2) oblika in položaj logotipa.“

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

Naslednja določba:

„Zahteva se, da so na etiketi vsakega proizvoda ‚Jambon de Bayonne‘ ne glede na njegovo predstavitev vsaj naslednje navedbe:“

je nadomeščena z določbo:

„Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, so na etiketi:“

To preoblikovanje določbe je vključeno zaradi uskladitve z besedilom, sprejetim na nacionalnem ozemlju.

Določba „Prodajno ime ‚Jambon de Bayonne‘, ki je obvezno v francoščini, z morebitnim prevodom pri proizvodih, namenjenih izvozu,“ je črtana, ker gre za podvajanje z veljavnimi predpisi.

Prikaz logotipa proizvoda „Jambon de Bayonne“ je črtan, njegov opis pa je ohranjen. Logotip se lahko redno nekoliko spreminja, pri čemer se ohrani enaka zasnova (navedba „Bayonne“, ki jo spremlja rdeč baskovski ključ), da potrošnik proizvod hitro prepozna.

Ta sprememba specifikacije proizvoda vpliva na enotni dokument, saj je prikaz logotipa ZGO „Jambon du Bayonne“ črtan.

5.7 Postavka „Drugo“

— Posodobitev kontaktnih podatkov

Dodani so kontaktni podatki pristojne službe države članice, kontaktni podatki skupine vložnikov pa so posodobljeni.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

— Nadzorni organi

V skladu z veljavnimi nacionalnimi zahtevami za uskladitev besedila specifikacij proizvodov so ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa črtani. Ta postavka zdaj vključuje kontaktne podatke francoskih pristojnih nadzornih organov: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (nacionalni inštitut za poreklo in kakovost) in Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (generalni direktorat za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij). Ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so odslej dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

— Nacionalne zahteve

V nacionalne zahteve so dodane glavne točke, ki jih je treba preverjati v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

— Priloge k specifikaciji proizvoda

Priloge so črtane, ker je bila njihova vsebina vključena v specifikacijo proizvoda ali pa vanjo ne spada (organiziranost panoge, primerjava z drugimi pršuti z ZOP ali ZGO itd.). To so oblikovne spremembe, ki ne vplivajo na veljavne določbe.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„JAMBON DE BAYONNE“

EU št.: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

ZOP () ZGO (X)

1. Ime proizvoda

„Jambon de Bayonne“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Jambon de Bayonne“ je svinjsko stegno, soljeno s suho soljo iz nahajališč soli v povodju reke Adour in najmanj sedem mesecev sušeno na tem območju.

— Merila za videz

- Zunanja oblika je zaobljena.
- Enotno obarvana koža je raztegnjena prek bočnika in nima sledi hematov.
- Stegno na otip ni trdo in ni videti napihnjeno.
- Maščoba je naravno obarvana, čvrsta in prijetnega vonja.
- Zunanji del mišičnine nima skorje.

— Predstavitev proizvoda

Po končanem zorenju oziroma sušenju se lahko pršuti ponudijo:

- s kostjo: nezaščiteni ali pakirani,
- brez kosti, z odstranjeno kožo, z odstranjeno maščobo, stisnjeni, oblikovani in pakirani,
- v celem kosu, razrezani na polovico ali četrtino,
- v rezinah v enotnih količinah.

— Kemijske značilnosti

ZGO ‚Jambon de Bayonne‘ je rahlo slan suhomesnati proizvod. Vsebnost natrijevega klorida, analizirana v debelem orehu, je največ 7,5 %.

ZGO ‚Jambon de Bayonne‘ je razmeroma suh proizvod, ki pa ohranja mehkost. V povprečju vsebuje 47 % suhe snovi.

ZGO ‚Jambon de Bayonne‘ je proizvod z nizko vsebnostjo maščob. V povprečju jih vsebuje približno 6 %.

Ostanek skupnih topnih sladkorjev znaša največ 0,5 %.

— Organoleptične značilnosti

ZGO „Jambon de Bayonne“ med različnimi fazami zorenja razvije arome in pridobi mehkobo. Narezan na tanke rezine se stopi v ustih ter ima nežen in rahlo slan okus z izrazito in značilno aromo, ki je rezultat dolgega zorenja in sušenja.

Mišičnina ima značilno enotno rožnato rdečo barvo.

Maščoba je bela, čista, čvrsta, neoljnata in brez žaltavega vonja.

Rezina je enakomerno slana in vlažna.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

ZGO „Jambon de Bayonne“ se izdeluje iz trupov samcev in samic prašičev za proizvodnjo mesa. Izključene so naslednje vrste živali: kriptorhidi, monorhidi, dvospolniki, nekastrirani samci in izločene svinje.

Te živali se med fazo pitanja hranijo s krmo, ki vsebuje vsaj 60 % žit, otrobov in graha, pri čemer je najmanj 50 % žit in žitnih otrobov.

Krmni obrok prašičev za pitanje vsebuje manj kot 1,9 % linolne kisline glede na suho snov.

Območje proizvodnje in zakola prašičev za proizvodnjo mesa je omejeno na departmaje na jugozahodu Francije: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne in Haute-Vienne.

Uporablja se sol iz nahajališč soli v povodju reke Adour.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze izdelave, od soljenja svežega pršuta do izkoščevanja, potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Predhodni razrez in pakiranje potekata na geografskem območju ZGO „Jambon de Bayonne“.

Pri predhodnem razrezu se izkoščeni pršuti razrežejo na kose, dele ali rezine.

Ta omejitev na geografsko območje se ne nanaša na razrez in pakiranje za neposredno prodajo v smislu člena 2(2) (e) Uredbe (EU) št. 1169/2011.

Pred tem postopkom se izvedejo naslednje faze:

- izkoščevanje, med katerim izvajalec preveri, da pršut nima napak, kar zadeva vonj ali barvo,
- uravnoteženje, ki traja vsaj en teden, in
- otrdevanje v prostoru, v katerem se temperatura ne sme spustiti pod -14°C .

Postopek predhodnega razreza je podaljšek zorenja, zanj pa se zahtevajo izkušnje ter znanje in veščine, saj neposredno vpliva na kakovost proizvoda.

Vsak pršut, namenjen predhodnemu razrezu, se izkosti, pri čemer se upoštevajo teža, debelina maščobe in čas zorenja.

Posebno znanje in veščine izvajalcev iz povodja reke Adour imajo dolgo tradicijo. Zahvaljujoč svojim izkušnjam lahko ta občutljiv proizvod narežejo tako, da ohranijo njegov vonj in teksturo; hkrati pa izvajajo strog vizualni nadzor, s katerim poskrbijo, da rezine nimajo napak (petehije, maščobna vena, neenotna barva itd.), ki jih pred fazo razreza ni mogoče opaziti.

Predhodno razrezan pršut je občutljiv proizvod. Nujno je, da se prepreči vsakršna oksidacija, tako da se omeji stik z zrakom, saj bi se sicer poslabšali kakovost maščobe in barva rezin. Med predhodnim razrezom in pakiranjem tako lahko mine največ ena ura.

Z izvajanjem teh faz na geografskem območju se tako ohrani značilen okus proizvoda.

Identifikacijske oznake ZGO „Jambon de Bayonne“, nameščene na kožo pršuta med različnimi fazami izdelave, se med predhodnim razrezom odstranijo. Z izvedbo faz izkoščenja, predhodnega razreza in pakiranja na geografskem območju se omeji tveganje, da bi se prekinila sledljivost in da bi s tem prišlo do goljufij.

Iz teh razlogov morata postopka predhodnega razreza in pakiranja, ki temeljita na posebnem znanju in veščinah, potekati v ustreznih objektih na geografskem območju zaščitene geografske označbe, da se zagotovijo vse značilnosti in pristnost proizvoda.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Na etiketi so navedbe:

- „sušen in zorjen v povodju reke Adour“,
- „certificiral“, ki ji sledita ime in naslov certifikacijskega organa,
- logotip proizvoda „Jambon de Bayonne“, ki prikazuje besedo „BAYONNE“ in rdeč baskovski križ.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje ZGO ustreza povodju reke Adour. Obsega departma Pyrénées-Atlantiques in:

- v departmaju Gers: kanton Adour-Gersoise ter občine Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jū-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque in Tieste-Uragnoux,
- v departmaju Landes: kantone Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx, v celoti, kanton Chalosse Tursan, razen občine Haut-Mauco, ter
 - v kantonu Adour-Armagnac: občine Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahu-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan in Vignau,
 - v kantonu Le Pays morcenais tarusate: občine Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas in Villenave,
- v departmaju Hautes-Pyrénées: kantone Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 in 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 in 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre, v celoti, in občine: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettés, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Camparan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulán, Tramezaignes, Uzer, Vielle-Aure in Vignec.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava ZGO „Jambon de Bayonne“ z geografskim območjem temelji na značilni kakovosti in slovesu tega proizvoda. Značilna kakovost tega pršuta se kaže v njegovi zaobljeni obliki, enotni barvi rezine, v tem, da nima skorje, v rahlo slanem okusu, ki je enakomerno porazdeljen, in prožni teksturi. To je rezultat izbire svežih pršutov, uporabljene soli ter znanja in veščin proizvajalec suhomesnatih proizvodov in izvajalcev iz panoge.

Podnebje v regiji Pays de l'Adour, ki je zmerno oceansko z južnimi vplivi, je predvsem posledica prepleta dveh dejavnikov: bližine Atlantskega oceana na eni strani in Pirenejev na drugi. Tako so za to predgorje značilne mile temperature in visoka relativna vlažnost skozi vse leto. Kljub temu je to območje izpostavljeno močnim cikličnim nihanjem. Pogosto namreč lahko relativna vlažnost z 90 % v nekaj urah pade na 20 %. Poudariti je treba, da je ta pojav poseben in značilen prav za povodje reke Adour. Geografi ga pojasnjujejo s „fenom“. To je topel in suh veter, ki nastane pri spuščanju zraka vzdolž hribovskih pobočij v smeri od juga proti severu.

Ko ta veter piha v regiji Pays de l'Adour, se tako nenadno zniža relativna vlažnost, pri čemer se običajno tudi zviša temperatura.

Posebnost povodja reke Adour je tudi vrsta podtalja, zlasti prisotnost kamene soli. Nahajališče soli je nastalo pred 200 milijoni let, v začetku mezozoika. V tej dobi je bila regija, ki danes ustreza Akvitranski kotlini, v fazi pogreznjanja in torej pod morjem. Sol se je odlagala predvsem v južni polovici Akvitranske kotline, zlasti v povodju reke Adour.

Na nahajališčih, kjer je ta sol blizu površju, je mogoče razmeroma enostavno pridobivati kameno sol, na primer na nahajališčih Dax, Salies de Béarn in Bayonne-Mouguerre.

Regija Pays de l'Adour tvori svojevrstno podnebno enoto z zelo gosto vodno mrežo, ki se po svojih značilnostih razlikuje od sosednjih območij.

Prašičereja je del zgodovinske tradicije kmetij v širši jugozahodni regiji.

Prašič, pital v tej regiji, je bil vedno težji in krmljen na osnovi lokalnih žit, med katerimi je bila vse od svojega prihoda na evropsko celino tudi koruza.

Na območju reje prašičev, ki jih je mogoče predelati v ZGO „Jambon de Bayonne“, so uveljavljene prakse, ki segajo v čas pred srednjim vekom, pri čemer je območje znano po:

- reji prašičev za proizvodnjo mesa, ki so primerni za proizvodnje suhih pršutov (težji in bolj tolsti prašiči),
- uvedbi proizvodnega sistema prašičereje/pridelave žit zaradi lokalne razpoložljivosti žit, zlasti koruze.

Razvoj te panoge je bil svojevrsten, saj je popolnoma drugačna od prevladujočega modela, uveljavljenega v prašičereji na zahodu Francije.

To območje oskrbe s prašiči ustreza:

- geografski in podnebni enoti, z osončenostjo in poletnimi temperaturami, ki so ugodne za gojenje žit (zlasti koruze v zrnju),
- gospodarski in človeški enoti, z dopolnjevanjem med območjem prasiatve pujskov in območjem pitanja prašičev ter zgodovinskimi trgovinskimi tokovi, ki so omogočali preskrbo suhega območja iz območij pitanja.

Tradicionalna uporaba kamene soli iz povodja reke Adour za ZGO „Jambon de Bayonne“ je prav tako izraz znanja in veščin. To kameno sol, ki se že od antičnih časov pridobiva na različnih nahajališčih v povodju reke Adour, proizvajalci suhomesnatih proizvodov iz regije že stoletja uporabljajo zaradi njene čistosti in teksture, ki v nasprotju z morsko soljo ni abrazivna. Omogoča optimalno shranjevanje pršutov, ne da bi se poslabšale organoleptične značilnosti proizvodov.

Soljenje poteka po tradicionalni metodi; pršut se natre s suho soljo, nato se redno gnete v skladu s posebnim znanjem in ročno spretnostjo, da se iz njega postopoma odstrani sok.

Po fazi soljenja s soljo iz povodja reke Adour, ki ji sledijo počivanje, dehidracija in sušenje, pršuti preidejo v fazo zorenja. Najkrajši čas izdelave pršuta „Jambon de Bayonne“ je sedem mesecev od soljenja do pakiranja. Ta najkrajši čas omogoča, da ZGO „Jambon de Bayonne“ razvije posebne arome.

Za ZGO „Jambon de Bayonne“ so značilni:

- zaobljena oblika,
- enotna barva celotne rezine,
- neobstoj skorje,
- rahlo slan okus, ki je enakomerno porazdeljen po celotnem proizvodu,
- suhi pršut, ki ohrani mehko (povprečna vsebnost suhe snovi je 47 %) in prožno teksturo.

Veščina soljenja proizvoda „Jambon de Bayonne“ je stara tradicija, povezana predvsem z uporabo stegna točno določenega prašiča, izkoriščanjem nahajališč kamene soli v podtalju vse od antičnih časov in svojevrstnim podnebjem v povodju reke Adour.

Podnebje na tem območju še posebno ugodno vpliva na uspeh tako pripravljenih proizvodov. Na tem podnebjem temelji tradicija izdelave proizvoda „Jambon de Bayonne“, katerega sloves je bil v Franciji in tudi v Evropi uveljavljen že v 16. stoletju in se odtlej samo še povečuje. Za to podnebje je značilen „fen“. Ta veter s spreminjanjem vlažnosti zraka in menjavanjem temperatur, ki jih povzroča, neposredno vpliva na zorenje suhega pršuta in ohranitev njegove značilne mehkobe.

Študije, izvedene v okviru Univerze v Pauju in regije Pays de l'Adour, tako zgodovinske (Chantal Lopez, 1989) in geografske (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) kot geološke (Raoul Deloffre, 1989, in Marie-Hélène Grimaldi, 1989), dokazujejo tradicijo in regionalno posebnost izdelave pršuta „Jambon de Bayonne“, ki je pomemben del izročila.

Ta sloves ni naključen. Temelji na prepletu posebnih dejavnikov geografskega območja, znanja in veščin ter kulture ljudi s tega območja.

To podedovano znanje in veščine so se v kmečkih in podeželskih družinah od nekdaj prenašali iz roda v rod. „Jambon de Bayonne“ je bil plemenito živilo v zalogah družin in kmetje so njegovi pripravi posvečali posebno skrb.

Če je bil „Jambon de Bayonne“ sprva energijsko bogato živilo kmeta, je nato v težkih časih postal menjalno blago in sredstvo za plačevanje desetin in zakupnin. Pozneje je s povečanjem števila majhnih mestnih klavnic v trgih postal obrtniški proizvod. Proizvajalci mesnih delikates so takrat prevzeli pobudo in začeli izdelovati slavni „Jambon de Bayonne“.

Pred več kot 70 leti se je proizvodnja pršuta „Jambon de Bayonne“ začela razvijati med obrtniki, ki so se specializirali za nasoljevanje, danes pa je njegova izdelava industrijska. Ta razvoj ter pretočitev znanja in veščin prednikov v sodobno metodo pridobivanja proizvoda so omogočile sodobne tehnike, zlasti hlajenja, ki omogočajo izdelavo pršuta „Jambon de Bayonne“ skozi vse leto.

Sedanja metoda pridobivanja zvesto in sistematično posnema tradicionalno metodo, ki se je za pršut „Jambon de Bayonne“ uporabljala že od nekdaj.

Številne omembe potrjujejo ugled in sloves ZGO „Jambon de Bayonne“, kot ga lahko izpričujejo nekateri.

Froidour je leta 1673 v svoji razpravi *Mémoire du Pays de Soule* navedel: „Tamkajšnji prašiči so majhni, a tako odlični, da so pršuti iz Soulla najboljši pršuti v kraljevini, takoj za tistimi iz Lahontana. Poznani so kot pršuti iz Bayonna in ni neumestno pripomniti, da čeprav je to mesto tako slavno in na tako dobrem glasu zaradi svojih pršutov, pa za to skoraj ne mara, temveč se tam prodajajo pršuti iz Labourda in Basse Navarre in Soule, od koder pa jih je malo, saj je ta bolj oddaljena.“

V 18. stoletju je pesnik Piron šaljivo dejal škofu iz Bayonna: „Do pršuta iz vaše škofije gojim globoko spoštovanje.“

V začetku 19. stoletja je popotnik Jouy v delu *Hermite en Province* (1828) zapisal, da „v Pauju na veliko trgujejo s pršuti, znanimi pod imenom pršut iz Baïonna. Izdelujejo jih v vasi Saleis. Tamkajšnji vodni izvir daje pršutom izbran okus.“

Nazadnje, leta 1991 je Louis Laborde-Balen v zlati knjigi o pršutu iz Bayonna navedel, da „legenda pravi, da pršut iz Bayonna izvira z začetka našega veka, ko je merjasec, ki sta ga ranila lovca, prišel umret v bližino slanega izvira. Naslednje poletje so vaščani našli popolnoma ohranjenega v posušeni strugi izvira. Najpogumnejši so pokusili njegovo meso in zdelo se jim je okusno. Od takrat prašičje meso, zlasti stegno, vsako zimo shranijo v sol iz Salies-de-Béarna ali drugih nahajališč soli v povodju reke Adou.“

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 18/10)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„ROMAGNA“

Referenčna številka: PDO-IT-A0507-AM04

Datum obvestila: 9. oktober 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Novi vrsti penečega vina

Opis:

K obstoječim kategorijam penečega vina sta dodani naslednji novi vrsti vina:

belo peneče vino „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“.

Razlogi:

Na večjem delu območja pridelave z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ se gojita sorti vinske trte trebbiano in sangiovese, ki tvorita sortno sestavo novih vrst belega penečega vina in penečega vina rosé.

S to spremembo se pridelovalcem torej omogoči, da uveljavijo novi vrsti penečega vina, ki sta že dolgo prisotni na območju ZOP ter sta zaradi strokovne pripravljenosti pridelovalcev in kakovosti pridelanega vina izkazali vso svojo vrednost.

Pridelava vin z ZOP „Romagna“ je tako obogatena z novima vrstama vina, ki bosta dopolnili kategorije vin, že vključenih v specifikacijo proizvoda, kar bo omogočilo širšo ponudbo proizvodov in učinkovitejši odziv na zahteve trga.

Ta sprememba se nanaša na člene 1 do 7 specifikacije proizvoda ter točko 1.4 „Opis vin“ enotnega dokumenta.

2. Sorte vinske trte

Opis:

Sorte vinske trte, vključene v sortno sestavo novih vrst vina belo peneče vino in peneče vino rosé, so opredeljene tako:

najmanj 70 % sorte trebbiano (za belo peneče vino) in sangiovese (za peneče vino rosé) se lahko dopolni z nekaterimi sortami vinske trte (30 %), primernimi za gojenje v deželi Emilija-Romanja; uporaba sort manzoni bianco in famoso je omejena na 10 % oziroma 5 %.

Razlogi:

Preskušanje, ki ga je opravil konzorcij za označbo porekla, je pokazalo, da je mogoče s sortno sestavo, kot je bila prej opredeljena, pridobiti vino s precejšnjo vsebnostjo sladkorja in ustrezno vsebnostjo kislin, kar je idealno za postopek pridelave penečega vina.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in se ne nanaša na enotni dokument.

3. Območje pridelave grozdja za vrsti vina belo peneče vino in peneče vino rosé

Opis:

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Opređeljeno je območje pridelave novih vrst belo peneče vino in peneče vino rosé; ta sovpada s sedanjim območjem pridelave vrste vina „Romagna“ trebbiano in deloma z območjem pridelave vrste vina „Romagna“ sangiovese, ki sta zaporedno opisani v členu 3(5) specifikacije proizvoda.

Razlogi:

Območje gojenja grozdja za vrsti vina belo peneče vino in peneče vino rosé ustreza območju pridelave vrste vina „Romagna“ trebbiano, ki deloma zajema območje pridelave vrste vina „Romagna“ sangiovese. To območje pridelave južno od ceste Via Emilia je po sestavi predvsem ravninsko in nekoliko gričevnato; tu se proizvajajo najboljša peneča vina.

S spremembo se ne razširja območje pridelave grozdja, temveč ustrezneje omeji območje pridelave novih vrst vina.

Sprememba se nanaša na člen 3 specifikacije proizvoda in se ne nanaša na enotni dokument.

4. Gostota trsov na hektar

Opis:

Gostota rastlin vinske trte na hektar je določena na najmanj 2 500 trsov za vrsti vina belo peneče vino in peneče vino rosé.

Razlogi:

Zdi se, da je mogoče z najmanjšo gostoto zasaditve 2 500 trsov na hektar kot pri vseh drugih vrstah vina s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ pridobiti optimalni kakovost in količino grozdja za proizvodnjo penečih vin.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in se ne nanaša na enotni dokument.

5. Donos na hektar in najmanjši delež naravnega alkohola

Opis:

Za novi vrsti vina belo peneče vino in peneče vino rosé je določen največji donos 18 ton na hektar in najmanjši delež naravnega alkohola 9,5 vol. %.

Razlogi:

Kot izhaja iz fizikalno-kemijskih in organoleptičnih analiz, opravljenih na vinogradniških posestvih tega območja, navedena donos in delež naravnega alkohola popolnoma ustrezata enološkemu cilju postopka pridelave penečega vina.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in oddelek 1.5.2 Največji donosi enotnega dokumenta.

6. Območje predelave vrst vina biser vino in peneče vino

Opis:

Možnost izvedbe postopkov pridelave in polnjenja za vrste biser vina in penečega vina je razširjena na dežele Marke, Lombardija, Piemont in Benečija; te dežele namreč mejijo na Emilijo-Romanjo, kjer se navedena postopka že izvajata.

Razlog:

Sprememba vinogradniškim gospodarstvom na območju z ZOP „Romagna“, ki želijo pridelovati vrsti vina biser vino in peneče vino, v skladu z veljavno evropsko in nacionalno zakonodajo omogoča, da uporabljajo najsodobnejše dodatne strukture in material, da ustvarijo sinergije na operativni ravni in dosežejo boljši poslovni rezultat.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 1.9 enotnega dokumenta.

7. Donos vina iz grozdja

Opis:

Največji donos vina iz grozdja je določen na 70 %, tj. je 12 600 upravičenih litrov na hektar za novi vrsti vina belo peneče vino in peneče vino rosé.

Razlog: Ta donos izhaja iz predelave grozdja (18 t/ha) v vino in je izražen v litrih.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 1.5.2 enotnega dokumenta.

8. Metode proizvodnje

Opis:

Pri vrstah vina belo peneče vino in peneče vino rosé „Romagna“ sta navedeni naslednji metodi proizvodnje: vrenje v steklenici s tradicionalno metodo oziroma klasično metodo ter vrenje v zaprtih posodah v skladu z evropskimi in nacionalnimi predpisi.

Razlogi:

Pozitivni opis metod proizvodnje penečih vin daje izvajalcem boljše informacije.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in se ne nanaša na enotni dokument.

9. Vrenje in ponovno vrenje

Opis:

Dovoljeno je, da se opravi vrenje ali ponovno vrenje grozdnega mošta, delno prevretega grozdnega mošta in mladega vina, ki je še v vrenju, za naslednje vrste vina iz kategorije „Vino“: „Romagna“ cagnina, polsladki „Romagna“ pagadebit in „Romagna“ sangiovese „passito“, tudi po 31. decembru leta trgatve, tj. rok, določen v veljavni nacionalni zakonodaji.

Razlogi:

To je odstopanje iz veljavne nacionalne zakonodaje, po katerem se lahko navedeno vrenje in ponovno vrenje podaljšata po izteku roka, ki se vsako leto določi na 31. december, če je o tem takoj obveščen nadzorni organ.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in se ne nanaša na enotni dokument.

10. Vrsta vina iz sušenega grozdja sangiovese „passito“

Opis:

Drozganje grozdja za proizvodnjo vrste vina „Romagna“ sangiovese „passito“ iz sušenega grozdja in vrenje sta dovoljena tudi po izteku roka, ki se vsako leto z veljavno nacionalno zakonodajo določi na 31. december.

Razlogi:

Za to vrsto vina, pri kateri je predvideno obdobje sušenja grozdja na trti po trgatvi, je treba dovoliti postopke drozganja tudi po 31. decembru.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in se ne nanaša na enotni dokument.

11. Značilnosti vrst vina belo peneče vino „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“ ob porabi

Opis:

Dodane so naslednje fizikalno-kemijske in organoleptične značilnosti novih vrst vina belo peneče vino in peneče vino rosé.

Belo peneče vino „Romagna“

Pena: fina in obstojna

Barva: bolj ali manj intenzivna slamnato rumena

Vonj: fin in nežen

Okus: od popolnoma suhega do polsuhega, mineralen in skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: najmanj 10,5 vol. %

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Peneče vino rosé „Romagna“

Pena: fina in obstojna

Barva: bolj ali manj intenzivno rožnata

Vonj: fin in nežen

Okus: od popolnoma suhega do polsuhega, mineralen in skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: najmanj 10,5 vol. %

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l

Razlogi:

Navedene fizikalno-kemijske in organoleptične značilnosti so rezultat številnih preskusov, opravljenih na vinih, večinoma pridobljenih iz sort trebbiano (za belo peneče vino) in sangiovese (za peneče vino rosé), ter ustrezajo evropskim in nacionalnim standardom.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 1.4 „Opis vina“ enotnega dokumenta.

12. Navedba letnika

Opis:

Izključitev navedbe leta pridelave grozdja je razširjena na novi vrsti vina belo peneče vino „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“.

Razlogi:

Določeno je, da je zaradi poenotenja novih vrst vina (belo peneče vino in peneče vino rosé) in drugih obstoječih vrst (penneče vino trebbiano in biser vino trebbiano) leto proizvodnje na etiketi mogoče izpustiti v skladu z nacionalno zakonodajo, ki to dopušča za neletniška penneča vina in za biser vina.

Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in se ne nanaša na enotni dokument.

13. Označevanje

Opis:

Pri vrsti vina belo peneče vino „Romagna“ je na etiketi dovoljeno navesti barvo belo vino.

Razlogi: Proizvajalcu je omogočeno, da se lahko sam odloči, ali bo navedel barvo zadevnega pennečega vina.

Opis:

Pri vrsti vina peneče vino rosé „Romagna“ je na etiketi treba navesti barvo rosé.

Razlogi: Primerno je navesti barvo, da se določi posebnost proizvoda.

Ti spremembi se nanašata na člen 7 specifikacije proizvoda in se ne nanašata na enotni dokument.

14. Posebne določbe glede pakiranja

Opis:

Člen 8(2) specifikacije proizvoda:

„Za vina s kontrolirano označbo porekla ‚Romagna‘ trebbiano, ‚Romagna‘ pagadebit in ‚Romagna‘ sangiovese se lahko v skladu z evropskimi in nacionalnimi predpisi uporabljajo posode s prostornino več kot 2 litra in manj kot 6 litrov, namenjene za stik z živili.“

je spremenjen tako:

„Za vina s kontrolirano označbo porekla ‚Romagna‘ trebbiano, ‚Romagna‘ pagadebit in ‚Romagna‘ sangiovese se lahko v skladu z evropskimi in nacionalnimi predpisi uporabljajo posode, ki niso iz stekla, s prostornino od 2 do 6 litrov, namenjene za stik z živili.“

Razlogi:

Gre za formalno spremembo, s katero se natančneje določa prostornina posod.

Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in se ne nanaša na enotni dokument

15. ZOP „Romagna“ – dodatna geografska enota Bertinoro, prilagoditve

Opis:

Dodatno geografsko enoto Bertinoro je dovoljeno uporabljati tudi za osnovno vrsto vina sangiovese.

Razlogi:

Sklic na ime Bertinoro kot bolj omejeno geografsko enoto na območju označbe omogoča označevanje mirnih vin z navedbo „riserva“ ali brez nje, proizvedenih iz več kot 95 % grozdja sorte sangiovese.

Zaradi skladnosti je v specifikaciji proizvoda navedena osnovna vrsta vina brez izraza „riserva“.

Sprememba se nanaša na Prilogo 1 k specifikaciji proizvoda za dodatno geografsko enoto Bertinoro in člene 1, 2, 3, 4, 5 in 6 specifikacije proizvoda za ZOP „Romagna“ ter se ne nanaša na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Romagna

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
4. Peneče vino
8. Biser vino

4. Opis vin

Peneče vino „Romagna“ albana

Peneče vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ albana se prideluje iz mošta, pridobljenega iz deloma sušenega grozdja, v steklenicah ali zaprtih posodah v skladu z določbami evropske zakonodaje. To je vino zlato rumene barve s fino peno in obstojnim iskrenjem, prepoznavnim prijetno sadnim vonjem, značilnim za to sorto vinske trte, ki ima dobro strukturo in prijetno svežino, po okusu pa je prijetno, žametno in sladko, vendar nikoli pretirano.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Romagna“ cagnina

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ cagnina, pridelano iz sorte teranno, ki se običajno trga proti koncu septembra, je pripravljeno za dajanje na trg po prvi tretjini oktobra. Je vijolično rdeče barve in ima prepoznaven izrazit in vinski vonj, ki spominja na maraskino in malino, ter slahek, rahlo taničen okus s prijetnim grenkastim pridihom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	8,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Romagna“ pagadebit (vključno s polsladkim vinom in biser vinom)

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ pagadebit, pridelano iz sorte bombino bianco, je slamnato rumene barve, ki je glede na starost in pridelavo vina bolj ali manj intenzivna, ima svež in aromatičen vonj po glogu, značilen za to sorto vinske trte, ter prijeten in nežen okus, ki lahko sega od suhega (tudi pri biser vinu) do polsladkega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Romagna“ pagadebit Bertinoro

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ pagadebit Bertinoro iz sorte bombino bianco, ki se prideluje na območju kraja Bertinoro, je slamnato rumene barve, ki je glede na starost in pridelavo vina bolj ali manj intenzivna, ima svež in aromatičen vonj po glogu, značilen za to sorto vinske trte, ter prijeten in nežen suh ali polslahek okus (tudi pri biser vinu).

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Romagna“ sangiovese

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče barve z vijoličnimi odsevi, ima širok in vinski vonj, obogaten z nežnim pridihom, ki včasih spominja na vijolice, pri mlajšem vinu pa je rahlo travnat, ter eleganten, poln okus, ki je pri mlajšem vinu prijetno taničen, z nekoliko grenkastim, a ravno tako prijetnim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Mlado vino „Romagna“ sangiovese „novello“

Mlado vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „novello“ iz istoimenske sorte vinske trte, pridelano s tehniko ogljikove maceracije, je rubinasto rdeče barve, ima vinski in izrazit vonj, značilen za proizvode, pridelane s to tehniko, ter suh ali rahlo polsuh okus, ki je posledica majhnega ostanka sladkorja, dovoljenega v skladu z zakoni, ki urejajo njegovo proizvodnjo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Romagna“ sangiovese „superiore“

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „superiore“ iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče barve, ki prehaja v granatno, včasih z vijoličnimi odsevi, ima vinski vonj, obogaten z nežnim pridihom, ki spominja na vijolice, ter poln, telesen, vendar vseeno mehek in eleganten okus, ki je pri mlajšem vinu rahlo taničen, s poudarjenim in prijetnim grenkastim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Romagna“ sangiovese „riserva“ (vključno s „superiore riserva“)

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „riserva“ iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče, v granatno prehajajoče barve, ki s staranjem postaja nežnejše ter dobiva škrlatne in oranžne odtenke, ima fin eteričen vonj po vanilji, značilen za staranje, ter poln, suh, skladičen in precej značajan okus, pogosto pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 vol. %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino iz sušenega grozdja „Romagna“ sangiovese „passito“

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „passito“ iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče barve, včasih z vijoličnimi odsevi, ima nežen vonj, ki včasih spominja na vijolice, ter skladičen, prijetno taničen okus z značilnim in prijetnim nekoliko grenkim pookusom,

včasih pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: od 6 do 20 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Romagna“ sangiovese z dodatno geografsko navedbo

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese iz istoimenske sorte vinske trte z dodatno geografsko navedbo, ki se goji na natančno razmejenih območjih, je rubinasto rdeče barve z vijoličnimi odsevi, ima širok in vinski vonj, obogaten z nežnim pridihom, ki spominja na vijolice, pri mlajšem vinu pa je rahlo travnat, ter za območje pridelave značilen okus, ki je pri mlajšem vinu prijetno taničen, z nekoliko grenkastim, a ravno tako prijetnim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Romagna“ sangiovese „riserva“ z dodatno geografsko navedbo

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „riserva“ iz istoimenske sorte vinske trte z dodatno geografsko navedbo, ki se goji na natančno razmejenih območjih, je rubinasto rdeče barve, ki prehaja v granatno, s staranjem pa postaja nežnejša ter dobiva škrlatne in oranžne odtenke, značilne za staranje, ter poln, suh, skluden in precej značajan okus, značilen za območje pridelave, pogosto pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Romagna“ trebbiano

Vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ trebbiano iz istoimenske sorte vinske trte je bolj ali manj intenzivno slamnato rumene barve, ima vinski, rahel in nežen vonj ter tanek, mineralen in skladen okus.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Peneče vino „Romagna“ trebbiano

Peneče vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ trebbiano iz istoimenske sorte vinske trte, pridobljeno s tehniko ponovnega naravnega vrenja v steklenici ali zaprti posodi v skladu z evropsko zakonodajo, je bolj ali manj intenzivno slamnato rumene barve, z obstojno peno in finim iskrenjem, ima fin, svež in prijeten vonj ter polsuh ali polsladek okus, kar je odvisno od zadevne vrste vina.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Biser vino „Romagna“ trebbiano

Biser vino s kontrolirano označbo porekla „Romagna“ trebbiano iz istoimenske sorte vinske trte, pridobljeno s tehniko ponovnega naravnega vrenja v skladu z evropsko zakonodajo, je bolj ali manj intenzivno slamnato rumene barve, s fino in obstojno peno, ima prijeten in nežen vonj ter skladen in svež okus.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Belo peneče vino „Romagna“

Belo peneče vino „Romagna“ s fino in obstojno peno je bolj ali manj intenzivno slamnato rumene barve; odlikujeta ga fin in nežen vonj ter mineralen in skladen okus, ki se glede na vsebnost sladkorja spreminja od popolnoma suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: najmanj 10,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Peneče vino rosé „Romagna“

Peneče vino rosé „Romagna“ s fino in obstojno peno je bolj ali manj intenzivno rožnate barve, ima fin in nežen vonj ter mineralen in skladen okus, ki se glede na vsebnost sladkorja spreminja od popolnoma suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: najmanj 10,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz zakonodaje države članice in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

JIH NI.

(b) Največji donosi

Peneče vino „Romagna“ albana

45 hektolitrov na hektar

„Romagna“ cagnina

84,5 hektolitrov na hektar

„Romagna“ pagadebit in pagadebit Bertinoro, vključno z biser vinom

98 hektolitrov na hektar

„Romagna“ sangiovese, vključno z izrazoma „novello“ in „riserva“

98 hektolitrov na hektar

„Romagna“ sangiovese „superiore“, vključno z izrazom „riserva“

68,25 hektolitrov na hektar

„Romagna“ sangiovese z dodatno geografsko navedbo

58,5 hektolitrov na hektar

„Romagna“ sangiovese „riserva“ z dodatno geografsko navedbo

52 hektolitrov na hektar

„Romagna“ sangiovese „passito“

60 hektolitrov na hektar

Belo peneče vino „Romagna“

126 hektolitrov na hektar

Peneče vino rosé „Romagna“

126 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje pridelave grozdja za vina za označbo „Romagna“ vključuje več občin v celoti ali delu iz pokrajin Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna in Rimini v deželi Emilija-Romanja.

7. Glavne sorte vinske trte

Bombino bianco B.

Terrano N.

Sangiovese N.

Trebbiano romagnolo B. - trebbiano

Albana B.

8. Opis povezave

„Romagna“

Peneče vino „Romagna“ albana

Družina Baldi iz Faenze je imela do leta 1300 v lasti nasade vinske trte na najrodovitnejših območjih Romanje.

Kakovost proizvodnje vina je med prvimi dvignila na takšno raven, da so druge plemiške družine iz Faenze ali drugod, ki so prav tako proizvajale vino, ob posebnih priložnostih stregle vina družine Baldi. Francesco Baldi je bil v začetku 20. stoletja prvi proizvajalec penečih vin v Romanji, verjetno pridelanih iz sorte albana, mešane z drugimi sortami; svoje peneče vino, ki ga je proizvajal v velikih količinah v vili „Le Fontane“ v Sarne di Faenza in ki je imelo v Romanji visoko raven kakovosti, je prodajal v Bologni ter ga izvažal v Francijo in Rusijo, kjer je prejel zelene nagrade in priznanja.

„Romagna“ cagnina

Sorta terrano d'Istria, iz katere je izšla sorta cagnina, se je v Romanji verjetno razširila, ko je bilo to območje pod bizantinsko oblastjo ter so se iz Dalmacije in Istre uvažale velike količine apnenca za gradnjo najpomembnejših zgradb v Raveni. Ta sorta vinske trte se je že leta 1200 pridelovala po nekaterih ravninah pri mestih Cesena, Forlì in Ravenna. O razširjenosti in priljubljenosti sorte cagnina v Romanji pričajo številna dela in pesmi iz 19. in 20. stoletja.

„Romagna“ pagadebit (vključno z navedbo Bertinoro, polsladko vino in biser vino)

Sorto bombino bianco ponekod imenujejo pagadebit („plačajdolg“), od koder izhaja ime vina. Hohnerlein-Buchinger navaja, da bi lahko izvor imena izhajal iz tega, da trta „rodi toliko, da omogoča poplačilo dolgov“, saj kljub neugodnim vremenskim razmeram daje dober donos. Mešani vinogradi s sortama albana in pagadebit so se gojili zlasti v pokrajini Forlì, da bi nadomestili slabo rodnost prve sorte. Acerbi leta 1825 prvič pisno omeni sorto pagadebit v Romanji (med vinogradi v okolici Riminija). Med ampelografskim sejmom v mestu Forlì leta 1876 so bile predstavljene sorte pagadebit z različnih območij; priznan je bil zgodovinski pomen posebne in izjemne tradicije sorte pagadebit na območju Bertinoro.

„Romagna“ sangiovese (vključno s „superiore“, „riserva“, „novello“ in „passito“)

V državnem arhivu mesta Faenza se je ohranila notarska listina iz leta 1672, v kateri so omenjene „tri vinogradniške vrste s sorto sangiovese“ na posestvu Fontanella di Pagnano v občini Casola Valsenio. Po mnenju nekaterih jezikoslovcev naj bi ime izhajalo iz „sangue dei gioghi“, ki naj bi v govoru Toskansko-romanjskih Apeninov pomenilo „kri hribov“, kar je bilo v krajevnem narečju skrajšano v „sanzves“.

Beppe Sangiorgi navaja, da se prve omembe sorte sangiovese v Romanji pojavljajo na območju med mestoma Faenza in Imola. Italijanski botanik Galesio, ki je leta 1839 prispel v mesto Forlì, je opisal vinograde ob poti iz Firenc: „vse trte so nizke rezane in so večinoma sorte romanjski sangiovese“.

V starih vinogradniških besedilih je omenjen romanjski sangiovese s posebnimi značilnostmi, po zaslugi katerih se v nasprotju s prakso druge pridelava v sortno vino.

„Romagna“ trebbiano (vključno z biser vinom in penečim vinom)

Sorta trebbiano je bila verjetno uvedena za časa Etruščanov in Rimljanov, ki so vinske trte zasadili potem, ko so sanirali in razdelili zemljišča: to je bilo torej vino legionarjev. Pietro de Crescenzi leta 1305 omenja belo grozdje, ki ga imenuje „tribiana“; v omembah iz istega stoletja se pojavljata tudi „turbien“ v Imoli in „trebulanum“ v Bologni. V nekem nedoločenem obdobju se v Romanji omenja tudi „tarbian“. Molon (leta 1906) piše, da je bil razširjen zlasti v Forliju in Raveni ter kar sta trdila Pasqualini in Pasqui o prednosti zasaditve vrst po ravninah kljub veliki vlagi. Velika razširjenost po Romanji je posledica njegove prilagodljivosti številnim vrstam tal in podnebja.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

ZOP „Romagna“ – Območje vinifikacije

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopki vinifikacije se lahko izvajajo na celotnem območju pokrajin Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna in Rimini.

ZOP „Romagna“ – Območje proizvodnje vrst biser vina in penečega vina

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopki proizvodnje vrst vina biser vino „Romagna“ trebbiano, peneče vino „Romagna“ trebbiano, biser vino „Romagna“ pagadebit, peneče vino „Romagna“ albana, belo peneče vino „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“ je treba izvajati na območju dežel Emilija-Romanja, Marke, Lombardija, Piemont in Benečija. V skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije in nacionalno zakonodajo je treba stekleničenje in pakiranje izvajati na navedenem razmejenem geografskem območju, da se ohranjata kakovost in sloves ter zagotovita poreklo in učinkovit nadzor.

ZOP „Romagna“ – Območje polnjenja vrst vina biser vino in peneče vino

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopke polnjenja vrst vina biser vino z ZOP „Romagna“ trebbiano, peneče vino „Romagna“ trebbiano, biser vino „Romagna“ pagadebit, peneče vino „Romagna“ albana, belo peneče vino „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“ je treba izvajati na območju dežel Emilija-Romanja, Marke, Lombardija, Piemont in Benečija. V skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije in nacionalno zakonodajo je treba stekleničenje in pakiranje izvajati na navedenem razmejenem geografskem območju, da se ohranjata kakovost in sloves ter zagotovita poreklo in učinkovit nadzor.

Uporaba navedb dodatnih geografskih enot

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Romagna“ je dovoljeno navesti dodatne geografske enote, opisane v zadevnih prilogah k specifikaciji proizvoda.

Na etiketi so lahko navedene naslednje dodatne geografske enote: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro e Terra del Sole“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „San Vicinio“ in „Serra“.

ZOP „Romagna“ z navedbo dodatnih geografskih enot

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopki vinifikacije se lahko izvajajo na celotnem območju pokrajin Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena in Rimini.

ZOP „Romagna“ z navedbo dodatnih geografskih enot

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Stekleničenje vina z ZOP „Romagna“ z navedbo dodatnih geografskih enot je treba izvajati na območju proizvodnje posamezne dodatne geografske enote, vključno z območji, kjer je vinifikacija dovoljena z odstopanjem. V skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije in nacionalno zakonodajo je treba stekleničenje in pakiranje izvajati na navedenem razmejenem geografskem območju, da se ohranjata kakovost in sloves ter zagotovita poreklo in učinkovit nadzor.

Povezava na specifikacijo proizvoda

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14488>

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 18/11)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„DEALURILE VRANCEI“

Referenčna številka: PGI-RO-A1582-AM01

Datum obvestila: 10. 10. 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Vključitev novih sort vinske trte v gojenje

Opis in razlogi

Specifikacija proizvoda je dopolnjena z novimi sortami vinske trte, ki jih je na razmejenem območju dovoljeno gojiti za proizvodnjo vin z geografsko označbo, in sicer zaradi podnebnih sprememb, ki so se zgodile v zadnjih letih in glede katerih se zdi, da so nekatere sorte bolje prilagojene nanje, ter zaradi večjega števila sončnih dni na tem območju, ki lahko pri nekaterih sortah belih in rdečih vin prispevajo k intenzivnejšemu kopičenju arome in barve.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. Sprememba ravni vinogradniških in vinarskih donosov

Opis in razlogi

Specifikacija proizvoda je spremenjena, kar zadeva raven vinogradniških in vinarskih donosov, ki so povečani; ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Sprememba je potrebna zaradi novih vinogradov, nastalih iz preusmerjenih ali prestrukturiranih vinogradov s klonsko selekcijo in uporabo podlag za cepljenje z velikim kvalitativnim in kvantitativnim potencialom, ki zlasti v letih z ugodnimi vremenskimi razmerami dajejo večje donose in ki tudi zaradi tehnologij predelave zagotavljajo ohranjanje kakovosti, ki se zahteva za geografsko označbo.

3. Sprememba razmejenega geografskega območja proizvodnje

Opis in razlogi

Specifikacija proizvoda je dopolnjena, kar zadeva razmejeno geografsko območje geografske označbe, ki je razširjeno na nekatere kraje v upravni enoti Vrancea, na ozemlju katerih se trga grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vin z geografsko označbo; ti kraji imajo enake talne in podnebne razmere kot drugi kraji v okrožju Vrancea, ki so v specifikaciji proizvoda navedeni kot deli geografskega območja proizvodnje, ter se nahajajo v neposredni bližini teh krajev.

Posledično je spremenjen enotni dokument.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. Vključitev posebnih praks pridobivanja vin rosé

Opis in razlogi

Specifikacija proizvoda je dopolnjena s pogoji pridobivanja belih vin ali vin rosé tudi iz sort vinske trte pinot gris in traminer roz, in sicer zaradi razvoja tehnologij pridelave vina ter vse večjega zanimanja potrošnikov za ti sorti s posebnimi značilnostmi, zlasti za vina rosé.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. Preoblikovanje pogojev za razvrstitev proizvedenih vin

Opis in razlogi

Pogoji za razvrstitev proizvedenih vin so preoblikovani na zahtevo proizvajalcev, ki ugotavljajo, da pri proizvodih z geografsko označbo niso več zagotovljene nekatere kakovostne značilnosti; ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

„Dealurile Vrancei“

2. Vrsta geografske označbe

ZGO – zaščitena geografska označba

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vin

Fizikalno-kemijski in organoleptični parametri – bela vina/vina rosé

Za bela vina so značilni kompleksnost okusa in vonja, svežina, uravnoteženost, cvetlične arome vrtnice, medu ali začimb in diskretne note svežega ali tropskega sadja ter srednja ali visoka vsebnost kislin. Iz sort vinske trte, ki se gojijo v tej regiji, se pridelujejo vina, ki se odlikujejo po širokem spektru vonjalnih not, in sicer cvetličnih, sadnih in začimbnih, ki so poudarjene z delikatnimi odtenki mineralnosti.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Fizikalno-kemijski in organoleptični parametri – rdeča vina

Rdeča vina pridobijo izraznost s sadnimi notami, ki so poudarjene z njihovo mineralnostjo, koncentracija antocianinov pa jim daje intenzivno barvo, ki glede na sorto vinske trte sega od rubinasto rdeče do vijolično rdeče. Različna pridelana vina, to je suha in polsuha vina, so polna ter imajo specifično aromo sorte vinske trte in arome rdečega jagodičja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Značilnosti vinogradov

Pridelovalna praksa

— Najmanj 2 500 trsov/ha.

— Gojitvena oblika: srednje visoka gojitvena oblika z dvignjeno glavo, z enim ali dvema krakoma, odvisno od primera.

— Namakanje: kjer je to potrebno zaradi talnih in podnebnih razmer, je vzpostavljen kapljični namakalni sistem, ki bo razširjen; uporablja se tako, da ne škoduje kakovosti grozdja.

(b) Največji donosi

Sauvignon, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, tămăioasă românească, traminer alb:

17 600 kilogramov grozdja na hektar.

Busuioacă de bohotin, traminer roz, cabernet sauvignon, fetească neagră:

17 600 kilogramov grozdja na hektar.

Fetească albă, riesling de rhin, aligote, francușă, băbească gri, șarba, merlot, burgund mare, pinot noir, băbească neagră:

19 000 kilogramov grozdja na hektar.

Fetească regală, riesling italian, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, galbenă de odobești, mustoasă de măderat, furmint, muscadelle:

22 000 kilogramov grozdja na hektar.

Semillon, plăvaie, cadarcă, negru aromat, aromat de iași, unirea, miorița, portugais bleu, codană:

22 000 kilogramov grozdja na hektar.

Syrah, zweigelt, sangiovese, arcaș, barbera, nebbiolo:

22 000 kilogramov grozdja na hektar.

Sauvignon, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, tămăioasă românească, traminer alb:

135 hektolitrov na hektar.

Busuioacă de bohotin, traminer roz, cabernet sauvignon, fetească neagră:

135 hektolitrov na hektar.

Fetească albă, riesling de rhin, aligote, francușă, băbească gri, șarba, merlot, burgund mare, pinot noir, băbească neagră:

145 hektolitrov na hektar.

Fetească regală, riesling italian, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, galbenă de odobești, mustoasă de măderat, furmint, muscadelle:

170 hektolitrov na hektar.

Semillon, plăvaie, cadarcă, negru aromat, aromat de iași, unirea, miorița, portugais bleu, codană:

170 hektolitrov na hektar.

Syrah, zweigelt, sangiovese, arcaș, barbera, nebbiolo:

170 hektolitrov na hektar.

6. Razmejeno geografsko območje

Okrožje Vrancea:

- kraji: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu,
- kraji: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița-Trotușanu, Frecăței, Văleni,
- kraji: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Văleni,
- kraji: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara,
- kraji: Mărașești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni,
- kraji: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,
- kraja: Păunești, Viișoara,
- kraji: Ruginești, Copăcești, Văleni, Angheliești,
- kraji: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat,
- kraja: Odobești, Unirea,
- kraji: Broșteni, Pitulușă, Arva,
- kraji: Jariștea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia,
- kraji: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivănești,
- kraji: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus,
- kraji: Urechești, Popești, Terchești,
- kraji: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni,
- kraja: Bordești, Bordeștii de Jos,
- kraji: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița,
- kraji: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu,
- kraji: Cârligele, Dalhăuți, Bontești, Blidari,
- kraja: Câmpineanca, Pietroasa,
- kraji: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmnicanca, Beciu, Pietroasa, Olteni,
- kraji: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni. Okrožje Buzău:
- kraji: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești,
- kraji: Podgoria, Orașia, Coțatcu, Tăbăcari,
- kraja: Topliceni, Răducești.

7. Glavne sorte vinske trte

Pinot noir N – blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter, klävner morillon noir

Șarba B

Galbenă de odobești B – galbenă de căpătanu, galbenă uriașă, galbenă

Miorița B

Muscadelle B – moscatello bianco, muscadet doux

Sémillon B – semillon blanc

Aligoté B – plant de trois, plant gris, vert blanc, troyen blanc

Aromat de Iași B

Băbească gri G

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc, chardonnay

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova, poamă creață
Pinot gris G – affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer
Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling
Unirea B
Plăvaie B – bălană, plăvană, poamă bălaie
Furmint B – furmin, șom szalai, szegszolo
Pinot noir N – spätburgunder, pinot nero
Burgund mare N – grosser burgunder, grossburgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka, limberger
Codană N
Portugais bleu N – blauer portugieser, oporto, portugieser
Cadarcă N – schwarzer kadarka, rubinroter kadarka, lugojană, gânză, fekete budai
Zweigelt N – blauerzweigelt, negru de zweigelt, zweigelt blau
Sangiovese N – brunello di montalcino, morellino
Arcaș N
Barbera N
Nebbiolo N
Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova, muscat blanc à petits grains
Tămâioasă românească B – rumanische weihrauchtraube, tamianka
Busuioacă de bohotin Rs - schwarzer muscat, muscat fioletovăi, muscat violet cyperus, tămâioasă violetă
Negru aromat N
Traminer roz Rs – rosetraminer, savagnin roz, gewürztraminer
Mustoasă de măderat B – lampau, lampor, mustafer, mustos feher, straftraube
Traminer aromat alb B

8. Opis povezave

Informacije o geografskem območju

Litološki substrat: pesek, prekrit s plastjo nanosov puhlice ter izmenjujočima se glino in morskim peskom.

Relief: izmenjujejo se ravna in gričevnata zemljišča z nadmorsko višino med 100 in 300 m, ki ležijo na osi zahod-vzhod. Izpostavljenost in naklon pobočij zagotavljata optimalne pogoje za vinogradništvo in možnosti pridelave različnih sort, ki obstajajo v teh vinogradih.

Podnebje: zmerno celinsko podnebje z razlikami zaradi prisotnosti evropskih in atlantskih zračnih mas. Povprečne letne vrednosti sončnega sevanja v večini regije presegajo 120 kcal/cm², na južnih pobočjih pa celo 140 kcal/cm². V zadnjih letih je bilo ugotovljeno segrevanje podnebja, ki je povezano z nestabilnim padavinskim režimom, kjer se sušna obdobja izmenjujejo z obdobji presežnih padavin.

Tla: zaradi uravnotežene in lahke teksture so prepustna, njihove lastnosti pa spodbujajo precejšnjo vsebnost hranilnih snovi, ki so še posebno primerne za gojenje vinske trte.

Podatki o proizvodu

Bela vina se odlikujejo po svoji ekstraktnosti, uravnoteženi strukturi in ustrezni vsebnosti kislin, kar je posledica izpostavljenosti pobočij proti jugovzhodu, pa tudi pridelovalnih praks, s katerimi se ohranja zmerna raven proizvodnje.

Rdeča vina slovijo po svoji nežnosti, lahkih taninih in živi barvi, značilnostih, ki so rezultat obilne osončenosti in toplote ter tal z lahko teksturo. Kakovost vinogradniških in vinskih proizvodov s to geografsko označbo je predvsem posledica talnih in podnebnih razmer na tem območju, implicitno pa tudi starodavnih vinogradniških praks in praks pridelave vina, ki so se skozi čas izboljševale z izkušnjami vinogradnikov iz regije.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Tržni pogoji

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

ni dodatnih določb.

Povezava na specifikacijo proizvoda

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no-track_changes.pdf

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 18/12)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„PANCIU“

Referenčna številka: PDO-RO-A1584-AM01

Datum obvestila: 9. 10. 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Prilagoditev donosov v vinskem sektorju

Opis in razlogi

V specifikaciji proizvoda so spremenjeni donosi, sprememba pa vpliva na enotni dokument.

Ta sprememba vključuje povečanje proizvodnje in je posledica novih vinogradov na obsežnih površinah, na katerih je gostota zasaditve zaradi uporabe klonov z velikim kvantitativnim in kvalitativnim potencialom večja od 4 000 trsov/ha. Čeprav se je proizvodnja povečala, se je kakovost kontrolirane označbe porekla lahko ohranila zaradi uporabe novih tehnologij.

2. Sprememba območja proizvodnje vin

Opis in razlogi

Specifikacija proizvoda je dopolnjena z dodatnimi določbami, da bi lahko pridelava vina potekala zunaj razmejenega območja označbe porekla, to je na sosednjem območju v isti upravni enoti, ki ima optimalne zmogljivosti za pridelavo vina, in sicer pri nadzorovani temperaturi in s ciljem ohranjanja aromatičnega potenciala sort, reprezentativnih za to kontrolirano označbo porekla.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. Vključitev posebnih praks pridobivanja vina rosé

Opis in razlogi

Specifikacija proizvoda je dopolnjena s posebnimi tehnikami pridobivanja belih vin ali vin rosé tudi iz sort vinske trte pinot gris in traminer roz, in sicer zaradi razvoja tehnologij pridelave vina ter vse večjega zanimanja potrošnikov za vina, pridobljena iz teh sort s posebnimi značilnostmi, zlasti za vina rosé.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. Sprememba pogojev za razvrstitev proizvedenih vin

Opis in razlogi

Določbe v zvezi s pogoji za razvrstitev proizvedenih vin z označbo porekla so preoblikovane, če proizvajalci menijo, da je to potrebno, kadar nekatere kakovostne značilnosti proizvedenih vin niso več zagotovljene in se izkaže, da ne ustrezajo označbi porekla.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Panciu

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vin

Fizikalno-kemijski in organoleptični parametri – bela vina, vina rosé

Za bela vina so značilni različni aromatični odtenki, skupaj z notami agrumov in trave, ki dajejo vinu živahnost in svežino, ter vrtnice (šarba), srednja vsebnost kislin z izrazito svežino ter sladke arome tropskih sadežev ali cvetov vinske trte, nežni vonji jabolk, ki jih spremljajo cvetlične note (fetească regală), aroma masla in tropski okusi z optimalno vsebnostjo kislin (chardonnay) ter diskretne note svežega sadja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Fizikalno-kemijski in organoleptični parametri – rdeča vina

Za rdeča vina so značilni srednja polnost, aromatični odtenki maline, slive in ribeza, pri čemer aromatični potencial sega od zelene paprike do prezrelega črnega ribeza (cabernet sauvignon), ter arome zrelega rdečega jagodičja. S staranjem pridobijo note rozin in črnega popra, intenzivno barvo in optimalni alkoholni potencial, pri čemer so pridobljena vina večinoma suha in polsuha, kadar sta poudarjena zmeren značaj in specifična aroma sorte vinske trte (fetească neagră).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Pridelovalne prakse

Pridelovalna praksa

— Najmanj 3 000 trsov/ha.

- Namakanje: kjer je to potrebno zaradi talnih in podnebnih razmer, je vzpostavljen kapljični namakalni sistem, ki bo razširjen; uporablja se tako, da ne škoduje kakovosti grozdja.

(b) *Največji donosi*

Muscat ottonel, tămăioasă românească, chardonnay, pinot gris, sauvignon, traminer alb:

15 000 kilogramov grozdja na hektar.

Fetească albă, riesling de rin, aligote, băbească gri, șarba, traminer roz:

16 500 kilogramov grozdja na hektar.

Fetească regală, galbenă de odobești, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, frâncușă, mustoasă de măderat, furmint, riesling italian:

19 000 kilogramov grozdja na hektar.

Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot:

16 500 kilogramov grozdja na hektar.

Băbească neagră, burgund mare:

17 500 kilogramov grozdja na hektar.

Codană, arcaș, negru aromat, portugais bleu, cadarcă, plăvaie:

21 000 kilogramov grozdja na hektar.

Muscat ottonel, tămăioasă românească, chardonnay, pinot gris, sauvignon, traminer alb:

116 hektolitrov na hektar

Fetească albă, riesling de rin, aligote, băbească gri, șarba, traminer roz:

127 hektolitrov na hektar.

Fetească regală, galbenă de odobești, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, frâncușă, mustoasă de măderat, furmint, riesling italian:

146 hektolitrov na hektar.

Plăvaie:

162 hektolitrov na hektar.

Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot:

127 hektolitrov na hektar.

Băbească neagră, burgund mare:

135 hektolitrov na hektar.

Codană, arcaș, negru aromat, portugais bleu, cadarcă:

162 hektolitrov na hektar.

6. **Razmejeno geografsko območje**

Okrožje Vrancea:

- kraji: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu,
- kraji: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni,
- kraji: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni,
- kraji: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara,
- kraji: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni,
- kraji: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,
- kraja: Păunești, Viișoara,
- kraji: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești,
- kraji: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat.

7. Glavne sorte vinske trte

Galbenă de odobești B – galbenă de căpătanu, galbenă uriașă, galbenă

Șarba B

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova, muscat blanc à petits grains

Traminer aromat alb B

Pinot gris G – affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer

Arcaș N

Băbească gri G

Burgund mare N – grosser burgunder, grossburgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka, limberger

Cadarcă N – schwarzer kadarka, rubinroter kadarka, lugojană, gâmbă, feketé budai

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova, poamă creată

Furmint B – furmin, șom szalai, szegszolo

Codană N

Mustoasă de măderat B – lampau, lampor, mustafer, mustos feher, straftraube

Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling

Traminer roz Rs – rosetraminer, savagnin roz, gewürztraminer

Tămâioasă românească B – rumanische weihrauchtraube, tamianka

Negru aromat N

Pinot noir N – blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter, klävner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder, pinot nero

Portugais bleu N – blauer portugieser, oporto, portugieser

Plăvaie B – bălană, plăvană, poamă bălaie

Aligoté B – plant de trois, plant gris, vert blanc, troyen blanc

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc, chardonnay

8. Opis povezave

Povezava z geografskim območjem

Informacije o geografskem območju

Litološki substrat: piedmontsko položno pobočje, nastalo s kopičenjem aluvialnih stožcev iz kvartarja, katerih starost in višina se proti vzhodu znižujeta, v vrstnem redu, v katerem so jih nanesele prečne karpatske in podkarpatske reke. Z vidika sestave gre za nanose kamenčkov in peska, prekrite s plaščem kvartarne puhličaste ilovice, ki leži na pliocenskih morskih sedimentih (lapor, glina, pesek).

Relief: oblikovan v dve funkcionalni piedmontski podenoti: visoko piedmontsko ravnico (zgodnji in srednji pleistocen) in nizko piedmontsko ravnico (pozni pleistocen–holocen), ki se raztezata vse do sedanje ravnine reke Siret, pri čemer obe tvorita območje največjega razvoja vinogradništva, zlasti zaradi izmenjavanja območij z različno nadmorsko višino in izpostavljenostjo.

Podnebje: specifično za gozdno stepto in ustreza zmernemu celinskemu podnebj, ki je pod vplivom skandinavsko-baltskih zračnih mas s severa, ki se mešajo s tropsko-sredozemskimi masami vročega zraka z juga, kar ustvarja odlične pogoje za razvoj visokokakovostnih sort vinske trte ter se kaže zlasti z raznolikostjo sončne toplote in ugodno količino padavin. Povprečna letna temperatura, letno povprečje padavin ter zlasti sevalni tok in vpadni kot sončnega sevanja so ugodni za dober razvoj vinogradov. Tla: tla v teh vinogradih imajo zaradi svoje teksture fizikalno-kemijske in hidrofizikalne lastnosti, ki so najugodnejše za to kulturo: poroznost, zračnost, prepustnost, grudasto strukturo in dobro

vertikalno odvajanje deževnice, kar zmanjšuje pojavnost glivičnih bolezni in omogoča razmeroma enostavno obdelovanje zasajenih vinogradniških površin. S tipološkega vidika se najpomembnejši razvoj nanaša na molisole (kambični in glineno-diluvialni) in gozdna tla. V kambičnem črnozjomu so združene vse ugodne kemične, biološke in trofične lastnosti.

Podatki o proizvodu

Bela vina se odlikujejo po svoji ekstraktnosti, uravnoteženi strukturi in ustrezni vsebnosti kislin, kar je posledica izpostavljenosti pobočij proti jugovzhodu, pa tudi pridelovalnih praks, s katerimi se ohranja zmerna raven proizvodnje.

Rdeča vina slovijo po svoji nežnosti, lahkih taninih in živi barvi.

Arheološki dokazi, zbrani v tej regiji države, kažejo, da so državo naseljevali svobodni Dakijci, ki so gojili vinsko trto, o čemer pričajo arheološki ostanki, na katerih najdemo okrasne motive brajde z vinsko trto. Že leta 1527 Georg von Reichersterffer, odposlanec Ferdinanda Habsburškega pri vladarju Petruju Rarešu, v svojem poročilu o potovanju omenja obstoječe vinograde na tem območju, ki so od takrat znani pod imenom Podgoria Crucilor (vinograd križev). Druge omembe je mogoče najti v „Codex Bandinus“, kjer je zapisano, da „celotni južni del Moldavije proizvede toliko vina, da med trgovtvo vrč [imenovan ‚vadră‘] stane 4 solde, pozimi pa 6 ali 7 soldov“.

Vzročna medsebojna povezava

Struktura reliefa z visoko piedmontsko ravnico (zgodnji in srednji pleistocen) in nizko piedmontsko ravnico (pozni pleistocen–holocen), ki se raztezata vse do sedanje ravnine reke Siret in kjer se izmenjujejo območja z različno nadmorsko višino in izpostavljenostjo, se je izkazala za optimalno za vinogradništvo in zlasti za sorte vinske trte, iz katerih se prideluje rdeče vino.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Označevanje in trženje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

ni dodatnih določb.

Obravnava proizvodnje zunaj območja

Pravni okvir:

zakonodaja EU.

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

v nekaterih podnebnih razmerah, ki zaradi potenciala nekaterih sort pozitivno vplivajo na doseženi donos, se lahko grozdje, potrgano v vinogradih na razmejenem območju, predela tudi zunaj razmejenega območja, to je na sosednjem območju, ki ima v svojih centrih za pridelavo vina optimalne zmogljivosti za hitro pridelavo v vino, vrenje pri nadzorovani temperaturi ter ohranjanje potencialnih arom in barv sort. To območje zajema kraje v okrožju Vrancea:

— Odobești, Jariște, Jariștea,

— Cotești, Obrejița, Tâmbioești, Popești, Budești, Cârlikele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

Povezava na specifikacijo proizvoda

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_no_track_changes_0.pdf

ISSN 1977-0936 (elektronska različica)
ISSN 1725-2431 (tiskana različica)



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL