

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2017. gada 16. jūnijs)

par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantā minētu pieteikumu par grozījumu ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā (*Méntrida* (ACVN))

(2017/C 194/07)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007⁽¹⁾, un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Spānija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu iesniedza specifikācijas grozījuma pieteikumu attiecībā uz nosaukumu *Méntrida*.
- (2) Komisija šo pieteikumu ir izskatījusi un konstatējusi, ka Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93.–96. panta, 97. panta 1. punkta, kā arī 100., 101. un 102. panta nosacījumi ir izpildīti.
- (3) Lai varētu iesniegt iebildumu paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, specifikācijas grozījuma pieteikums attiecībā uz nosaukumu *Méntrida* attiecīgi būtu jāpublicē Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī,

IR NOĻĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Specifikācijas grozījuma pieteikums, kas saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu iesniegts attiecībā uz nosaukumu *Méntrida* (ACVN), ir ietverts šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu divu mēnešu laikā no šā lēmuma publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī drīkst celt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā minēto specifikācijas grozījumu.

Briselē, 2017. gada 16. jūnijā

*Komisijas vārdā –**Komisijas loceklis*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

MÉNTRIDA

AOP-ES-A0047-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 2015. gada 15. jūlijs

Specifikācijas grozījuma pieteikums

1. **Grozījumam piemērojamās tiesību normas**

105. pants – Grozījums, kas nav mazsvarīgs

2. **Grozījuma apraksts un pamatojums**2.1. *Produkta apraksts*

Sakarā ar pašreizējo tirgu un patērētāju pieprasījumu tiek ierosināts iekļaut specifikācijā dzirkstošos vīnus: balto vīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu, lai:

- novirzītu daļu produkcijas uz tāda veida tirgu, kas nav tik piesātināts ar produktu piedāvājumu.
- Ir vērojams šo produktu pārdošanas pieaugums, un uzskatām par lietderīgu aizsargāt šādu tirgu, pateicoties atšķirīgas kvalitātes standartiem.
- Starptautiskajos tirgos arvien biežāk pieprasa produktu dažādošanu un to, lai šādi produkti apmierinātu patērētāju vajadzības. Ja nenodrošināsim dažādību, mēs nebūsim konkurētspējīgi, un tāpēc ir nolemts paplašināt produktu pārstāvību visā to daudzveidībā un visos cenu diapazonos, it īpaši eksportā.

2.2. *Izmantotās vīndarības metodes*

Ir noteiktas jaunas īpašās vīndarības metodes attiecībā uz jauno vīnkopības produktu veidu – “dzirkstošie vīni”.

2.3. *Ģeogrāfiskā apgabala definīcija*

Šajā daļā tiek prasīts atjaunināt 17 pašvaldību stāvokli ģeogrāfiskajā apgabalā, un tās ir šādas: Argés (vienīgi 3. un 5. sektors), Cardiel de los Montes, Carpio del Tajo (El), Carriches, Cazalegas, Erustes, Garciotún, Guadamur (vienīgi 17. un 18. sektors), Illán de Vacas, Lominchar, Mata (La), Mesezar, Nuño Gómez, Olías del Rey, Palomeque, San Martín de Pusa un Talavera de la Reina.

Atjaunināt šo pašvaldību stāvokli vajadzīgs tāpēc, ka sākumā tām nebija vīnogulāju stādījumu un tās nebija iekļautas pirmajos noteiktajos ražošanas standartos. Dažas no šīm pašvaldībām noteiktajā ražošanas apgabalā jau tika minētas cilmes vietas nosaukuma reglamentējošajos tiesību aktos, kas publicēti 1966., 1976. un 1992. gadā, un šīs 17 pašvaldības ģeogrāfiski atrodas noteiktajā ražošanas apgabalā un ir kaimiņu pašvaldības.

Patlaban pastāv vietējo šķirņu vīnogulāju stādījumi, kas atļauti ar ACVN Méntrida apzīmētā produkta specifikācijā, un – kā tika pierādīts attiecībā uz visām šīm pašvaldībām – gan to teritorijā esošā augsne, gan klimats ir līdzīgi šā apgabala pašvaldību teritorijā esošajai augsnei un klimatam; tāpēc var uzskatīt, ka šīs pašvaldības ir daļa no ACVN Méntrida ražošanas apgabala.

Šo pašvaldību teritorijā, kuru stāvokli iecerēts atjaunināt, ir tādas augsnes, klimats un vīnogulāju šķirnes, kas līdzīgas tām, kuras jau veido ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmēto produktu.

2.4. *Saikne*

Ir noteikta jauna saikne attiecībā uz jauno vīnkopības produktu veidu – “dzirkstošie vīni”.

2.5. *Kontroles iestāžu nosaukumi un adreses*

Ir norādīts to kompetento kontroles iestāžu nosaukums un adrese, kuras bija kompetentas grozījuma pieteikuma iesniegšanas brīdī, kā arī saite uz apmeklējamo tīmekļa vietni, lai iepazītos ar atjauninātajām ACVN Méntrida kontroles iestādēm.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Méntrida (ES)

2. **Ģeogrāfiskās norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**Sausais baltvīns un saussais *Roble* baltvīns

Baltvīni ir bāli dzeltenā/salmu krāsā, iespējamās zaļganas nianšes (pirmajos mēnešos, pēc tam tās izzūd), izsmalcināti zeltainas nianšes atkarā no šķirnes un – attiecīgā gadījumā – no mucā pavadītā laika. Aromāts ir vidēji stiprs vai stiprs, un tā nianšes ir tīras. Izceļas augļainuma aromāts, tam piemīt ziedu vai zālaugu notis. *Roble* baltvīnam izteikti jūtams konditorejas izstrādājumu aromāts: krēma nianšes uz grauzdējumu fona. Šīs nianšes ir aromātiskas un akcentē garšīgumu.

Kopējais sēra dioksīda saturs: tiks pielāgots Komisijas Regulas (EK) Nr. 606/2009 IB pielikuma noteikumiem.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 5 gramī uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	10

Baltvīns, *Roble* baltvīns, pussausais vīns, pussaldais vīns un saldaiss vīns

Izskats un smarža līdzīga tās pašas šķirnes sausajiem vīniem.

Garša: vīns līdzsvarots spirta satura, skābuma un atlikumcukuru ziņā.

Kopējais sēra dioksīda saturs: tiks pielāgots Komisijas Regulas (EK) Nr. 606/2009 IB pielikuma noteikumiem.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 5 gramī uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	10

Sausais, pussausais, pussaldais un saldaiss sārtvīns

Krāsa zemeņu sārta, spīdoša un dzīvīga, jaunam vīnam ar purpursarkanās krāsas atspulgiem. Aromāts spēcīgs, atgādina zemenes, avenes, sarkanās ogas un/vai rožu ziedlapiņas.

Svaigs, augļains (sarkanās ogas, zemenes, avenes), ar labas garšas piesātinājumu, spēcīgs.

Vīni, ko tirdzniecībā piedāvā bez filtrēšanas vai stabilizācijas, pēc izskata ir “nedaudz duļķaini vai aizplīvuroti”, bet pēc garšas tie var būt blīvāki un gaļīgāki.

Minimālais faktiskais spirta saturs sausajiem vīniem: 11,5 tilp. %.

Kopējais sēra dioksīda saturs: tiks pielāgots Komisijas Regulas (EK) Nr. 606/2009 IB pielikuma noteikumiem.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	10

Jauns sarkanvīns un jauns *Roble* sarkanvīns, *Crianza* sausais sarkanvīns un sarkanvīns, *Reserva* un *Gran Reserva*

Titrējums augsts. Krāsa: ķiršu sarkana, tumša granātkrāsa vai skābo ķiršu krāsa, malā ar izteikti violetām niansēm, vai rubīnsarkana līdz ķiršsarkana, ar oranžiem vai dakstiņsarkaniem triepieniem. Ar augļainuma niansēm (kazeņes, ērkšķogas) vai ar ziedaugu notīm, reizumis tās atgādina garšaugus vai mežu. Vīns garšīgs un aromātisks, ar labi iederīgiem tanīniem. Brīdī, kad vīnu pārlej ozolkoka mucā, tas ir stiprs jau pašā nobaudīšanas sākumā; tam piemīt augstu vērtējama struktūra un sātīgums ar stipru augļainuma pēcgaršu un raksturīgām mežam piemītošām niansēm. Pēcgarša viegli rūgtena, paliekoša un stipra.

*Gaistošais skābums var pārsniegt 1 m.ekv./l par katru spirta tilpumkoncentrācijas vienību virs 11 tilp. % un katrā noturēšanas gadā, var sasniegt līdz pat 16,6 m.ekv./l. *Sēra dioksīds: 200 mg/l, ja cukuru saturs ir > 5 g/l.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,3
Kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Jauns sarkanvīns un jauns *Roble* sarkanvīns, pussausais vīns, pussaldais vīns un saldaiss vīns.

Izskats un smarža līdzīga tās pašas šķirnes sausajiem vīniem.

Garša: vīns līdzsvarots spirta satura, skābuma un atlikumcukuru ziņā.

Kopējais sēra dioksīda saturs: tiks pielāgots Komisijas Regulas (EK) Nr. 606/2009 IB pielikuma noteikumiem.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,3

Dzirkstošie vīni: sarkanvīns, baltvīns un sārtvīns

Sīki paliekoši burbulīši. Vīnam piemīt tīras un augļainas aromāta nianšes. *Reserva* vīnam ir stipras aromāta nianšes. Nobaudot vīns ir līdzsvarots, tam piemīt viegla un patīkama struktūra.

Baltvīniem ir bāli zeltainas un zeltainas krāsas nianšes, ja tie ir *Reserva* vīni. Sārtvīniem piemīt sārtas nianšes, kas *Reserva* vīnu gadījumā atgādina rožu ziedlapiņas un dakstiņus. Sarkanvīniem ir violetas un spīdīgas krāsas nianšes, bet *Reserva* vīniem – arī meža nianšes.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,3
Kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

5. Vīndarības prakses metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Lai ekstrahētu misu un vīnu un atdalītu to no nogulsniem, tiek uzturēts spiediens, kas ir zemāks par 2,5 kg/cm² – tā lai no 100 kg vīnogu ražas misas vai vīna iznākums nepārsniegtu 70 litrus.

Baltvīniem misas, kas atbrīvotas no vīnogu cietajām daļām, fermentē temperatūrā, kas zemāka par 20 °C. Sarkanvīniem macerācijas minimālais ilgums misai ar vīnogu miziņām ir 48 stundas.

Vīniem, kam vajadzīga noturēšana (novecināšana), spirta rūgšana noris temperatūrā, kas nepārsniedz 30 °C. Novecināšanas procesa laikā tos uzglabā ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 330 litri.

b) Maksimālās ražas

Vīnkoku augiem ar kausveida vainagu:

7 150 kg vīnogu no hektāra

Vīnkoku augiem ar kausveida vainagu:

50 hl no hektāra

Vīnkoku augiem, kam vainags veidots ar špalerām:

12 850 kg vīnogu no hektāra

Vīnkoku augiem, kam vainags veidots ar špalerām:

90 hl no hektāra

6. Noteiktais apgabals

Atrodas Toledo provinces ziemeļos: Toledo provincē: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Argés (vienīgi 3. un 5. sektors), Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (vienīgi 17. un 18. sektors), Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rieves, San Martín de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) un Yuncillos.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

‘Garnacha Tinta’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Vīns

Izteikti kontinentāls klimats, kam raksturīgas garas un aukstas ziemas, siltas vasaras un ļoti reti sastopami nokrišņi, kā arī smilšaina un skāba augsne ar pavisam nelielu kalķu saturu ļauj iegūt tādus vīnus ar augstu spirta koncentrāciju un ar augstu sausas saturu, kuri vienlaikus ir arī gaļīgi, sāļīgi un silti.

Dzirkstošais vīns

Ģeogrāfiskā vide ļauj audzēt šīs specifikācijas 6. punktā norādītās šķirnes, kas vīniem piešķir vērienīgumu un līdzsvarotību.

Līdzīgā kārtā arī sausums un saulesgaismas daudzums nodrošina tādu spirta saturu, kas ļauj ražot vīnus ar noteiktu spirta tilpumkoncentrāciju. Iepriekšējā punktā minētos vīnus izmanto par bāzes vīnu dzirkstošo vīnu iegūšanai. Tāpēc šajā pašā punktā ietvertās norādes piemērojamas arī šiem vīniem.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Tiesiskais regulējums: —

Papildu nosacījuma veids: —

Nosacījuma apraksts: —

10. **Saite ar produkta specifikāciju**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20121108_PLIEGO_DOP_MENTRIDA.pdf
