

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2021/C 66/16)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“LA JARABA”

PDO-ES-01895-AM01

Paziņojuma datums: 16.11.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Virsraksts

BALTVĪNA IEKĻAUŠANA

— Produkta specifikācijas 2.1. iedaļa “Vērā ņemamie parametri, analītiskās robežvērtības un pielāides”; grozījums attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu “Vīnu apraksts”.

Apraksts un pamatojums

— Tas, ka ir iekļauts no šķirnes ‘Sauvignon Blanc’ vīnogām darītais viensšķirnes baltvīns, nozīmē, ka ir jādefinē baltvīnu analītiskie parametri.

JAUNAIS FORMULĒJUMS

2.1.2. Baltvīns

Parametrs	Robežvērtība	Pielāides robeža
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	≥ 11,5	± 0,2
Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	≥ 12,5	± 0,2
Reducējošo cukuru saturs (g/l, izteikts kā glikoze)	≤ 4	± 0,5
Kopējais skābums (g/l, izteikts vīnskābē)	4 < AT < 7	± 0,3
Gaistošais skābums (mekv./l)	≤ 16,7	± 3
Kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	≤ 130	± 15
Stroncija saturs (mg/l)	≥ 2,2	± 0,2

(¹) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

PAMATOJUMS

- Ņemot vērā, ka ACVN "La Jaraba" noteiktais apgabals ietver zemesgabalu ar 'Sauvignon Blanc' vīnogām, no kurām ražo vīnus, kas arī satur daudz stroncija, tiek lūgts grozīt produkta specifikāciju, lai iekļautu baltogu šķirni 'Sauvignon Blanc' un no tās ražotos baltvīnus.

Virsraksts

BALTVĪNA IEKĻAUŠANA

- Produkta specifikācijas 2.2. iedaļa "Organoleptiskajās analizēs nosakāmās īpašības"; grozījums attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Vīnu apraksts".

Apraksts un pamatojums

- Tas, ka ir iekļauts no šķirnes 'Sauvignon Blanc' vīnogām darītais viensšķirnes baltvīns, nozīmē, ka ir jādefinē ražotā baltvīna organoleptiskās īpašības.

JAUNAIS FORMULĒJUMS

2.2.4. Vienšķirnes baltvīns "Sauvignon Blanc"

- Izskats: tīrs, gaišs un dzidrs, salmu dzeltenā krāsā.
- Smarža: intensīva, bagātīga, ar šķirnei raksturīgām notīm, jo īpaši balto kauliņaugu un ziedu notīm.
- Garša: svaiga, zīdaina un līdzsvarota.

PAMATOJUMS

- Ņemot vērā, ka ACVN "La Jaraba" noteiktais apgabals ietver zemesgabalu ar 'Sauvignon Blanc' vīnogām, no kurām ražo vīnus, kas arī satur daudz stroncija, tiek lūgts grozīt produkta specifikāciju, lai iekļautu baltogu šķirni 'Sauvignon Blanc' un no tās ražotos baltvīnus.

Virsraksts

BALTVĪNA DARĪŠANAS UN RAŽOŠANAS METODES

- Produkta specifikācijas 3. iedaļa "Īpašās vīndarības metodes"; grozījums attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Īpašās vīndarības metodes".

Apraksts un pamatojums

- Līdz ar šķirnes 'Sauvignon Blanc' iekļaušanu produkta specifikācijā ir pievienotas vīndarības metodes, kas raksturīgas baltvīnu ražošanai.

JAUNAIS FORMULĒJUMS

Misu, kas iegūta no baltajām vīnogām, sasmalcinot un presējot no ķekariem atdalīto ražu, nostādina 15–20 °C temperatūrā vismaz 12 stundas. Misas spirta rūgšana notiek nerūsējoša tērauda tvertnēs 10–21 °C temperatūrā. Parastos apstākļos spirta rūgšanu ierosina vīnogu mikroflora. Pēc tam notiek dzidrināšana, un tieši pirms iepildīšanas pudelēs vīnu filtrē, izmantojot filtru ar lielu poru diametru, lai produkts pēc iespējas saglabātu dabiskumu.

PAMATOJUMS

— Tā kā produkta specifikācijā ir iekļauts baltvīns, ir jānošķir sarkanvīna un baltvīna darīšanas un ražošanas metodes.

Virsraksts

VĪNA IZTURĒŠANAS TERMIŅU GROZĪJUMS

Produkta specifikācijas 3. iedaļa "Īpašās vīndarības metodes"; grozījums attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Īpašās vīndarības metodes".

Apraksts un pamatojums

Šis grozījums attiecas uz vīndarības un ražošanas metožu formulējumu, jo šo vīnu mucās un pudelēs iztur īsāku laiku.

JAUNAIS FORMULĒJUMS

3.1. No šķirņu 'Tempranillo', 'Cabernet Sauvignon', 'Merlot' un 'Graciano' vīnogām iegūtu sarkanvīnu maisījums dažādās proporcijās.

225 litru ozolkoka mucās tiek izturēts vismaz trīs mēnešus. Pudelēs tiek izturēts vismaz vienu mēnesi.

3.2. No šķirņu 'Tempranillo', 'Cabernet Sauvignon' un 'Merlot' vīnogām iegūtu sarkanvīnu maisījums dažādās proporcijās.

225 litru ozolkoka mucās tiek izturēts vismaz trīs mēnešus. Pudelēs tiek izturēts vismaz vienu mēnesi.

PAMATOJUMS

— Tirgū arvien pieaug pieprasījums pēc vīniem ar īsākiem izturēšanas termiņiem.

Virsraksts

MAKSIMĀLĀ RAŽAS IZNĀKUMA IEKĻAUŠANA

— Produkta specifikācijas 5. iedaļa "Maksimālais ražas iznākums"; grozījums attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Maksimālais ražas iznākums".

— Pamatojuma apraksts

— Ir iekļauts šķirnes 'Sauvignon Blanc' maksimālais ražas iznākums.

JAUNAIS FORMULĒJUMS

5. Maksimālais ražas iznākums

'Tempranillo': 10 500 kg/ha, kas atbilst 73,5 hl/ha.

'Cabernet Sauvignon': 11 000 kg/ha, kas atbilst 77 hl/ha.

'Merlot': 10 000 kg/ha, kas atbilst 70 hl/ha.

'Graciano': 10 000 kg/ha, kas atbilst 70 hl/ha.

'Sauvignon Blanc': 11 000 kg/ha, kas atbilst 77 hl/ha.

PAMATOJUMS

— Tā kā produkta specifikācijā ir iekļauta šķirne 'Sauvignon Blanc', šai šķirnei ir noteikts maksimālais ražas iznākums.

Virsraksts

IZMANTOTĀS VĪNA VĪNOGU ŠĶIRNES IEKĻAUŠANA

— Produkta specifikācijas 6. iedaļa "Vīndarībai paredzētās vīnogu šķirnes"; šis grozījums neattiecas uz vienoto dokumentu.

Pamatojuma apraksts

— Ir pievienota šķirne ‘Sauvignon Blanc’.

JAUNAIS FORMULĒJUMS

6. Vīndarībai paredzētās vīnogu šķirnes

Sarkanogu šķirnes: ‘Tempranillo’, ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Merlot’, ‘Graciano’.

Baltogu šķirne: ‘Sauvignon Blanc’.

PAMATOJUMS

— Tā kā produkta specifikācijā ir iekļauta šķirne ‘Sauvignon Blanc’, tā ir norādīta šajā iedaļā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

“La Jaraba”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

Sarkanvīns

Šis ir piesātinātas ķiršsarkanas krāsas vīns ar vidēju līdz augstu intensitāti un sarkano un melno augļu notīm, kas kopā rada bagātīgu garšu un tumīgu konsistenci. Tā kā augsne satur daudz stroncija, tā satur šajā vīnā ir augstāks nekā citu veidu vīnos; pateicoties šim elementam, iegūtais vīns ir intensīvs, aromātisks un pilnmiesīgs, ar spēcīgām minerālu un balzama notīm.

* Maksimālais kopējais spirta saturs nepārsniedz attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos litrā)	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	130

Baltvīns

Tīrs, gaišs un dzidrs, salmu dzeltenā krāsā. Intensīvs, bagātīgs, ar šķirnei raksturīgām notīm, jo īpaši balto kauliņa augļu un ziedu notīm. Garša ir svaiga, zīdaina un līdzsvarota.

* Maksimālais kopējais spirta saturs nepārsniedz attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	130

5. Vīndarības metodes

a) Īpašās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

Sarkano vīnogu spirta rūgšana notiek nerūsējoša tērauda tvertnēs vai Francijas ozolkoka mucās 15–30 °C temperatūrā. Uzglabāšana tvertnēs un macerācija ilgst vismaz 10 dienas.

Misu, kas iegūta no baltajām vīnogām, sasmalcinot un presējot no ķekariem atdalīto ražu, nostādina 15–20 °C temperatūrā vismaz 12 stundas. Misas spirta rūgšana notiek nerūsējoša tērauda tvertnēs 10–21 °C temperatūrā.

Maksimālais ražas iznākums, sapresējot 100 kg vīnogu, ir 70 litru.

Vīnu vispirms iztur 225 litru ozolkoka mucās un pēc tam pudelēs šādu laikposmu:

- no šķirņu ‘Tempranillo’, ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Merlot’ un ‘Graciano’ vīnogām iegūtu sarkanvīnu maisījums dažādās proporcijās: iztur 225 litru ozolkoka mucās vismaz trīs mēnešus un pudelēs vismaz vienu mēnesi,
- no šķirņu ‘Tempranillo’, ‘Cabernet Sauvignon’ un ‘Merlot’ vīnogām iegūtu sarkanvīnu maisījums dažādās proporcijās: iztur 225 litru ozolkoka mucās vismaz trīs mēnešus un pudelēs vismaz vienu mēnesi,
- no šķirnes ‘Merlot’ vīnogām iegūts viensšķirnes sarkanvīns: iztur 225 litru ozolkoka mucās vismaz 6 mēnešus un pudelēs vismaz 6 mēnešus.

Audzēšanas metodes

Vīnogas novāc, kad tās ir nogatavojušās fenolu satura ziņā; atlasa ķekarus ar vislabāko struktūru un fenolu savienojumu augstāko saturu. Vienīgais organiskais materiāls, ko izmanto vīndārzos, ir aitu mēsli no tai pašā īpašumā esošās lopkopības saimniecības.

b) Maksimālais ražas iznākums

‘Tempranillo’:

73,5 hl no hektāra.

‘Tempranillo’:

10 500 kg vīnogu no hektāra.

‘Cabernet Sauvignon’:

77 hl no hektāra.

‘Cabernet Sauvignon’:

11 000 kg vīnogu no hektāra.

'Merlot' un 'Graciano':

70 hl no hektāra.

'Merlot' un 'Graciano':

10 000 kg vīnogu no hektāra.

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Noteiktais apgabals atrodas pašvaldības *El Provencio* teritorijā (Kvenka). Saskaņā ar Vīndārzu reģistru tajā ietilpst šādi zemesgabali: 9. zona, zemesgabali Nr. 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v.

Vīnu dara no noteiktā apgabala vīndārzos novāktajām vīnogām un pilda pudelēs vīna darītavā, kas atrodas ražošanas apgabalā.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'MERLOT'

'TEMPRANILLO' – 'CENCIBEL'

8. Saiknes vai saikņu apraksts

VIDE (DABAS FAKTORI UN CILVĒKFAKTORI)

La Jaraba ir ģeogrāfiskais nosaukums, ko izmanto, lai apzīmētu vietu, kur atrodas noteiktais apgabals, kā redzams pašlaik spēkā esošā Spānijas lauku teritoriju kadastra kartē. Šis apgabals atrodas nogulumiem bagātā upes ielejā. Agrākā ūdenstece *Cañada de Valdelobos* tagad ar pārtraukumiem šķērso šo teritoriju, līdz sasniedz Sankaras upi, kas atdala Kvenkas provinci no Alvasetes provinces. Teritorijā *La Jaraba* nav praktiski nekādu kalnu, un to var uzskatīt par pilnīgi līdzenu. Tās augstums ir 700 m virs jūras līmeņa.

Vīndārzos, ko lielā mērā aizsargā 92 ha plašs akmeņozolu un priežu mežs, valda tāds mikroklimats, kas ir īpaši labvēlīgs vīnogulāju augšanai. Tāpēc vīnogulāji, neraugoties uz silto un sauso austrumu vēju, ir lielā mērā pasargāti no ūdens trūkuma izraisītā stresa un vīnogas var nogatavoties ilgāk. Tā rezultātā ogās ir vairāk krāsvielu, kvalitatīva tanīna un aromāta nekā ārpus noteiktā apgabala audzētu vīnogulāju vīnogās.

Šī zeme ir veidojusies kvartāra periodā un ir Gvadjanas upes sistēmas morfoloģiski stratigrāfiskā vienība. Tās sastāvs ir daudzveidīgs – tajā atrodami kvarcīti, kvarcs, mezozoja un miocēna kaļķakmens u. c. ieži. Šā sastāva dēļ zeme var ilgāk aizturēt mitrumu, ar ko tā atšķiras no apkārtējām teritorijām, kurās ir daudz augstāks kaļķakmens saturs.

Augsnes pieder pie alfisolu rindas mālainajām augsnēm, un tās veido virs kaļķakmens izvietotās Vidusjūras sarkanzenes. Tās ir labi drenētas augsnēs ar labi attīstītu profilu, pH robežās no 7 līdz 8,5, mazu apmaiņas kapacitāti, labu caurlaidību līdz pat horizontālajiem kaļķakmens slāņiem, kas atrodas aptuveni 60–90 cm dziļumā, un dažādu struktūru, sākot ar vāji strukturētām smilšainām augsnēm un beidzot ar mālu. Tajās ir daudz aluviālo elementu, tāpēc tās ir bagātas ar barības vielām. Turklāt, pateicoties rupju aluviālo nogulumu bagātās auglīgās augsnēs morfoloģijai un tam, ka augsnē ik gadu tiek iestrādāti kūtsmēsli, augsnēs ir viegls un svaigs. Šāda augsnē ir ļoti piemērota vīnogulāju audzēšanai, un tāpēc tā ir viens no labvēlīgajiem faktoriem, kas veicina ogu augsto kvalitāti.

Apgabalā valda mērens Vidusjūras klimats ar kontinentālā klimata iezīmēm. Vissvarīgāko klimata raksturlielumu gada vidējās vērtības ir šādas: 14–16 °C temperatūra un 450 mm nokrišņu.

Augsnē konstatētā stroncija daudzums ir lielāks par vidējo – atsevišķos zemesgabalos tas pārsniedz 100 mg/kg. Precīzāk, tā daudzums ir robežās no 111,67 mg/kg līdz 158,41 mg/kg. Šis daudzums ir ievērojami lielāks par stroncija daudzumu, kas konstatēts konkrētā apgabala apkārtnes augsnēs, tostarp vietā *Los Canforrales*, kur tas ir 76,59 mg/kg, un vietā *Manteleros*, kur tas ir 20,19 mg/kg. Vietā *Manteleros* stroncija daudzums ir gandrīz astoņreiz mazāks nekā vietā *La Jaraba*.

Tam ir tieša ietekme uz vīnu – konstatētais stroncija saturs vīnā pārsniedz 2,2 mg/l, dažos gadījumos sasniedzot pat 3,3 mg/g. Tas ir ievērojami vairāk nekā kaimiņapgabalos iegūtajā vīnā, kurā stroncija daudzums ir robežās no 0,95 mg/l līdz 1,6 mg/l. Tāpēc stroncija daudzumu vīnā var uzskatīt par uzticamu rādītāju, kas raksturo vietā *La Jaraba* iegūto vīnu.

Kas attiecas uz ražošanas metodēm – vienīgais izmantotais organiskais materiāls ir aitu mēsli no īpašumā esošās lopkopības saimniecības.

Runājot par ražošanas metodēm, jānorāda, ka spirta rūgšanu ierosina pašu vīnogu mikroflora un no katriem 100 kg vīnogu presējot var iegūt ne vairāk kā 70 litrus vīna.

VĪNA APRAKSTS

Vietā *La Jaraba* iegūtā vīna raksturīgās īpašības nosaka vietējā augsne un klimats. Tie rada augsto fenolu saturu, stabilitāti un eleganci. Vīns ir ļoti labi strukturēts, ar augstu minerālu saturu un pilnmiesīgs. Tas, ka vīnu vienmēr iztur mucās un pudelēs, ietekmē organoleptiskās īpašības – tā rezultātā iegūst piesātinātas ķirškrāsas vīnu ar vidēju līdz augstu intensitāti un sarkano un melno augļu notīm, kas liek vīnam garšot bagātīgi un tumīgi. Tā kā vietas *La Jaraba* augsne satur daudz stroncija, tā saturs šajā vīnā ir augstāks nekā citu veidu vīnā, kas ražots ārpus noteiktā apgabala, un tas palīdz iegūt pilnmiesīgu vīnu ar spēcīgām minerālu un balzama notīm.

SAIKNE

Īpašums atrodas nogulumiem bagātā upes ielejā, kur ir kvarcīti, kvarcs un kaļķakmens dažādā daudzumā un augsne, kuras stroncija saturs pārsniedz vidējo rādītāju; viss iepriekš minētais palīdz iegūt intensīvu, aromātisku un pilnmiesīgu vīnu ar spēcīgām minerālu notīm un balzama garšu. Stroncija daudzums piešķir šim vīnam tam raksturīgās īpatnības.

Lai gan apgabals atrodas apgabalā, kurā ražo ar ACVN “La Mancha” apzīmētos produktus, to no minētā apgabala atšķir turpmāk minētie faktori.

DABAS FAKTORI

Apgabala robežas ir noteiktas, vadoties pēc augsnes stroncija satura, kas ir ievērojami lielāks nekā tuvējās apkārtnes augsnēs. Tas padara šajā apgabalā ražoto vīnu bagātāku ar minerāliem.

Pieteikuma iesniedzēja iesniegtajā vides apsekojumā var redzēt, ka ārpus šā apgabala stroncija saturs augsnē ir 20–80 mg/kg, savukārt noteiktajā apgabalā tas sasniedz 110–160 mg/kg. Tā rezultātā stroncija saturs šajā apgabalā ražotajā vīnā ir 2,5–3,3 mg/l, savukārt no apkārtnējo vīndārzu vīnogām iegūtajā vīnā – tikai aptuveni 1 mg/l.

Vēl viens faktors, kas līdztekus stroncija saturam padara šo apgabalu unikālu, ir tas, ka apgabalu ieskauj lielas akmeņozolu un priežu platības, kas to pasargā no siltajiem un sausajiem austrumu vējiem. Tas nozīmē, ka apgabals ir mitrāks nekā kaimiņapgabali, tāpēc vīnogas nogatavojas ilgāk. Tā rezultātā ogām un tātad arī vīnam ir izteiktāka krāsa, vairāk tanīnu un spēcīgāks aromāts.

CILVĒKFAKTORI

Acīmredzamākās atšķirības starp vīna ražošanas metodēm apgabalā *La Jaraba* un tam blakus esošajā ACVN “La Mancha” ražošanas apgabalā, ir šādas (salīdzinājumā tiks aplūkots apgabalā *La Mancha* ražotais izturētais sarkanvīns, jo apgabalā *La Jaraba* ražo tikai tāda veida vīnu):

ACVN “LA MANCHA”	“LA JARABA”	ATŠKIRĪBAS
> 11,5 tilp. %	> 12,5 tilp. %	Augstāks spirta saturs
< 10 mekv./l	< 16,7 mekv./l	Lielāks gaistošais skābums
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	Mazāks produkcijas daudzums no hektāra
≤ 1,6 mg/l	≥ 2,2 mg/l	Augstāks stroncija saturs

Izrādās, ka noteiktajā apgabalā, kura robežas noteiktas, vadoties pēc stroncija satura augsnē, pašlaik ir tikai viena vīna darītava, kas ražo vīnu šajā apgabalā, un šī vīna darītava pieder pieteikuma iesniedzējam.

Jāuzsver, ka vīna darītavas īpašniekam piederošā teritorija ir plašāka par noteiktajā apgabalā iekļauto. Tātad apgabala robežas tika noteiktas, vadoties nevis pēc teritorijas īpašumtiesībām, bet gan pēc vides apstākļiem, kas aprakstīti iepriekš.

Turklāt citi ražotāji, ja tie nākotnē sāks darboties noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, varēs izmantot reģistrēto nosaukumu, ja viņi ievēros specifikācijā izklāstītos nosacījumus. Šis apgabals aizņem aptuveni 75 hektārus, tāpēc ir visas iespējas tajā izveidot vēl citas vīna darītavas.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veikta iepakošana.

Nosacījuma apraksts:

vīnu dara no noteiktā apgabala vīndārzos novāktajām vīnogām un pilda pudelēs vīna darītavā, kas atrodas ražošanas apgabalā. Tāpēc sarkanvīnu ražošana ietver otro posmu, kad vīns tiek izturēts pudelēs vismaz vienu mēnesi, kura laikā notiek reducēšanas process. Tas uzlabo vīna kvalitāti, novedot vīna garšu līdz pilnībai. Vīns ir gatavs patēriņam, kad tas ieguvis organoleptiskās īpašības, kuras katra veida vīnam ir izklāstītas produkta specifikācijā. Mērķis ir nodrošināt kvalitāti un sniegt garantiju attiecībā uz izcelsmi un kontroli, lai panāktu īpašības, kas ACVN "La Jaraba" sarkanvīniem un baltvīniem norādītas produkta specifikācijā.

Saite uz produkta specifikāciju

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_LA-JARABA_20200529-II.pdf
