

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2018. gada 14. marts)

par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē

("Ambt Delden" (ACVN))

(2018/C 100/10)

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) Nīderlande saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 II daļas II sadaļas I nodaļas 2. iedaļu ir nosūtījusi pieteikumu par nosaukuma "Ambt Delden" aizsardzību.
- (2) Komisija minēto pieteikumu ir pārbaudījusi saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 2. punktu un ir secinājusi, ka minētās regulas 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā norādītie nosacījumi ir izpildīti.
- (3) Lai dotu iespēju iesniegt iebildumu paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī būtu jāpublicē tās pašas regulas 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un atsauce uz iepriekšējās valsts procedūras gaitā publicēto produkta specifikāciju, kura tikusi iesniegta, lai izskatītu pieteikumu par nosaukuma "Ambt Delden" aizsardzību,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Vienotais dokuments, kas sagatavots saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktu, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu "Ambt Delden" (ACVN) ir sniegti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī dod tiesības divu mēnešu laikā pēc publicēšanas izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā norādītā nosaukuma aizsardzību.

Briselē, 2018. gada 14. martā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Phil HOGAN

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

“AMBT DELDEN”

PDO-NL-02169

Pieteikuma iesniegšanas diena: 12.2.2016.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi

“Ambt Delden” (NL)

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
15. Vīns no pārgatavinātām, žuvušām vīnogām
16. Vīns no pārgatavām vīnogām

4. Vīna (vīnu) apraksts

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: Pilnmiesīgs un augļains sarkanvīns

VĪNOGU ŠĶIRNES: ‘Regent’ vai ‘Pinotin’, vai ‘Regent’ vai ‘Pinotin’ šķirnes sajaukums (mainīgās proporcijās atkarībā no gada)

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Krāsa: sarkana

Smarža: atgādina sarkanaugļu vai melnaugļu sugu ogas, nedaudz pikanta

Garša: raksturīgi augļaina un pilnmiesīga; viegli izteikta tanīnu garša

ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)	63,84
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Cukuru saturs ir 0,5–6 gramu litrā.

Maksimāls bagātinājums, atskābināšana un – ja to apstiprina kompetentā ministrija (Lauksaimniecības, dabas un pārtikas kvalitātes ministrija) Nīderlandē – paskābināšana.

Citas analītiskās īpašības ir saskaņā ar piemērojamajām definīcijām ES regulās un Nīderlandes ministrijas noteikumos.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: augļains sauss baltvīns

VĪNOGU ŠĶIRNES: ‘Johanniter’ vai ‘Souvignier Gris’

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Krāsa: balta

Smarža: atgādina nogatavojušos augļus, ābolus, citrusaugļus

Garša: izteikti augļaina ar svaigu, bagātīgu struktūru

ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)	77,14
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Cukuru saturs ir 1–8 gramī litrā.

Maksimāls bagātinājums, atskābināšana un – ja to apstiprina kompetentā ministrija (Lauksaimniecības, dabas un pārtikas kvalitātes ministrija) Nīderlandē – paskābināšana.

Citas analītiskās īpašības ir saskaņā ar piemērojamajām definīcijām ES regulās un Nīderlandes ministrijas noteikumos.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: pilnmiesīgs sausais baltvīns

VĪNOGU ŠĶIRNE: 'Solaris'

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Krāsa: balta

Smarža: atgādina nogatavojušos augļus, ziedus, piemīt viegli izteiktas koksni atgādinošas nianšes

Garša: bagātīgi augļaina, ar labi izteiktu, sviestainu struktūru, pateicoties izturēšanai mucā; pilnvestīga pēcgarša

ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)	77,14
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Cukuru saturs ir 1–8 gramī litrā.

Maksimāls bagātinājums, atskābināšana un – ja to apstiprina kompetentā ministrija (Lauksaimniecības, dabas un pārtikas kvalitātes ministrija) Nīderlandē – paskābināšana.

Citas analītiskās īpašības ir saskaņā ar piemērojamajām definīcijām ES regulās un Nīderlandes ministrijas noteikumos.

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: pilnvestīgs un augļains sārtvīns

VĪNOGU ŠĶIRNES: 'Regent' vai 'Pinotin', vai 'Regent' vai 'Pinotin' šķirnes sajaukums (mainīgās proporcijās atkarībā no gada)

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Krāsa: lašsārta

Smarža: nedaudz asa, atgādina sarkanauģļu sugu ogas

Garša: raksturīgi augļaina, taču pilnmiesīga un ar viegli izteiktu tanīnu piesātinājumu

ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)	63,84
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Cukuru saturs ir 1–8 gramu litrā.

Maksimāls bagātinājums, atskābināšana un – ja to apstiprina kompetentā ministrija (Lauksaimniecības, dabas un pārtikas kvalitātes ministrija) Nīderlandē – paskābināšana.

Citas analītiskās īpašības ir saskaņā ar piemērojamajām definīcijām ES regulās un Nīderlandes ministrijas noteikumos.

3. vīnkopības produktu kategorija – Desertvīns: sarkanvīns

VĪNOGU ŠĶIRNES: 'Regent'

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Krāsa: sarkana

Smarža: saldena, atgādina sarkanaugļu vai melnaugļu sugu ogas, nedaudz asa

Garša: pikanta

ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	18
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)	63,84
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Cukuru saturs ir 50–100 gramu litrā.

Maksimāls bagātinājums, atskābināšana un – ja to apstiprina kompetentā ministrija (Lauksaimniecības, dabas un pārtikas kvalitātes ministrija) Nīderlandē – paskābināšana.

Citas analītiskās īpašības ir saskaņā ar piemērojamajām definīcijām ES regulās un Nīderlandes ministrijas noteikumos.

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: augļains un pilnestrīgs baltvīns

VĪNOGU ŠĶIRNES: 'Johanniter' vai 'Souvignier Gris'

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Krāsa: balta

Smarža: atgādina ābolus, citrusaugļus

Garša: augļaina, svaiga, ar sīkiem burbulīšiem un pilnmiesīgāku struktūru

ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)	79,8
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Cukuru saturs ir 2–12 gramu litrā.

Maksimāls bagātinājums, atskābināšana un – ja to apstiprina kompetentā ministrija (Lauksaimniecības, dabas un pārtikas kvalitātes ministrija) Nīderlandē – paskābināšana.

Citas analītiskās īpašības ir saskaņā ar piemērojamajām definīcijām ES regulās un Nīderlandes ministrijas noteikumos.

15. vīnkopības produktu kategorija – Vīns no pārgatavinātām, žuvušām vīnogām: baltvīns

VĪNOGU ŠĶIRNES: 'Johanniter' vai 'Souvignier Gris', vai 'Solaris'

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Krāsa: balta

Smarža: atgādina nogatavojušos augļus, citrusaugļus

Garša: ar pilnmiesīgu struktūru, krēmīga, maiga un ar svaiguma un pilnmiesīguma niansēm

ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9,4
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)	79,8
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Cukuru saturs ir 100–220 gramu litrā.

Maksimāls bagātinājums, atskābināšana un – ja to apstiprina kompetentā ministrija (Lauksaimniecības, dabas un pārtikas kvalitātes ministrija) Nīderlandē – paskābināšana.

Citas analītiskās īpašības ir saskaņā ar piemērojamajām definīcijām ES regulās un Nīderlandes ministrijas noteikumos.

16. vīnkopības produktu kategorija – Vīns no pārgatavām vīnogām: baltvīns

VĪNOGU ŠĶIRNES: 'Johanniter' vai 'Souvignier Gris', vai 'Solaris'

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Krāsa: balta

Smarža: atgādina augļus, citrusaugļus

Garša: ar pilnmiesīgu struktūru, krēmīga, maiga un ar svaiguma un pilnmiesīguma niansēm

ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos litrā)	73,15
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Cukuru saturs ir 20–80 gramu litrā.

Maksimāls bagātinājums, atskābināšana un – ja to apstiprina kompetentā ministrija (Lauksaimniecības, dabas un pārtikas kvalitātes ministrija) Nīderlandē – paskābināšana.

Citas analītiskās īpašības ir saskaņā ar piemērojamajām definīcijām ES regulās un Nīderlandes ministrijas noteikumos.

5. Vīndarības metodes

a. *Galvenās vīndarības metodes*

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: Pilnmiesīgs un augļains sarkanvīns

Īpašās vīndarības metodes

Vīnogu mīkstuma fermentācija vismaz četras dienas

Izturēšana koka mucās 8–24 mēnešus

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: augļains sausais baltvīns

Īpašās vīndarības metodes

Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 18 °C (izņēmumi attiecībā uz temperatūras pieaugumu rūgšanas sākumā un vīniem, kas raudzēšanai nepadodas viegli)

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: pilnmiesīgs sausais baltvīns

Īpašās vīndarības metodes

Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 18 °C (izņēmumi attiecībā uz temperatūras pieaugumu rūgšanas sākumā un vīniem, kas raudzēšanai nepadodas viegli)

Vismaz 50 % liels apjoms pēc tilpuma nogatavināts mucā ne mazāk kā trīs mēnešus

1. vīnkopības produktu kategorija – Vīns: pilnestīgs un augļains sārtvīns

Īpašās vīndarības metodes

Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 18 °C (izņēmumi attiecībā uz temperatūras pieaugumu rūgšanas sākumā un vīniem, kas raudzēšanai nepadodas viegli)

3. vīnkopības produktu kategorija – Desertvīns: sarkanvīns

Īpašā vīndarības metode

Vīnogu mīkstuma fermentācija vismaz četras dienas

Izturēšana koka mucās vismaz divus gadus

Vīna spirta pievienošana

5. vīnkopības produktu kategorija – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns: augļains un pilnestīgs baltvīns

Īpašā vīndarības metode

Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 18 °C (izņēmumi attiecībā uz temperatūras pieaugumu rūgšanas sākumā un vīniem, kas raudzēšanai nepadodas viegli)

Otrējā raudzēšana pudelēs, izmantojot “méthode traditionnelle”

15. vīnkopības produktu kategorija – Vīns no pārgatavinātām, žuvušām vīnogām: baltvīns

Īpašā vīndarības metode

Vēlīna, ar rokām novākta raža

Žāvēšana dabiskā kārtā vismaz divas nedēļas

Vinifikācija, izmantojot auksto fermentēšanu temperatūrā, kas zemāka par 18 °C (izņēmumi attiecībā uz temperatūras pieaugumu rūgšanas sākumā un vīniem, kas raudzēšanai nepadodas viegli)

16. vīnkopības produktu kategorija – Vīns no pārgatavām vīnogām: baltvīns

Īpašā vīndarības metode

Vēlīni novākta vīnogu raža, kurai ir vismaz 110 °Oe

Vinifikācija, izmantojot auksto fermentēšanu temperatūrā, kas zemāka par 18 °C (izņēmumi attiecībā uz temperatūras pieaugumu rūgšanas sākumā un vīniem, kas raudzēšanai nepadodas viegli)

b. **Maksimālās ražas**

Sarkanvīns, ‘Regent’

65 hektolitri no hektāra

Sarkanvīns, ‘Pinotin’

65 hektolitri no hektāra

Baltvīns, ‘Souvignier Gris’

65 hektolitri no hektāra

Baltvīns, ‘Souvignier Gris’, vīns no pārgatavinātām, žuvušām vīnogām

20 hektolitrus no hektāra

Baltvīns, ‘Souvignier Gris’, vīns no pārgatavām vīnogām

40 hektolitrus no hektāra

Baltvīns, ‘Johanniter’

65 hektolitri no hektāra

Baltvīns, ‘Johanniter’, vīns no pārgatavinātām, žuvušām vīnogām

20 hektolitrus no hektāra

Baltvīns, ‘Johanniter’, vīns no pārgatavām vīnogām

40 hektolitrus no hektāra

Baltvīns, ‘Solaris’

55 hektolitri no hektāra

Baltvīns, ‘Solaris’, vīns no pārgatavinātām, žuvušām vīnogām

20 hektolitrus no hektāra

Baltvīns, ‘Solaris’, vīns no pārgatavām vīnogām

40 hektolitrus no hektāra

6. Noteiktais apgabals

Ar ACVN "Ambt Delden" apzīmētā produkta izcelsmes apgabals atrodas senās Ambtdeldenas [*Ambt Delden*] pašvaldības teritorijā, kas tagad ir daļa no *Hof van Twente* pašvaldības ["municipalitātes"] teritorijas (*Overijssel* provincē).

Ambt Delden teritorijā ietilpst ciemati *Bentelo* un *Hengevelde* un apdzīvotās vietas *Azelo*, *Deldenerbroek*, *Deldeneresch*, *Wiene* un *Zeldam*.

ACVN "Ambt Delden" ražošanas apgabalā ietilpst tikai tās platības, kurās ir gleja augsnes ar smalkgraudainu smilšmālu. Noteiktā apgabala platība ir aptuveni 8 000 ha.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'Souvignier Gris B'

'Pinotin N'

'Solaris Regent N'

'Johanniter B'

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Augsne

Augsne Ambtdeldenas apgabalā kopumā ir ar diezgan nevienādu sastāvu; tās ir dažāda veida augsnes atkarībā no konkrētās vietas, turklāt to veidi cits ar citu kombinējas.

Šis ACVN attiecas tikai uz smalkgraudaina smilšmāla gleja augšņu apvidiem Ambtdeldenas apgabalā.

Ar humusu bagātinājušos gleja augšņu apraksts

Tā ir smilšaina augsne ar minerālu veidotu apakškārtu, kas lielākoties ir melna, bet dažkārt brūna. Šie elementi apgabalā ir kombinējušies, veidojot smalkgraudainu smilšmāla augsni.

Ar humusu bagātinājušos gleja augšņu profili

Augsnes virskārta, kas ir 15–25 cm bieza un bagāta ar humusu, pēc krāsas lielākoties var būt no tumši pelēkas līdz melnai, bet organiskās vielas saturs tajā ir 5–10 %. Kopumā ņemot, smilšmāla saturs ir 15–25 %, bet māla minerālu saturs ir 6–10 %.

Zem augšējiem horizontiem, kas satur smilšmālu un māla minerālus, atrodas ievērojami smagāka augsnes kārtā (gleja māls). To sauc par gleja augsni ar uzkrājušos humusu un ar smilšmāla un māla virskārtu.

Smagākais slānis, kurš ir 5–20 cm biezs, satur 30–60 % smilšmāla un 15–30 % ar smalkiem putekļiem piesātināta māla (ja šā putekļainā māla frakcijas īpatsvars ir lielāks par 25 %, tad tas ir māls, bet, ja minētais īpatsvars ir 25–35 %, tad tas ir viegls māls).

Smilts ar humusu bagātajā augsnes virskārtā lielākoties ir ļoti smalka un mēreni smalka. Ja dziļums pārsniedz 80 cm, šī smilts bieži vien ir kaļķaina.

Klimats un vide

Ambtdeldena atrodas *Twente* teritorijā, kur statistiski vidējie (1971–2000) klimatisko apstākļu rādītāji vīna audzēšanas periodā no maija līdz septembrim ir šādi (iekavās sniegti dati, kas atbilst attiecīgajiem rādītājiem Māstrihtas teritorijā un vidēji valstī):

— Vidējā temperatūra: 15,0 °C (15,6 °C, 15,2 °C)

— Vidējā minimālā temperatūra: 9,7 °C (11,0 °C, 10,5 °C)

— Vidējā maksimālā temperatūra: 19,9 °C (20,4 °C, 19,7 °C)

— Vidējais relatīvais gaisa mitrums: 78,8 % (76,8 %, 78,8 %)

— Vidējais nokrišņu daudzums: 64,9 mm (64,7 mm, 64,9 mm) mēnesī. Vidējais saules spīdēšanas ilgums: 174,2 stundas (176,1 stunda, 185,1 stunda) mēnesī. Nedaudz zemāka temperatūra, kāda vērojama naktīs, veicina svaigu, augļainu vīnu iegūšanu.

Cilvēkfaktori (vīnogu audzēšana un vinifikācija)

Vīnogu audzēšana šajā reģionā notiek, veicot dažādus pasākumus, kuru mērķis ir uzlabot kvalitāti: pirmkārt, tādu šķirņu atlase, kas šajā vidē dod nogatavojušās, aromātiskas vīnogas, kuru noderīgās īpašības pastiprina vēlināka ražas novākšana (līdz oktobra beigām), kuras pamatā ir vīnogu gatavības pakāpes mērīšana. Turklāt atlasītās šķirnes tika izraudzītas arī, lai sasniegtu augstāku līmeni audzēšanas ilgtspējības ziņā (izturīgums).

Pie citiem audzēšanas faktoriem pieder vīnogulāja vainaga veidošana pēc Guyot sistēmas, kurā lapotni audzē vertikāli, un atlapota telpa starp vīnogām optimālai saulesgaismas piekļuvei, lai nodrošinātu vīnogu nogatavošanos – tās aug labāk, ja ķekari atlapoti (saule, strauja žūšana). Turklāt vīnogulāji ir iestādīti rindās ar 2–2,2 metru lielu rindstarpu attālumu, lai katrai vīnogulāju rindai nodrošinātu pietiekamu saulesgaismas piekļuvi. Attālums starp augiem ir 1–1,2 metri; to ievēro arī tādēļ, lai visi augi saņemtu pietiekami daudz barības vielu no augsnes (aptuveni 2,2 kvadrātmetri platības katram augam). Ķekarus retina, lai atlikušie ķekari varētu nogatavoties labāk (cukuri, aromāts). Viens no izšķirošākajiem lēmumiem, kas jāpieņem vīndarībā, attiecas uz laiku, kad novācama vīnogu raža. To nosaka, pamatojoties uz ļoti precīzu vīnogu nogatavošanās, cukuru saturu, skābumu (pH) un aromāta nianšu uzraudzību, lai nodrošinātu augstas kvalitātes vīnu.

Baltvīnu/sārtvīnu vinifikācija notiek ar auksto fermentēšanu, lai iegūtu raksturīgos svaigos, augļainos vīnus. Sarkanvīnus iztur mucās, lai ražotu vīnus ar pilnstīgu garšu. Baltvīnus var daļēji izturēt mucās, lai iegūtais vīns būtu pilnstīgāks.

Saikne

Vīna kvalitāte veidojas vairāku faktoru iedarbības rezultātā: klimats, augsne, vīnogu audzēšana un pārstrāde vīnā.

Augsne vīna kvalitāti veicina ar to, ka vīnogulāju stādījumiem tiek izmantotas ar humusu bagātas gleja augsnes, kuras satur 30–60 % smilšmāla un ievērojamu daudzumu organiskās vielas (tās īpatsvars ir 5–10 %), bet dziļākajos slāņos – bieži vien kaļķainu smilti.

Smilšmāla augsne ir ļoti labi piemērota vīnogu audzēšanai, jo tai ir laba barības vielu saglabāšanas spēja un mitrumietilpība, kas dod iespēju vīnogām pilnībā attīstīt aromāta nianšes un tādējādi nodrošināt, ka no tām iegūtais vīns ir pilnmiesīgs.

Klimats (pārsvārā kontinentāls) palīdz vīnogām sasniegt vajadzīgo gatavības pakāpi, bet vīnam – piedot svaigu un augļainu garšu un smaržu (temperatūras dēļ, kas naktīs pazeminās).

Pastāv arī ar cilvēkfaktoriem saistīti aspekti: šķirņu atlase, izmantotā audzēšanas metode (maksimāla saulesgaismas piekļuves nodrošināšana, ķekaru retināšana), ražas pārvaldība (cukuru un skābju saturs un aromātu uzraudzība) un vinifikācija (aukstā fermentēšana, izturēšana koka mucās), kuri apvienojumā ar augsnes un klimata faktoriem ļauj ražot augstas kvalitātes vīnus.

Saražoto vīnu organoleptiskās un analītiskās īpašības, piemēram, baltvīnu un sārtvīnu raksturīgā svaigā un augļainā garša un smarža un sarkanvīnu savdabīgi mīkstie tanīni ir rezultāts, kas veidojies augsnes, klimata un cilvēkfaktoru mijiedarbībā.

Papildus vīnam tiek ražoti arī citi vīnkopības produkti: desertvīns, augstas kvalitātes dzirkstošais vīns, vīns no pārgatavinātām, žuvušām vīnogām un vīns no pārgatavām vīnogām.

Desertvīnu pagatavo no bāzes vīna, kam ir tādas pašas organoleptiskās īpašības kā "Ambt Delden" kategorijas vīnam (tās izriet no augsnes apstākļu, klimata faktoru un cilvēka darbības apvienojuma), bet ar atlikumcukuriem desertvīnam vēlamā daudzumā. Turklāt to nogatavina koka mucās vismaz divus gadus (tas nodrošina vīna īpašību attīstības turpināšanos, darot maigākus vīna tanīnus un piedodot koksnei piemītošas nianšes), bet spirta saturu šādā desertvīnā paaugstina, pievienojot vīna spirtu.

Dzirkstošo vīnu pagatavo no bāzes vīna, kam ir tādas pašas organoleptiskās īpašības kā "Ambt Delden" kategorijas vīnam (tam ir tāda pati svaiga un augļaina garša, ko rada augsnes, klimata un ar cilvēka darbību saistīto faktoru apvienojums). Turklāt tam ir īpašības, kas iegūtas, bāzes vīnu pārstrādājot dzirkstošajā vīnā; šāda pārstrāde ietver raudzēšanu pudelē ("méthode traditionnelle"), un tās laikā vīns iegūst elegantus burbulišus.

Vīnā no pārgatavinātām, žuvušām vīnogām cukuru un aromāta nianšu koncentrācija veidojas galvenokārt no tā, ka vīnogām ļauj nogatavoties ilgāk un ka tās pēc tam atstāj žūt vismaz divas nedēļas. Aukstās fermentēšanas dēļ faktiskais spirta saturs šādā vīnā ir vismaz 9,4 %.

Aromātu koncentrāciju šajā augļainajā vīnā nodrošina augsnes, klimata un ar cilvēka darbību saistīto faktoru apvienojums.

Vīnā no pārgatavām vīnogām veidojas cukuri, kuru saturs ir vismaz 110 °Oe, galvenokārt pateicoties tam, ka vīnogām ļauj nogatavoties ilgāk. Līdztekus aukstajai fermentēšanai un bez bagātināšanas šis faktors un augsnes, klimata un ar cilvēka darbību saistīto faktoru apvienojums rada augļainu vīnu, kurā faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 %.

Šāda pieeja katru gadu ir vainagojusies ar medaļām vairākos konkursos gan Nīderlandē, gan aiz tās robežām (piemēram, Vīnē, Berlīnē).

9. Būtiski papildu nosacījumi

Piemērojamu papildu nosacījumu nav.

Saite uz produkta specifikāciju

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2016/08/Productdossier-Ambt-Delden.pdf>
