

V

(Atzinumi)

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 178/02)

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

PAZIŅOJUMS PAR VIENOTĀ DOKUMENTA STANDARTA GROZĪJUMU

“Conca de Barberá”**PDO-ES-A1422-AM03****Paziņojuma datums: 2021. gada 22. februāris****APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS****1. Kļūdas labojums organoleptisko īpašību aprakstā****APRAKSTS**

Organoleptiskās īpašības attiecas uz divu veidu kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem: baltvīnu un sārtvīnu. Kļūdas dēļ tika izlaists sarkanā dzirkstošā vīna organoleptisko īpašību apraksts, tādēļ tagad tas ir pievienots.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Šis ir maznozīmīgs grozījums, jo tas nav iekļauts 14. panta 1. punktā Komisijas Deleģētajā regulā (ES) 2019/33, ar ko papildina Regulu (ES) Nr. 1308/2013.

PAMATOJUMS

Grozījuma mērķis ir labot kļūdu, jo specifikācijā ir iekļauts sarkanais dzirkstošais vīns, kuram nav pievienots organoleptisko īpašību apraksts.

2. Grozījums attiecībā uz spirta saturu**APRAKSTS**

Kategorijā “Vīns” ir svītrotas faktiskā spirta satura (tilp. %) maksimālās vērtības.

Attiecībā uz sarkanvīnu, kas ražots no vienas šķirnes – ‘Trepas’ – vīnogām, ir samazinātas gan faktiskā, gan kopējā spirta satura (tilp. %) minimālās vērtības.

Abi grozījumi attiecas uz specifikācijas 2. punktu. Pirmais grozījums vienoto dokumentu neietekmē, savukārt otrais attiecas uz tā 4. punktu.

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Šie ir maznozīmīgi grozījumi, jo neviens no tiem nav iekļauts 14. panta 1. punktā Komisijas Deleģētajā regulā (ES) 2019/33, ar ko papildina Regulu (ES) Nr. 1308/2013.

PAMATOJUMS

Klimata pārmaiņu rezultātā augšanas sezonas kļūst arvien karstākas un sausākas, tādējādi samazinoties vīna kopējam skābumam un palielinoties spirta saturam. Tas nozīmē, ka vīnogu miziņām un sēklām nesakrīt fenolu gatavības pakāpe, tādēļ ražas novākšanas laikā mīkstumā ir palielināta cukuru koncentrācija. Tā rezultātā saražotajam vīnam ir augstāks spirta saturs. Tādēļ ir svītrotas faktiskā spirta satura (tilp. %) maksimālās vērtības.

Turklāt 'Trepas' vīnogu šķirnei ir raksturīga gaiša krāsa un zems spirta saturs. Pēdējos gados, kad tā izmantota sarkanvīna darīšanā, ir bijis sarežģīti nodrošināt minimālo spirta saturu.

Tādēļ grozījumi attiecībā uz ACVN vīnu spirta saturu ir veikti, ņemot vērā pielāgošanos klimata pārmaiņām, lai nodrošinātu vīna ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Conca de Barberà" raksturīgās īpašības.

3. Stādījumu biežības ierobežojumu atcelšana

APRAKSTS

Ir atcelti ierobežojumi attiecībā uz vīnogulāju stādījumu biežību.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punktu un vienotā dokumenta 5. punktu.

Šis ir maznozīmīgs grozījums, jo tas nav iekļauts 14. panta 1. punktā Komisijas Deleģētajā regulā (ES) 2019/33, ar ko papildina Regulu (ES) Nr. 1308/2013.

PAMATOJUMS

Saistībā ar klimata pārmaiņām un jaunām audzēšanas metodēm ir nepieciešams grozīt pašlaik noteikto stādījumu biežību. Iepriekš noteiktā stādījumu biežība bija 2 000–4 500 stādījumu uz hektāru.

Tomēr specifikācijā norādītā raža, kas izteikta kilogramos no hektāra, tiek uzskatīta par pietiekamu ierobežojumu. Tādēļ tiek uzskatīts, ka būtu jāsvītrot stādījumu biežības noteikumi.

4. Kļūdas labojums attiecībā uz saikni

APRAKSTS

Iepriekš nebija sniegts nepieciešamais cēloniskās saiknes apraksts attiecībā uz katru no šā ACVN vīnkopības produktu kategorijām. Tādēļ šī kļūda saiknes aprakstā ir izlabota.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

Šis ir maznozīmīgs grozījums, jo nav veiktas izmaiņas attiecībā uz saikni; ir tikai pabeigts tās apraksts. Tādējādi tas nav iekļauts 14. panta 1. punktā Komisijas Deleģētajā regulā (ES) 2019/33, ar ko papildina Regulu (ES) Nr. 1308/2013.

PAMATOJUMS

Grozījuma mērķis ir labot kļūdu, jo saikne ir jāapraksta attiecībā uz katru produktu kategoriju.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums vai nosaukumi

"Conca de Barberà"

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns

4. Vīna(-u) apraksts

1. *Baltvīns un sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Vīnu ražo, tikai un vienīgi pilnībā vai daļēji raudzējot svaigas vīnogas – veselās vai saspiestas – vai vīnogu misu.

Baltvīns: no bāli zaļgandzeltenas līdz piesātinātai zelta krāsai. Dzidrs un gaišs, nav duļķains. Galvenokārt sajūtami primārie aromāti. Jaunam vīnam piemīt viegla un svaiga garša.

Sārtvīns: atkarībā no nogatavināšanas pakāpes – no piesātināti sarkanās ar violetām niansēm un sīpolu mizas nokrāsām līdz oranžiem toņiem. Spēcīgs aromāts ar intensīvām ziedu un/vai augļu notīm, ja vīns ir jauns, un potenciālām vaniļas niansēm, ja vīns ir nogatavināts koka mucā.

Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 miligrami litrā, ja cukuru saturs ir mazāks par 5 gramam litrā; 250 miligrami litrā, ja cukuru saturs ir vismaz 5 gramam litrā.

Maksimālais gaistošais skābums nogatavinātam vīnam: 15 miliekvivalenti litrā.

* Attiecībā uz parametru robežvērtībām, kuras šeit nav norādītas, tiek piemēroti atbilstošie ES tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

10,5

Minimālais kopējais skābums

3,5 gramam litrā (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

10

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

—

2. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Vīnu ražo, tikai un vienīgi pilnībā vai daļēji raudzējot svaigas vīnogas – veselās vai saspiestas – vai vīnogu misu. Krāsa var variēt no piesātināta ķiršu toņa ar violetām niansēm līdz rubīnsarkanai ar okera nokrāsu. Vīnam piemīt tīri un intensīvi aromāti ar izteiktām augļu notīm jaunam vīnam, savukārt koka mucā nogatavinātam vīnam – vaniļas, grauzdējuma un garšvielu notīm.

Maksimālais sēra dioksīda saturs: 150 miligrami litrā, ja cukuru saturs ir mazāks par 5 gramam litrā; 200 miligrami litrā, ja cukuru saturs ir vismaz 5 gramam litrā.

Gaistošais skābums var pārsniegt 1 miliekvivalentu litrā par katru spirta satura procentu, kas pārsniedz 11 %, un katru nogatavināšanas gadu, līdz pat 20 miliekvivalentiem litrā.

Sarkanvīna, kas ražots no vienas šķirnes – ‘Trepāt’ – vīnogām, faktiskajam un kopējam spirta saturam jābūt vismaz 11 tilp. %.

* Attiecībā uz parametru robežvērtībām, kuras šeit nav norādītas, tiek piemēroti atbilstošie ES tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

11,5

Minimālais kopējais skābums

3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

13,33

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

—

3. *Desertvīns*

ĪSS APRAKSTS

Vīns aptver plašu krāsu spektru, sākot no tumšākiem un piesātinātākiem toņiem līdz spektra otram galam sarkanvīnam un baltvīnam, atbilstoši nogatavināšanas pakāpei iegūstot pat dzintara nokrāsu. Vīnam piemīt maigs un silts aromāts un, ja vīns nav nogatavināts mucā, izteiktākas augļu nianšes. Nogatavinātam vīnam raksturīgas aldehīdu un žuvušu augļu notis. Tam piemīt silta un noturīga garša ar izteiktu konsistenci.

Maksimālais sēra dioksīda saturs: 150 miligrami litrā, ja cukuru saturs ir mazāks par 5 gramiem litrā; 200 miligrami litrā, ja cukuru saturs ir vismaz 5 grami litrā.

* Attiecībā uz parametru robežvērtībām, kuras šeit nav norādītas, tiek piemēroti atbilstošie ES tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

15

Minimālais kopējais skābums

(miliekvivalentos litrā)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

—

4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Krāsai jābūt baltvīnam, sārtvīnam un sarkanvīnam atbilstošos toņos, bet aromātam – svaigam un augļainam, kas raksturīgs ražošanā izmantotajām šķirnēm. Vīnam piemīt svaiga, krēmīga un labi sabalansēta garša.

* Attiecībā uz parametru robežvērtībām, kuras šeit nav norādītas, tiek piemēroti atbilstošie ES tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

10,5

Minimālais kopējais skābums

3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

10

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

185

5. Pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Krāsai ir jāatbilst baltvīnam un/vai sārtvīnam noteiktajiem toņiem, taču ar redzamu oglekļa dioksīda klātbūtni. Vīnam jābūt ar spēcīgu, augļu un/vai ziedu aromātu. Tam raksturīga sabalansēta un svaiga graša ar viegli ķnudinošu sajūtu, ko rada oglekļa dioksīda izdalīšanās.

Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 miligrami litrā (baltvīnam un sārtvīnam) un 150 miligrami litrā (sarkanvīnam), ja cukuru saturs ir mazāks par 5 gramiem litrā; 250 miligrami litrā (baltvīnam un sārtvīnam) un 200 miligrami litrā (sarkanvīnam), ja cukuru saturs ir vismaz 5 grami litrā.

* Attiecībā uz parametru robežvērtībām, kuras šeit nav norādītas, tiek piemēroti atbilstošie ES tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

10,5

Minimālais kopējais skābums

(miliekvivalentos litrā)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)

—

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

Ierobežojumi attiecībā uz vīndarību

Vīnogu raža jānovāc ar lielu rūpību. Attiecīgā ACVN vīna, kura dabiskais spirta saturs ir vismaz 9 tilpuma %, ražošanā var izmantot tikai pietiekami nobriedušas vīnogas. Ražas iznākums nedrīkst pārsniegt 70 l misas vai vīna no katriem 100 kg ievāktu vīnogu.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

12 000 kg vīnogu no hektāra

84 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Noteiktais apgabals sastāv no vīndārzu parcelēm, kuras atrodas šādu pašvaldību vai ģeogrāfisko apgabalu teritorijā:

Barberà de la Conca,

Blancafort,

Conesa,

L'Espluga de Francolí,

Forès,

Montblanc,

Pira,

Rocafort de Queralt,

Sarral,

Senan,

Solivella,

Vallclara,

Vilaverd,

Vimbodí.

Vilanova de Prades pašvaldības teritorijā: zemesgrāmatā reģistrētās parces Nr. 11, 16, 20, 21, kā arī parcelē Nr. 10 – zemesgabals Nr. 23.

Cabra del Camp pašvaldības teritorijā: parcelē Nr. 1 – zemesgabali Nr. 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 un 77. Parcelē Nr. 4 – zemesgabali Nr. 35 un 51.

Aiguamúrcia pašvaldības teritorijā: parcelē Nr. 35 – zemesgabals Nr. 14; parcelē Nr. 36 – zemesgabals Nr. 1; parcelē Nr. 41 – zemesgabals Nr. 13.

Zemesgabali, kas minēti attiecībā uz *Cabra del Camp* un *Aiguamúrcia* pašvaldību teritorijām, atrodas ārpus ACVN "Conca de Barbera" noteiktajām robežām. Tomēr vēsturiski tie ir piederējuši vīna darītavas *Agrícola de Barbera de la Conca*, SCCL partneriem un/vai *Bodegas Concavins, SA* piegādātājiem. Tādēļ tos ir atļauts izmantot vīnu ar ACVN "Conca de Barbera" ražošanā, ja tie atbilst šādiem papildu nosacījumiem:

- vīnogas, kas audzētas iepriekš minētajos zemes īpašumos, minētās vīna darītavas izmantoja jau pirms 1989. gada 1. janvāra,
- šāda atļauja ir spēkā, kamēr iepriekš minētie vīndārzi pieder pašreizējiem īpašniekiem vai to tiešajiem pēctečiem. Tā tiek uzskatīta par individuālu atļauju, kura jāpārbauda katrā gadījumā atsevišķi.

7. Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)

'MACABEO' – 'VIURA'

'TEMPRANILLO' – 'ULL DE LLEBRE'

'TREPAT'

8. Saiknes apraksts

8.1. Vīns

Vidusjūras klimats, kura ietekmi mazina Taragonas piekrastes maigie apstākļi, ņemot vērā apkārtnē esošajos rajonos valdošais kontinentālais klimats, kā arī izteiktās dienas un nakts gaisa temperatūras atšķirības palīdz saražot izcila kvalitātes vīnogas baltvīnus, kuriem raksturīgs maigs augļu aromāts un diezgan zems spirta saturs. Pateicoties salīdzinoši zemajam skābuma līmenim, sārtvīns ir viegls, augļains un svaigs. Jaunam sarkanvīnam piemīt maiga, viegla un izteiksmīga garša. Nogatavināts sarkanvīns ir pilnmiesīgāks, ar bagātiem un noturīgiem aromātiem.

Conca de Barberà raksturīgās putekļainās mālsmilts un smagā smilšmāla augsnes piešķir baltvīnam – tāpat kā sarkanvīnam un sārtvīnam – pilnmiesīgumu un struktūru. Vīnogulāju audzēšana upju terasēs padara baltvīnu un sārtvīnu maigāku, savukārt slānekļa augsnes, kuras bagātas ar šiferi, piešķir sarkanvīnam izteiktāku krāsu un struktūru.

8.2. *Kvalitatīvs dzirkstošais un pusdzirkstošais vīns*

Conca de Barberà augsnes galvenokārt veido mālains kaļķakmens. Tas piešķir pilnmiesīgumu un struktūru gan dzirkstošajam, gan pusdzirkstošajam vīnam. Savukārt audzēšana upju terasēs padara vīnus maigākus.

8.3. *Desertvīns*

Apgabala slānekļa augsnes piešķir desertvīnam noteiktu krāsu un izteiktāku struktūru.

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

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Iepakojumam ir jāpiešķir individuāla identifikācija, uz katra iepakojuma norādot ACVN piešķirto zīmogu un unikālu individuālo numuru. Numurs tiek piešķirts iepakojuma laikā vīna darītavā atbilstoši noteiktajai partijai.

“Conca de Barberà” norādei izmantoto rakstzīmju augstums nedrīkst pārsniegt 4 mm, bet vārdiem “Denominación de Origen” (cilmes vietas nosaukums) – pusi no šā augstuma.

Uz etiķetes jānorāda:

- tās pašvaldības nosaukums, kas minēta informācijā par uzņēmumu, kurš pilda vīnu pudelēs vai pārvadā,
- faktiskais spirta saturs tilpuma %, kas izteikts tā tilpuma procentos vai pusprocentos, kam seko saīsinājums “tilp. %”,
- attiecīgā gadījumā – norāde par sulfītu klātbūtni galaproduktā,
- reģistrācijas numurs Lauksaimniecības, lopkopības, zivsaimniecības, pārtikas un vides departamenta pārvaldītajā Pudeļu pildīšanas uzņēmumu reģistrā,
- ja ir nepieciešams norādīt preču zīmi, šī zīme ir jāizvieto redzamības laukā un iepriekš jāreģistrē Spānijas Patentu un preču zīmju birojā. Par reģistrāciju jāpaziņo Lauksaimniecības, lopkopības, zivsaimniecības, pārtikas un vides departamenta Pudeļu pildīšanas uzņēmumu reģistram,
- ārpus redzamības lauka, kurā sniegta obligātā informācija, var norādīt partijas numuru,
- vīnogu šķirnes nosaukums, ja vīna ražošanā izmantoti vismaz 85 % šīs šķirnes vīnogu,
- ne vairāk kā trīs šķirņu nosaukumi, ja attiecīgais vīns ir ražots pilnībā tikai no šo trīs šķirņu vīnogām, kupāžas procentuālo sadalījumu vienmēr norādot dilstošā secībā,
- ja ir izmantotas vairāk nekā trīs šķirnes, tās var norādīt ārpus redzamības lauka, kurā sniegta obligātā informācija, kupāžas procentuālo sadalījumu vienmēr norādot dilstošā secībā,

- ražas gads, ja vismaz 85 % vīna ražošanā izmantoto vīnogu ir novāktas aprakstā norādītajā gadā,
- attiecībā uz vīnu nosaukumiem, kuros norādīts vīnkopja vārds vai saimniecības nosaukums, vīnam jābūt ražotam no vīnogām, kuras izaudzējis attiecīgais vīnkopis vai kuras reģistrētas attiecīgajā saimniecībā, un tikai un vienīgi no šā vīnkopja kultūraugiem un attiecīgajā saimniecībā.

Saite uz produkta specifikāciju

<https://ja.cat/AlaP4>
