



Saturs

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

**Eiropas Komisija**

2021/C 178/01	Euro maiņas kurss — 2021. gada 7. maijs .....	1
---------------	---	---

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

**Eiropas Komisija**

2021/C 178/02	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 .....	2
---------------	---	---

2021/C 178/03	Vīna nozares nosaukuma produkta specifikācijas standarta grozījuma apstiprināšanas paziņojuma publikācija saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu .....	10
---------------	---	----



## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>****2021. gada 7. maijs**

(2021/C 178/01)

**1 euro =**

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2059	CAD	Kanādas dolārs	1,4689
JPY	Japānas jena	131,76	HKD	Hongkongas dolārs	9,3661
DKK	Dānijas krona	7,4361	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6730
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,86810	SGD	Singapūras dolārs	1,6061
SEK	Zviedrijas krona	10,1263	KRW	Dienvikorejas vona	1 350,52
CHF	Šveices franks	1,0963	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	17,1863
ISK	Islandes krona	150,50	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7809
NOK	Norvēģijas krona	10,0125	HRK	Horvātijas kuna	7,5345
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	17 208,37
CZK	Čehijas krona	25,682	MYR	Malaizijas ringits	4,9587
HUF	Ungārijas forints	358,01	PHP	Filipīnu peso	57,747
PLN	Polijas zlots	4,5754	RUB	Krievijas rublis	89,4671
RON	Rumānijas leja	4,9265	THB	Taizemes bāts	37,588
TRY	Turcijas lira	10,0019	BRL	Brazīlijas reāls	6,3801
AUD	Austrālijas dolārs	1,5523	MXN	Meksikas peso	24,2006
			INR	Indijas rūpija	88,6375

<sup>(1)</sup> *Datu avots:* atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

## 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 <sup>(1)</sup> 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 – ‘Trepát’ – 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.

(<sup>1</sup>) 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 noteikumus.

### 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 sarkanas krāsas 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 gramiem litrā; 250 miligrami litrā, ja cukuru saturs ir vismaz 5 grami 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 grami 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 gramiem litrā; 200 miligrami litrā, ja cukuru saturs ir vismaz 5 grami litrā.

Gaistošais skābums var pārsniegt 1 miliekvivalentu litrā par katru spirta saturs 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 niānses. 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 kņudinošu 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 ievākto 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, Ļeidai apkārt esošajos rajonos valdošais kontinentālais klimats, kā arī izteiktās dienas un nakts gaisa temperatūras atšķirības palīdz saražot izcila kvalitātes vieglos 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 puteklainās 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 mālais 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>

---

**Vīna nozares nosaukuma produkta specifikācijas standarta grozījuma apstiprināšanas paziņojuma publikācija saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu**

(2021/C 178/03)

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

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

**“BEAUMES DE VENISE”**

**PDO-FR-A0724-AM02**

**Paziņojuma datums: 9.3.2021.**

**APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS**

**1. Tiešās apkaimes apgabals**

Lai ņemtu vērā vīndarības praksi, specifikācijas I nodaļas IV iedaļas 3. punktā “Tiešās apkaimes apgabals” šo apgabalu veidojošo Voklīzas (*Vaucluse*) departamenta pašvaldību sarakstā pievienota *Violès* pašvaldība. Minētā pašvaldība atrodas cieši blakus tiešās apkaimes apgabalam un produkta saikni ar ģeogrāfisko apgabalu nemaina.

Šis grozījums pārņemts arī vienotā dokumenta punktā “Papildu nosacījumi”.

**2. Vīndārzā izmantotās vīnogu šķirnes**

— Specifikācijas I nodaļas V iedaļas 1. punktā “Vīndārzā izmantotās vīnogu šķirnes” šķirne ‘*Mourvèdre*’ no blakusšķirņu saraksta pārvietota uz papildšķirņu sarakstu.

Šis grozījums pārņemts arī vienotajā dokumentā: šķirne ‘*Mourvèdre*’ no otrējo šķirņu saraksta pārvietota uz galveno šķirņu sarakstu.

— Specifikācijas I nodaļas V iedaļas 2. punkts “Noteikumi par vīnogu šķirņu proporciju saimniecībā” grozīts, nosakot, ka ģeogrāfiskā apgabala mērogā šķirņu ‘*Syrah*’ un ‘*Mourvèdre*’ īpatsvaram saimniecībās jābūt vismaz 25 %. Šos noteikumus par vīnogu šķirņu proporciju saimniecībā nepiemēro mazām saimniecībām, kuru platība nepārsniedz 1,5 ha, kā arī gadījumos, kad neplānoti (mantošanas, nomas izbeigšanas, uzņēmumu likvidācijas, izaršanas, ekspropriācijas, iegādes rezultātā) mainās saimniecības struktūra, – šādā gadījumā ražotājam ir pieci gadi laika, lai minētās prasības izpildītu. Šie noteikumi par vīnogu šķirņu proporciju vienoto dokumentu neietekmē.

— Specifikācijas I nodaļas XI iedaļā “Pārejas pasākumi” svītrots novecojušais pārejas pasākums, kas noteikumus par vīnogu šķirņu proporciju saimniecībā nosaka uz laikposmu līdz 2015. gada ražai. Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

**3. Vīnogulāju kopšanas veidi**

— Specifikācijas I nodaļas VI iedaļas 1. punkts “Vīnogulāju kopšanas veidi” grozīts, lai precizētu stādījumu minimālo biežību, apgriešanas noteikumus, kā arī aizliegtos ķīmiskās apstrādes un nezāļu apkarošanas paņēmienus.

Noteikts, ka minimālā stādījumu biežība ir 4 000 vīnkoku uz hektāru, atstatums starp rindām ir 2,50 m (iepriekš 2,20 m), bet minimālā platība uz vienu vīnkoku ir 2,50 m<sup>2</sup> (iepriekš 2,20 m<sup>2</sup>).

Šie grozījumi pārņemti arī vienotā dokumenta punktā “Vīndarības metodes”.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Attiecībā uz apgrīšanas noteikumiem Ruajā (*Royat*) kordona veidošanas laikposms no diviem gadiem ir pagarināts uz pieciem gadiem. Pārskatīts un no 12 uz 8 samazināts maksimālais vīnstīgu pumpuru skaits, kas šķita pārāk liels. Precizēts, ka vīndārza ataudzēšanas procesā tādu vīnkoku īpatsvars, kuru vainags veidots Ruajā kordona formā, gadā nedrīkst būt lielāks par 10 % no visiem vīndārza vīnkokiem. Šie grozījumi atbilst uz vietas piekoptajai praksei.

Šie grozījumi pārņemti arī vienotā dokumenta punktā "Vīndarības metodes".

Precizēts, kāda veida ķīmiskā apstrāde un ķīmiskā nezāļu apkarošana vīndārzos ir aizliegta. Šie precizējumi pārņemti arī vienotā dokumenta punktā "Vīndarības metodes".

- Aizliegta speciālā ķīmiskā apstrāde pret botrītu (sēnīšu slimība).
- Aizliegta vispārēja nezāļu ķīmiskā apkarošana zemesgabalā.
- Aizliegta nezāļu ķīmiskā apkarošana vīnkoku rindstarpās.
- Aizliegta nezāļu ķīmiskā apkarošana zemesgabala malās.
- Spontāni veidojies augājs zemesgabala malās tiek saglabāts.
- Aizliegts izmantot plastmasas pārsegumu.

#### 4. **Vīnogu šķirņu maisījumi vīnā**

- Specifikācijas I nodaļas IX iedaļa "Pārstrāde, gatavošana, kopšana, iepakojšana" papildināta, lai precizētu vīnā izmantoto šķirņu maisījuma veidošanas noteikumus, kā arī vīna krāsas intensitātes sliekšni.

Vīnos izmantoto vīnogu vai vīnu šķirņu maisījumā pārsvarā jābūt galvenajām un papildu šķirnēm, un obligāti jāizmanto šķirne 'Grenache N'. Galveno un papildu šķirņu īpatsvaram šķirņu maisījumā jābūt vismaz 60 %.

Vīna krāsas intensitātes sliekšnis ir pazemināts. Tam jābūt vismaz 5 (iepriekš 6).

Šie precizējumi pārņemti vienotā dokumenta punktā "Vīna vai vīnu apraksts".

- Specifikācijas I nodaļas IX iedaļa "Pārstrāde, gatavošana, kopšana, iepakojšana" grozīta, lai precizētu turpmāk norādītos aspektus.

Katra operatora rīcībā esošā vinifikācijas kapacitāte ir vismaz līdzvērtīga vinificētajam daudzumam, kas ar iepriekšējo ražu iegūts no tādas pašas platības.

Obligāta ir iepildīšanas līnijas un iepakojuma materiāla tīrīšanas procedūra.

Aizliegts izmantot aglomerātkorķus.

Operators pamato iepakotās produkcijas uzglabāšanas vietas piemērotību.

Šie uzglabāšanas un iepakojšanas noteikumu precizējumi vienoto dokumentu neietekmē.

#### 5. **Ražotājiem uzliktie ziņošanas pienākumi**

Specifikācijas II nodaļā precizēti ziņošanas pienākumi, kas ražotājiem uzlikti, lai nodrošinātu prasību, darījumu un iepakojuma operāciju kontroles noteikumu izpildi. Šie precizējumi vienoto dokumentu neietekmē.

### VIENOTAIS DOKUMENTS

#### 1. **Nosaukums**

Beaumes de Venise

#### 2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

#### 3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

#### 4. Vīnu apraksts

Nedzirkstoši sarkanvīni, gatavoti no maza ražas iznākuma un izmantojot vairāku šķirņu maisījumu. Šo šķirņu vidū obligāti visvairāk ir 'Grenache N', 'Syrah N' un 'Mourvèdre'. 'Grenache', 'Syrah' un 'Mourvèdre' īpatsvars šķirņu maisījumā ir vismaz 60 %.

Vīni ir piesātinātā krāsā, tiem raksturīga eleganta, izteikta un pilnestrīga struktūra, labs skābuma, spirta un vīnogu mizas tanīnu līdzsvars, kā arī augļainas un pikantas smaržas nianšes, kuras vīna izturēšanas laikā bagātinās ar dzīvnieku izcelsmes produktiem raksturīgām notīm.

Ābolskābes saturs  $\leq 0,4$  g/l; minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija  $>12,5$  tilp. %; modificētā krāsas intensitāte ir 6 vai lielāka; kopējo polifenolu skaits ir 45 vai lielāks.

Fermentējamo cukuru saturs:  $\leq 3$  g/l, ja dabiskā spirta tilpumkoncentrācija  $\leq 14$  tilp. %, vai 4 g/l, ja tā ir  $> 14$  tilp. %.

##### Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums	miliekivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekivalenti uz litru)	16,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligrami uz litru)	

#### 5. Vīndarības metodes

##### 5.1. Īpašās vīndarības metodes

###### Biezība

###### Audzēšanas prakse

- Vīnkoku stādījumu minimālā biežība ir 4 000 vīnkoku uz hektāru.
- Rindstarpu attālums nedrīkst pārsniegt 2,50 m.
- Katram vīnkokam atvēlētā platība nepārsniedz 2,5 m<sup>2</sup>. Šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar atstatumu starp vienas un tās pašas rindas vīnkokiem.
- Atstatums starp vienas rindas vīnkokiem ir no 0,90 līdz 1,10 metriem, izņemot vīnkokus, kuru vainags veidots vienkāršā (vienpleca) formā: tiem atstatums starp vienas rindas vīnkokiem ir no 0,80 līdz 1,10 metriem.

###### Apgriešana

###### Audzēšanas prakse

Vīnkokus apgriež īsi (vainagu veido kausveidā vai Ruajā (*Royat*) kordona formā), uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk par 12 vīnstīgu pumpuriem. Uz katra auglžara ir ne vairāk par diviem vīnstīgu pumpuriem.

- Ruajā kordona veidošanas periods nav ilgāks par pieciem gadiem. Šajā periodā ir atļauts pēc Gijo (*Guyot*) metodes vienkāršā (vienpleca) vai divkāršā (divplecu) formā veidots vainags, un pēc atpumpurošanas uz katra vīnkoka drīkst būt palikuši ne vairāk kā astoņi vīnstīgu pumpuri.
- Vīndārza ataudzēšanas procesā tādu vīnkoku īpatsvars, kuru vainags veidots Ruajā kordona formā, gadā nedrīkst būt lielāks par 10 % no visiem vīndārza vīnkokiem.

###### Ražas novākšana un transports

###### Audzēšanas prakse

Vīnogas novāc ar rokām.

- Raža obligāti jāšķiro: tas darāms vai nu vīndārzā, vai uz šķirošanas galda.
- Ražas transportēšanai izmantoto tvertņu ietilpība nedrīkst būt lielāka par 3 000 kg.

Apūdeņošana

Audzēšanas prakse

- Apūdeņošanu var atļaut.

Vīndarības metodes un fiziskā apstrāde

Īpašā vīndarības metode

- Novāktās vīnogu ražas termiska apstrāde temperatūrā, kas pārsniedz 40 °C, ir aizliegta.
- Pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija tajos nepārsniedz 14,5 %.

Nezāļu apkarošana

Audzēšanas prakse

Lai saglabātu fiziskās un bioloģiskās vides īpašības, kas nosaka reģiona zemju (*terroir*) kolorītu:

- aizliegta speciālā ķīmiskā apstrāde pret botrītu (sēnīšu slimība),
- aizliegta vispārēja nezāļu ķīmiskā apkarošana zemesgabalā,
- aizliegta nezāļu ķīmiskā apkarošana vīnkoku rindstarpās,
- aizliegta nezāļu ķīmiskā apkarošana zemesgabala malās,
- spontāni veidojies augājs zemesgabala malās tiek saglabāts,
- aizliegts izmantot plastmasas pārsegumu.

## 5.2. Maksimālais ražas iznākums

Sarkanvīns

42 hl no hektāra

## 6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Vīnogu novākšana, vinifikācija, vīnu gatavošana un kopšana tiek nodrošināta šādu *Vaucluse* departamenta pašvaldību teritorijā: *Beaumes-de-Venise*, *Lafare*, *La Roque-Alric* un *Suzette*.

## 7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

‘Grenache N’

‘Mourvèdre N’ – ‘Monastrell’

‘Syrah N’ – ‘Shiraz’

## 8. Saiknes apraksts

Uz dienvidiem vērtais apgabala vīndārzs izvietojies ap kalnu masīvu *Dentelles de Montmirail*. Apgabalā valda Vidusjūras klimats, kam raksturīgas ļoti sausas un saulainas vasaras. Šāds klimats ir labvēlīgs vīnogu nobriešanai. Šie sausie sarkanvīni tiek gatavoti, izmantojot vairāku šķirņu, to vidū ‘Grenache N’ un ‘Syrah N’, maisījumu. Vīni ir piesātinātā krāsā, to garšas buķetei raksturīga eleganta, izteikta un pilnētīga struktūra, labs skābuma, spirta un vīnogu mizas tanīnu līdzsvars, kā arī augļainas un pikantas smaržas nianšes, kuras vīna izturēšanas laikā bagātinās ar dzīvnieku izcelsmes produktiem raksturīgām notīm.

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

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

Tuvākās apkaimes apgabalu, kas atkāpes kārtā noteikts vīnu vinifikācijai, gatavošanai un kopšanai, veido šādu *Vaucluse* departamenta pašvaldību teritorija: *Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras* un *Violès*.

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

Tādu vīnu marķējumā, kurus apzīmē ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu, var norādīt lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu "Cru des Côtes du Rhône".

Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumu "Vignobles de la Vallée du Rhône", bet tad jāievēro nosacījumi, kuri norādīti vienošanās dokumentā, kas parakstīts starp attiecīgajām dažādajām aizsardzības un pārvaldības struktūrām.

### **Saite uz produkta specifikāciju**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20)

---





ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)  
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības  
Publikāciju birojs  
L-2985 Luksemburga  
LUKSEMBURGA

LV