C/2024/1458

9.2.2024.

Vīna nozares produkta nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. Punktu

(C/2024/1458)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantam ([1]).

JAUNA VĪNA NOSAUKUMA PIETEIKUMS

“Twente”

PDO-NL-02873

Pieteikuma iesniegšanas datums: 27.10.2022.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Twente

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
9. Gāzēts pusdzirkstošais vīns
15. Vīns no vēlīni novāktām, žuvušām vīnogām
16. Pārgatavu vīnogu vīns

4. **Vīnu apraksts**

1. VĪNA KATEGORIJA: 1. VĪNS, vīna veids: ļoti augļains sausais sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: sarkanogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: sarkana

Aromāts: sarkanu/melnu augļu (upeņu un melleņu) aromāts, nedaudz pikants

Garša: raksturīgi augļaina, ar pilnmiesīgu un maigu tanīnu piesātinājumu

Cukuru saturs: 0,5–6 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	63,84 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. VĪNA KATEGORIJA: 1. VĪNS, vīna veids: koka mucās izturēts sausais sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: sarkanogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: tumši sarkana

Aromāts: intensīvs nogatavojušos tumšo augļu aromāts, kuru papildina piparu, krustnagliņu, lauru lapu un tabakas pikantā smarža

Garša: ļoti augļaini sarkano/melno augļu (upeņu un melleņu) aromāti, labi izteikta tanīnu struktūra un garšvielu nianses

Cukuru saturs: 0,0–6,0 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	53,26 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. VĪNA KATEGORIJA: 1 – VĪNS, vīna veids: augļains sausais baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: baltogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā (un sarkanogu šķirnes *blanc de noir* gadījumā)

Krāsa: dzeltena (iespējams ar sārtu krāsu *blanc de noir* gadījumā)

Aromāts: svaigi augļi, āboli, citrusaugļi

Garša: ļoti augļaina, ar svaigu, pilnmiesīgu struktūru

Cukuru saturs: 1,0–8,0 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	77,14 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4. VĪNA KATEGORIJA: 1 – VĪNS, vīna veids: koka mucās izturēts sausais baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: baltogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: dzeltena līdz oranža

Aromāts: tropu augļu un ziedu smarža ar smalkiem koksnes toņiem

Garša: ļoti augļaina ar pilnmiesīgu struktūru, kas ir krēmīga, pateicoties izturēšanai mucā, pilnmiesīga pēcgarša

Cukuru saturs: 1,0–8,0 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	77,14 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. VĪNA KATEGORIJA: 1 – VĪNS, vīna veids: augļains pussaldais baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: baltogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: tumši dzeltena

Aromāts: ļoti izteikts augļu un ziedu aromāts

Garša: augļaina ar pilnmiesīgu pēcgaršu

Cukuru saturs: 12–45 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	79,89 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

6. VĪNA KATEGORIJA: 1 – VĪNS, vīna veids: augļains saldvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: baltogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: tumši dzeltena

Aromāts: ļoti izteikts augļu un ziedu aromāts

Garša: augļaina ar pilnmiesīgu pēcgaršu

Cukuru saturs: > 45 grami uz litru

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	5
Minimālais kopējais skābums	86,54 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

7. VĪNA KATEGORIJA: 1 – VĪNS, vīna veids: ļoti augļains sausais sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: sarkanogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: bāli rozā

Aromāts: nedaudz ass, atgādina sarkanaugļu sugu ogas

Garša: raksturīgi augļaina, bet ar pilnmiesīgu un maigu tanīnu piesātinājumu

Cukuru saturs: 1,0–8,0 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	63,84 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

8. VĪNA KATEGORIJA: 3 – DESERTVĪNS

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: sarkanogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: sarkana

Aromāts: saldu sarkano/melno augļu (upeņu un melleņu) aromāts, nedaudz pikants

Garša: pikanta

Cukuru saturs: 50–100 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	18
Minimālais kopējais skābums	63,84 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

9. VĪNA KATEGORIJA: 5 – KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS, vīna veids: augļains dzirkstošais baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: baltogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: gaiši dzeltena

Aromāts: svaigs balto/dzelteno augļu aromāts

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

Cukuru saturs: 0–12 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	79,89 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

10. VĪNA KATEGORIJA: 5 – KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS, vīna veids: augļains dzirkstošais sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: sarkanogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: bāli rozā

Aromāts: nogatavojušos sarkano augļu aromāts

Garša: smalki putojoša, pilnmiesīga struktūra ar svaigu sarkano augļu aromātiem

Cukuru saturs: 0–12 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	79,89 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

11. VĪNA KATEGORIJA: 9 – GĀZĒTS PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS, vīna veids: augļains pusdzirkstošais baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: baltogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: bāli dzeltena

Aromāts: balto augļu, ziedu smarža

Garša: vidēji putojoša, balto augļu garša, augļains skābums

Cukuru saturs: 5,0–24,0 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	79,89 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

12. VĪNA KATEGORIJA: 9 – GĀZĒTS PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS, vīna veids: augļains pusdzirkstošais sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: sarkanogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: bāli rozā

Aromāts: sarkano vasaras augļu aromāts

Garša: vidēji putojoša, sarkano vasaras augļu garša un svaigs skābums

Cukuru saturs: 5,0–24,0 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	79,89 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

13. VĪNA KATEGORIJA: 15 – VĪNS NO VĒLĪNI NOVĀKTĀM, ŽUVUŠĀM VĪNOGĀM, vīna veids: saldvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: baltogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: zeltaini dzeltena

Aromāts: augļu, citrusaugļu aromāts

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

Cukuru saturs: 100–220 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	79,8 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

14. VĪNA KATEGORIJA: 16 – PĀRGATAVU VĪNOGU VĪNS, vīna veids: saldvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīnus var izgatavot no vienas vīnogu šķirnes vai vairāku šķirņu maisījuma. Tā kā maisījumu sastāvs no gada uz gadu var nedaudz atšķirties, var mainīties arī tālāk aprakstītās tipiskās organoleptiskās īpašības (krāsa/aromāts/garša).

Vīnogu šķirnes: baltogu šķirnes, kas uzskaitītas šķirņu sarakstā.

Krāsa: zeltaini dzeltena

Aromāts: augļu, citrusaugļu aromāts

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

Cukuru saturs: 20–80 grami uz litru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās un Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	73,15 miliekvivalenti uz litru.
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. VĪNA KATEGORIJA: 1 – Vīns, vīna veids: ļoti augļains sausais sarkanvīns

Īpašā vīndarības metode

— Miziņu fermentācija vismaz 4 dienas

— Pilnīga malolaktiskā fermentācija

2. VĪNA KATEGORIJA: 1 – Vīns, vīna veids: koka mucās izturēts sausais sarkanvīns

Īpašā vīndarības metode

— Miziņu fermentācija vismaz 4 dienas

— Pilnīga malolaktiskā fermentācija

— Izturēšana koka mucās vismaz 8 mēnešus

3. VĪNA KATEGORIJA: 1 – Vīns, vīna veids: augļains sausais baltvīns

Īpašā vīndarības metode

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

4. VĪNA KATEGORIJA: 1 – Vīns, vīna veids: koka mucās izturēts sausais baltvīns

Īpašā vīndarības metode

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

— Vīna — vismaz 50 % tilpuma — izturēšana koka mucās ne mazāk kā 3 mēnešus

5. VĪNA KATEGORIJA: 1 – Vīns, vīna veids: veids: augļains pussaldais/saldais baltvīns

Īpašā vīndarības metode

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

6. VĪNA KATEGORIJA: 1 – Vīns, vīna veids: veids : ļoti augļains sausais sārtvīns

Īpašā vīndarības metode

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

— Sārtā krāsa tiek iegūta ar auksto macerāciju uz miziņām vai izmantojot *saignée* jeb "noasiņošanas" metodi [vīnogu misas īslaicīga macerācija kopā ar tumšo vīnogu miziņām, pēc tam ar noliešanu atdalot no tām misu].

7. VĪNA KATEGORIJA: 3 – Desertvīns

Īpašā vīndarības metode

— Miziņu fermentācija vismaz 4 dienas

— Izturēšana koka mucās vismaz 2 gadus

— Vīna spirta pievienošana

8. VĪNA KATEGORIJA: 5 – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, vīna veids: augļains dzirkstošais baltvīns

Īpašā vīndarības metode

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

— Sekundārā fermentācija pudelē, izmantojot tradicionālo metodi

9. VĪNA KATEGORIJA: 5 – Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, vīna veids: augļains dzirkstošais sārtvīns

Īpašā vīndarības metode

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

— Sārtā krāsa tiek iegūta ar auksto macerāciju uz miziņām vai izmantojot *saignée* jeb "noasiņošanas" metodi [vīnogu misas īslaicīga macerācija kopā ar tumšo vīnogu miziņām, pēc tam ar noliešanu atdalot no tām misu].

— Sekundārā fermentācija pudelē, izmantojot tradicionālo metodi

10. VĪNA KATEGORIJA: 9 – Gāzēts pusdzirkstošais vīns, vīna veids: augļains pusdzirkstošais baltvīns

Īpašā vīndarības metode

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

— Ne vairāk kā 2,5 bāri CO_2 pudelē

11. VĪNA KATEGORIJA: 9 – Gāzēts pusdzirkstošais vīns, vīna veids: augļains pusdzirkstošais sārtvīns

Īpašā vīndarības metode

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

— Sārtā krāsa tiek iegūta ar auksto macerāciju uz miziņām vai izmantojot *saignée* jeb "noasiņošanas" metodi [vīnogu misas īslaicīga macerācija kopā ar tumšo vīnogu miziņām, pēc tam ar noliešanu atdalot no tām misu].

— Ne vairāk kā 2,5 bāri CO_2 pudelē

12. VĪNA KATEGORIJA: 15 – Vīns no vēlīni novāktām, žuvušām vīnogām, vīna veids: saldvīns

Īpašā vīndarības metode

— Ir papildu posms, kas saistīts ar vīnogu ilgāku nogatavināšanu, lai koncentrētu cukurus un aromātus.

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

— Vīns tiek iegūts no vīnogām, kas ir daļēji dehidrētas (žāvējot). Rezultātā šo vīnogu misai ir minimālais iespējamais alkohola tilpumprocentu līmenis 16 % (vai vismaz 272 grami cukura uz litru) bez bagātināšanas.

13. VĪNA KATEGORIJA: 16 – Pārgatavu vīnogu vīns

Īpašā vīndarības metode

— Vēla ražas novākšana ar augstu cukura saturu

— Aukstā fermentēšana temperatūrā, kas zemāka par 20 °C (izņēmums — vīniem, kas fermentēšanai nepadodas viegli, rūgšanas sākumā temperatūru paaugstina)

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Vīns

   60 hl no hektāra

2. Desertvīns

   60 hl no hektāra

3. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

   60 hl no hektāra

4. Gāzēts pusdzirkstošais vīns

   60 hl no hektāra

5. Vīns no vēlīni novāktām, žuvušām vīnogām

   60 hl no hektāra

6. Pārgatavu vīnogu vīns

   60 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Twente ir reģions Nīderlandes austrumos, kas ietver *Overijssel* provinces austrumu daļu. Rietumos un ziemeļos tā robežojas ar *Salland* reģionu, kas arī atrodas *Overijssel* provincē, un Reges upe veido robežu ar *Nijverdal*. Dienvidos tā robežojas ar *Achterhoek*, kas atrodas *Gelderland* provincē. Uz dienvidaustrumiem tā robežojas ar Vācijas apgabalu *Borken*, un uz austrumiem un ziemeļiem tā robežojas ar *Bentheim* grāfisti arī Vācijā, kur Dinkelas upe tiek uzskatīta par dabisku robežu.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Cabaret Noir N" (VB-91-26-4)

"Cabernet Blanc B" (VB-91-26-1)

"Cabernet Cortis"

"Cabertin N" (VB-91-26-17)

"Chardonnay B"

"Johanniter B"

"Pinot Gris G"

"Pinot Noir N"

"Pinotin N"

"Regent N"

"Riesling B"

"Rondo N"

"Solaris"

"Souvignier Gris"

"Zweigeltrebe N"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Vispārīga informācija*

Vīna kvalitāti nosaka ražošanas reģions [*terroir*], proti, vairāki faktori, kas šim reģionam ir raksturīgi un kas ietekmē vīndārzos augošos vīnogulājus. *Twente* noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā visi augsnes un klimatiskie apstākļi, proti, klimats, atrašanās vieta, augsne un vīndārzu apsaimniekošana, kā arī vīndarības process, veicina vīna kvalitāti. Tas attiecas uz visu kategoriju vīniem.

8.2. *Augsne*

Twente augsne sastāv galvenokārt no mālainas smilts, taču tās sastāvā ir arī akmeņains māls. Izplatītākās podzolaugsnes, podzoli un akmeņu mālu augsnes ir tās augsnes, kas šeit ir piemērotas vīnkopībai, pateicoties smilšmālam (aptuveni 15–30 %) un trūdvielām (aptuveni 2 %), kas veicina ūdens līdzsvaru.

8.3. *Klimats*

Klimatu periodā no aprīļa līdz septembrim (vīnogu sezona) 2016.–2020. gadā var raksturot ar šādiem rādītājiem:

— *Huglin* indekss: 1 681

— vidējā temperatūra: 15,7 °C

— vidējā minimālā temperatūra: 9,3 °C

— vidējā maksimālā temperatūra: 21,5 °C

— vidējais relatīvais gaisa mitrums: 73 %

— vidējais nokrišņu daudzums: 1,7 mm dienā (aptuveni 51 mm mēnesī)

— vidējais saules spīdēšanas ilgums: 7,2 stundas dienā

— iztvaikošana: 28,3

Mērenais jūras klimats palīdz vīnogām sasniegt nepieciešamo gatavību, piešķirot vīnam svaigumu un augļainumu (jo starpība starp dienas un nakts temperatūru ir lielāka un nakts temperatūra ir nedaudz zemāka — aptuveni par 1–1,5 °C zemāka — nekā lielākajā daļā Nīderlandes). Tas ir būtisks faktors, kas palīdz saglabāt vīnam raksturīgo skābumu.

No aprīļa līdz septembrim temperatūras ir labvēlīgas gan vīnkopībai, kā to apliecina *Huglin* indekss (sasniedz 1 650), gan audzētajām šķirnēm (ir gana silts).

To apliecina saules spīdēšanas stundu skaits, kas no aprīļa līdz septembrim ir aptuveni 7,2 stundas dienā un kopš 1996. gada ir palielinājies par 23,9 %.

Vidējā minimālā temperatūra ir palikusi vairāk vai mazāk tāda pati un ir labvēlīga vīnogu nogatavošanās procesam (proti, vīnogas saglabā gana daudz skābuma vēsa klimata vīnam).

Šīs jūtamās klimata atšķirības ir *Twente* apkārtnē esošo morēnu rezultāts.

Lietus līmenis ir pietiekams, bet dažkārt jāpievērš uzmanība tendencei, ka mēneši no aprīļa līdz jūlijam kļūst sausāki. To ietekmē arī augstāks iztvaikošanas līmenis, kas kādreiz bija ap 24,5 un tagad ir ap 28,3.

Nereti ir nakts salnas, pat pēc pumpuru izplaukšanas. Nesen tas ir noticis četros no 5 gadiem, un varētu prasīt rīcību, lai nepieļautu sala radītus bojājumus.

8.4. *Vīnogu audzēšanas un vīndarbības metodes*

Cilvēku ieguldījums, piemēram, šķirņu atlase, izmantotā audzēšanas metode (maksimāla saules gaismas izmantošana, ķekaru retināšana), ražas pārvaldība (cukuru un skābju satura un aromātu uzraudzība) un vīndarības metodes (aukstā fermentēšana, izturēšana koka mucās), ir vēl viens aspekts, kas apvienojumā ar augsnes un klimata faktoriem ļauj ražot īpašās kvalitātes "Twente" vīnus.

100 % vīnogu, kas tiek izmantotas vīnu izgatavošanai ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Twente", ir jābūt izaudzētām *Twente* izcelsmes apgabalā. Lai izgatavotu kvalitatīvus vīnus, *Twente* apgabalā izmanto tālāk izklāstītās audzēšanas metodes:

— vīnogu šķirņu atlase. Atlasītajām vīnogu šķirnēm ir kopīga īpašība — tās labi aug un nogatavojas relatīvi vēsajā *Twente* apgabala ziemeļu klimatā. Vairākas šķirnes arī veicina ilgtspējīgu vīnogu audzēšanu, jo tās ir izturīgas pret sēnēm un citām slimībām, tādēļ vīnogas var veselīgi gatavoties līdz oktobrim, lai no tām iegūtu kvalitatīvus vīnus.

— Vīnogas, kas tiek izmantotas ar ACVN "Twente" apzīmētu vīnu izgatavošanai, ir jāaudzē vienā no šiem augsnes veidiem *Twente* apgabalā: podzolu augsnes, podzols un akmeņainā māla augsnē.

— Veģetācija starp rindām un augsnes struktūra. *Twente* apgabalā smilšu/smilšmāla augsne nodrošina labu ūdens aizvadīšanu un augsnes aerāciju, kas ir būtiski kvalitatīvu vīnu ražošanai.

— Stādījumu biezība. Rindām jābūt vismaz 2 m atstatumā, tādējādi nodrošinot pietiekami daudz saules gaismas uz lapotnes (ņemot vērā saules leņķi). Vēlamo stādīšanas biezību vai noteikt atkarībā no vīnogulāja šķirnes un potcelma augtspējas. (Lai izvairītos no pārmērīgas apgriešanas, augtspējīgām šķirnēm / potcelmiem jānodrošina vairāk vietas.) Uz hektāru var stādīt 3 000–5 000 vīnogulāju.

— Vīnogulāju audzēšanas metode. Lai izveidotu augšupvērstu lapotni līdz 2,2 m augstumā, kas nodrošina pietiekamu fotosintēzi, izmanto *Guyot* un *Cordon* metodes.

— Lapotnes veidošana. Lai nodrošinātu pietiekamu fotosintēzi, virs augļu zonas saglabā vismaz 1 metru lapu zonu. Vīnogulāju galus apgriež pēc iespējas vēlāk (virs augšējās stieples), lai nepieļautu (pārāk daudzu) sānu dzinumu veidošanos un lai lapotne nekļūtu pārāk blīva. Tiek veidota atvērta un viegla lapotne, lai nodrošinātu to, ka visām lapām ir optimāla saules gaismas iedarbība un ka lapotnē nepaliek pārāk daudz mitruma. No augļu zonas tiek noņemtas lapas, lai ķekari pēc mitriem laikapstākļiem varētu ātri izžūt.

— Maksimālā raža no hektāra. Tiek iegūta neliela raža no hektāra, lai katrs ķekars saņemtu pietiekami daudz uzturvielu, kas nodrošinātu optimālu nogatavošanos. Ja nepieciešams, ķekarus var izretināt (pirms nogatavošanās sākuma), lai samazinātu ražu. Maksimālais ražas iznākums katrai vīnogu šķirnei ir norādīts 5.2. punktā.

— Ražas ievākšanas laiks. Optimālo laiku vīnogu ražas ievākšanai nosaka, ņemot vērā to cukura saturu, skābumu un, galvenais, aromātu. Vīnkopis cieši uzrauga vīnogu nogatavošanos un katru dienu ap ražas novākšanas laiku nogaršo vīnogas, lai noteiktu, vai aromāti ir nobrieduši. (Tos nevar izmērīt tā, kā var izmērīt cukurus un skābumu.)

— Ražas ievākšana. Vīnogu ražu ievāc ar rokām, lai tās varētu sašķirot jau vīndārzā. Ražu var ievākt arī ar mašīnām, izmantojot sensoru vadītas šķirošanas iekārtas. Turklāt, lai nodrošinātu veselīgu apstrādi (higiēnu, baktēriju augšanas novēršanu), ir svarīgi apstrādāt vīnogas drīz vien pēc ievākšanas.

Augsne, klimats, audzēšana un vīndarības metodes nodrošina "Twente" vīna kvalitāti.

8.5. *Vīni*

Iepriekš minētās saražoto vīnu organoleptiskās un analītiskās īpašības, piemēram, baltvīnu un sārtvīnu raksturīgais svaigums un augļainums un sarkanvīnu mīkstie tanīni ir rezultāts, kas veidojies augsnes, klimata un cilvēkfaktoru mijiedarbībā.

Paralēli kategorijai "Vīns" tiek ražotas arī citas vīnogulāju produktu kategorijas, proti, desertvīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, gāzēts pusdzirkstošais vīns, vīns no vēlīni novāktām, žuvušām vīnogām un pārgatavu vīnogu vīns.

Desertvīns sastāv no bāzes vīna, kam ir tādas pašas organoleptiskās īpašības kā kategorijai "Vīns" (tās izriet no augsnes, klimata un ar cilvēka darbību saistīto faktoru apvienojuma), bet ar atlikumcukuriem desertvīnam vēlamā daudzumā. Turklāt to nogatavina mucās vismaz 2 gadus (tas nodrošina, ka vīnā attīstās maigāki tanīni un piedod tam koksnei piemītošas nianses), un spirta saturu šādā desertvīnā paaugstina, pievienojot vīna spirtu.

Bāzes vīnam, ko izmanto kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanā, ir tādas pašas organoleptiskās īpašības kā kategorijai "Vīns" (tāds pats svaigums un augļainums, ko rada augsnes, klimata un ar cilvēka darbību saistīto faktoru apvienojums). Turklāt tam ir īpašības, kas iegūtas, pārstrādājot bāzes vīnu dzirkstošajā vīnā ar tradicionālo metodi, kas piešķir vīnam elegantās putas.

Gāzēts pusdzirkstošais vīns tiek gatavots no piemērota bāzes vīna, kas tiek pildīts pudelēs (ar CO_2) kā pusdzirkstošs vīns, iegūstot augļainu, svaigu vīnu ar burbuļiem, kurā dominē sarkano augļu aromāts un garša, pateicoties augsnes, klimata un ar cilvēka darbību saistīto faktoru apvienojumam.

Vīnā no vēlīni novāktām, žuvušām vīnogām cukuru un aromāta nianšu koncentrācija veidojas galvenokārt no tā, ka vīnogām ļauj nogatavoties ilgāk un ka tās pēc tam atstāj žūt vismaz 2 nedēļas. Tādējādi aukstās fermentēšanas procesā iegūst vīnu, kura minimālā faktiskā spirta koncentrācija ir 9 %. Aromātu koncentrāciju šajā augļainajā vīnā nodrošina augsnes, klimata un ar cilvēka darbību saistīto faktoru apvienojums.

Pārgatavinātu vīnogu vīns augsto cukura saturu iegūst galvenokārt no tā, ka vīnogām ļauj nogatavoties ilgāk. Tādējādi aukstās fermentēšanas procesā bez bagātināšanas iegūst augļainu vīnu, kura minimālā faktiskā spirta koncentrācija ir 12 %. Šis vīns ir plašas cilvēka darbības rezultāts, izmantojot ražu, ko nodrošina klimats un augsne.

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

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījumu apraksts:

Izcelsmes apgabala nosaukumu “Twente” var papildināt ar nosaukumu “Esker-Langeveen”, lai apzīmētu mazāku izcelsmes reģionu, kas atrodas noteiktajā apgabalā. Tādā gadījumā vismaz 85 % vīnogu ir jābūt iegūtiem minētajā reģionā.

Saite uz produkta specifikāciju

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-05/Productdossier-BOB-Twente.pdf