Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2025/458

22.1.2025.

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

(C/2025/458)

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

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Conca de Barberà”

PDO-ES-A1422-AM05

Paziņojuma datums: 2024. gada 24. oktobris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. ORANŽĀ VĪNA KĀ BALTVĪNA VEIDA IEKĻAUŠANA

Apraksts

Oranžais vīns, tā ražošana un organoleptiskās īpašības ir iekļautas kā baltvīna veids.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Jauna kategorija nav pievienota, tomēr produkta specifikācijas pašreizējā 1. kategorijā ir iekļauts jauns baltvīna veids.

Pamatojums

Tas ir baltvīna veids, kas iepriekš tika ražots *Conca de Barberà*. Šī veida vīniem vienmēr ir dinamiska garša, kā arī intensīva krāsa, un tie ir ar augstu spirta saturu. Pēdējā laikā jaunas, mazāk agresīvas ražošanas metodes ir devušas iespēju ražot jaunu šo vīnu paaudzi.

Oranžo vīnu ražošanas apjoms pēdējo gadu laikā ir palielinājies, un, tā kā aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Conca de Barberà” produkta specifikācijā nav skaidras atsauces uz šāda veida vīnu, tas bija jāpievieno.

2. “MÉTHODE ANCESTRALE” IEKĻAUŠANA KVALITATĪVU DZIRKSTOŠO UN PUSDZIRKSTOŠO VĪNU RAŽOŠANĀ

Apraksts

Ir iekļauta atsauce uz kvalitatīviem dzirkstošajiem un pusdzirkstošajiem vīniem, ko ražo, izmantojot “méthode ancestrale”, to ražošanu un organoleptiskajām īpašībām.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Jauna kategorija nav pievienota, tomēr produkta specifikācijas pašreizējā 5. un 8. kategorijā ir iekļauts jauns vīna veids, ko ražo ar iepriekš minēto metodi.

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

Pamatojums

Iepriekšējā specifikācija attiecās tikai uz kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanu, izmantojot tradicionālo metodi. Tomēr pēdējo gadu laikā vīna darītavas ir ieviesušas jauninājumus un tagad ražo dzirkstošos vīnus, izmantojot "méthode ancestrale". Tāpēc ir jāiekļauj šādi vīni, kā arī pusdzirkstošais vīns, ko ražo ar "méthode ancestrale".

3. UZLABOTS ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU APRAKSTS

Apraksts

Dažādo vīna veidu organoleptiskie apraksti ir uzlaboti un apkopoti tabulā.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mērķis ir uzlabot produkta aprakstu.

4. LABOJUMI

Apraksts

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija kvalitatīvos dzirkstošajos vīnos ir palielināta no 9,5 % līdz 10 %.

— Atlikumcukuru vienības iepriekš tika izteiktas gramos uz litru "glikozes un fruktozes", un tagad tās izteiktas kā "glikoze, fruktoze un saharoze" kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem un "glikoze un fruktoze" citiem vīniem.

— Apzīmējums "Moscatel" ir svītrots.

— Daži cukura parametri ir koriģēti atkarībā no kvalitatīvā dzirkstošā vīna veida.

— Ir atcelta iespēja vīnu uzglabāt vietā, kas atrodas noteiktā apgabala tiešā tuvumā– šajā apgabalā drīkst veikt tikai ražošanu un izturēšanu.

Ir attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 2.2. un 8.4. punkts un vienotā dokumenta 4. un 9. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mēs izmantojam iespēju veikt šos labojumus, lai teksts atbilstu spēkā esošajiem ES tiesību aktiem. "Moscatel" neizmanto vīniem, uz kuriem attiecas šis ACVN.

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

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Baltvīns un sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīns

Izskats: krāsa var būt no bāli zaļgandzeltenas līdz intensīvi zeltainai atkarībā no izturēšanas līmeņa un/vai no tā, vai ražošanas procesā ir bijusi saskare ar koksni. Dzidrs, bez nogulsnēm.

Smarža: augļu un/vai ziedu nianses, kad vīns ir jauns, var būt terciāri aromāti un pat grauzdējuma vai koksnes nianses, ja ir bijusi saskare ar koksni.

Garša: viegla un svaiga garša, kad vīns ir jauns, un bagātīgāka un strukturētāka garša, kad vīnu raudzē vai iztur mucās.

Oranžais vīns

Izskats: var būt neliels duļķainums, kas rodas ražošanas procesā, krāsas toņi var būt no dzeltena līdz oranžam.

Smarža: baltvīnu primārajiem aromātiem var būt oksidatīvas, botāniskas, augu un/vai garšaugu nianses.

Garša: var būt rūgtas un/vai tanīnu nianses, kas rodas ražošanas procesā.

Sārtvīns

Izskats: krāsa var būt no intensīvi sarkanas ar violetu un sīpolu mizas nokrāsu līdz oranžiem toņiem atkarībā no izturēšanas līmeņa un/vai no tā, vai ražošanas procesā ir bijusi saskare ar koksni. Dzidrs, bez nogulsnēm.

Smarža: izteikta, ar augļu un/vai ziedu niansēm, kad vīns ir jauns, var būt terciāras vai izturēšanai raksturīgas nianses.

Garša: viegls skābums, līdzsvarots, ar augļainu garšu.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir mazāks par 5 gramiem uz litru; 250 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir vismaz 5 grami uz litru.

* 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

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

2. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: krāsa var būt no piesātinātas ķiršu krāsas ar violetām niansēm līdz rubīnsarkanai ar okera nokrāsu, palielinoties izturēšanas līmenim.

Smarža: skaidri un intensīvi aromāti. Jaunie vīni ir augļaini, un tiem ir terciāras, tostarp grauzdējuma, nianses, ja tiem ir bijusi saskare ar koksni.

Garša: jaunajiem vīniem ir līdzsvarots skābums un vidēja līdz ilga pēcgarša. Vīniem, kas ir raudzēti un/vai izturēti mucās, ir intensīva, strukturēta un ilgstoša garša.

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

* 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 uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

3. *Desertvīns*

ĪSS APRAKSTS

Desertvīni (visi)

Izskats: atkarībā no izturēšanas pakāpes – no necaurspīdīgākām un intensīvākām krāsām līdz izteiktākiem toņiem, kas aprakstīti baltvīniem un sarkanvīniem, iegūstot pat dzintarkrāsas ar vara nokrāsu.

“Vino de licor dulce natural” (saldais desertvīns, kas ražots, to stiprinot)

Smarža: viegli silta, ar rozīņu, medus, gatavu augļu aromātiem, kas atgādina vīnogu garšas un aromātus.

Garša: bagātīga un ilgstoša.

Desertvīni “Mistela”

Smarža: mēreni silta. Vīni ir zīdaini un medaini, ar rozīņu, medus, gatavu augļu aromātiem, kas atgādina vīnogu garšas un aromātus.

Garša: bagātīga un ilgstoša ar labi integrētu spirtu.

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

* 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 uz litru)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 33,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: krāsa ir tāda, kā aprakstīta baltvīniem, sārtvīniem un sarkanvīniem. Visos gadījumos – ar papildu oglekļa dioksīdu.

Smarža: svaigi un augļaini aromāti, kas raksturīgi vīnogu šķirnēm, no kurām tie gatavoti.

Garša: svaiga un krēmīga, ar labu salduma, skābuma un spirta līdzsvaru.

* 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

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 185

5. *Pusdzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Pusdzirkstošais vīns

Izskats: krāsai ir tāda, kā aprakstīts baltvīniem, sārtvīniem vai sarkanvīniem, taču ar papildu oglekļa dioksīdu.

Smarža: spēcīga, ar augļu un/vai ziedu aromātu.

Garša: sabalansēta un svaiga garša, kura izraisa viegli kņudinošu sajūtu, ko rada oglekļa dioksīda izdalīšanās.

Pusdzirkstošais vīns, ko ražo ar “méthode ancestrale”

Izskats: krāsai ir tāda, kā aprakstīts baltvīniem, sārtvīniem vai sarkanvīniem, taču ar papildu oglekļa dioksīdu.

Smarža: svaigi un augļaini aromāti, kas raksturīgi vīnogu šķirnēm, no kurām tie gatavoti.

Garša: svaiga, ar labu salduma, skābuma un spirta līdzsvaru.

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

* 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. %) 9

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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 %, ražošanā var izmantot tikai pietiekami gatavas vīnogas. Vīna 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 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Noteiktais apgabals sastāv no vīndārzu zemesgabaliem, kuri 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* un *Vimbodí*. *Vilanova de Prades* pašvaldības teritorijā: zemesgrāmatā reģistrētie zemesgabali Nr. 11, Nr. 16, Nr. 20, Nr. 21, un zemesgabala Nr. 10 lauks Nr. 23. *Cabra del Camp* pašvaldības teritorijā: zemesgabals Nr. 1, lauki Nr. 13, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 28, Nr. 29, Nr. 34, Nr. 66 un Nr. 77. Zemesgabals Nr. 4, lauki Nr. 35 un Nr. 51. *Aiguamúrcia* pašvaldības teritorijā: zemesgabals Nr. 35, lauks Nr. 14; zemesgabals Nr. 36, lauks Nr. 1; zemesgabals Nr. 41, lauks Nr. 13.

Zemesgabali, kas minēti saistībā ar *Cabra del Camp* un *Aiguamúrica* 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 ar ACVN "Conca de Barbera" apzīmēto vīnu 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 paliks spēkā, kamēr iepriekš minētie vīndārzi piederēs pašreizējiem īpašniekiem vai to tiešajiem pēctečiem. Tā tiek uzskatīta par individuālu atļauju, kura jāpārbauda katrā atsevišķā gadījumā.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"AGUDELO" – "CHENIN BLANC"

"CABERNET FRANC"

"CABERNET SAUVIGNON"

"CHARDONNAY"

"GARNACHA BLANCA"

"GARNACHA TINTA"

"GARRO" – "MANDO"

"MACABEO" – "VIURA"

"MAZUELA" – "SAMSÓ"

"MERLOT"

"MERSEGUERA" – "SUMOLL BLANCO"

"MONASTRELL"

"MOSCATEL DE ALEJANDRÍA"

"MOSCATEL DE GRANO MENUDO"

"PARELLADA"

"PINOT NOIR"

"QUEROL"

"SAUVIGNON BLANC"

"SUMOLL TINTO"

"SYRAH"

"TEMPRANILLO" – "ULL DE LLEBRE"

"TREPAT"

"VIOGNIER"

8. **Saiknes(-ņu) apraksts**

8.1. *Vīns*

Vidusjūras klimats, kura ietekmi mazina Taragonas piekrastes maigie apstākļi, pie Ļeidas esošajos rajonos valdošais kontinentālais klimats, kā arī izteiktās dienas un nakts gaisa temperatūras atšķirības palīdz saražot izcilas kvalitātes vieglos baltvīnus, kuriem raksturīgs maigs augļu aromāts un diezgan zems spirta saturs. Pateicoties salīdzinoši zemajam skābuma līmenim, sārtvīni ir viegli, augļaini un svaigi. Jauniem sarkanvīniem piemīt maiga, viegla un izteiksmīga garša. Izturēti sarkanvīni ir pilnmiesīgāki, 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 baltvīnus un sārtvīnus maigākus, savukārt slānekļa augsnes, kuras bagātas ar šīferi, piešķir sarkanvīniem 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 aktos

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

Iepakojumam ir jāpiešķir individuāla identifikācija, uz katra iepakojuma norādot ACVN piešķirto zīmogu un unikālu individuālo numuru. Numurs tiek piešķirts iepakošanas 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 vīnu pilda 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 izmanto preču zīmi, šī zīme ir jāizvieto redzamības laukā un iepriekš jāreģistrē Spānijas Patentu un preču zīmju birojā. Par šo 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.

Tiesiskais regulējums;

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

Ir atļauta tradicionālā prakse, saskaņā ar kuru vīnus gatavo un iztur apgabalā, kas atrodas noteiktā apgabala tiešā tuvumā, ja šī prakse ir ievērota pagātnē, saņemot atļauju un katrā atsevišķā gadījumā ņemot vērā attiecīgos apstākļus.

Saite uz produkta specifikāciju

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Conca-de-Barbera-modificacio-PC-AM05-2024.pdf