C/2025/3093

6.6.2025.

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

(C/2025/3093)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Tharsys”

PDO-ES-02980

Pieteikuma iesniegšanas datums: 27.7.2023.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

Tharsys

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais 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 vai vīnu apraksts**

1. *Sarkanvīns*

Izskats: dzidrā un spilgti purpursarkanā krāsā ar violetu līdz ķiršsarkanu nokrāsu jaunvīniem un granātsarkanu līdz rubīnsarkanu nokrāsu izturētiem vīniem.

Smarža: ļoti intensīva, jaunvīnos dominē zilziedu notis, kas vēlāk pārtop sarkanaugļu notīs, aromātisko garšaugu balzama notis un minerālu pēcsmarža. Mucās izturētie vīni iegūst grauzdējuma, pikantu un dūmu smaržu ar pienskābes notīm.

Garša: vidēji spēcīga struktūra, viegli un nobrieduši tanīni. Vidēji skāba.

* Nenorādītajām robežvērtībām jāatbilst spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 13,0

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 10

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 80

2. *Baltvīns un sārtvīns*

BALTVĪNS

Izskats: dzidrs, citrondzeltenā krāsā ar zeltainu spīdumu, kas laika gaitā kļūst par vecināta zelta krāsu.

Smarža: intensīva un tīra, ar ziedu, kauleņu, citrusaugļu un aromātisko garšaugu notīm, ar minerālu pēcsmaržu.

Garša: tīra un intensīva, ar vidēju struktūru. Vidēji līdz ļoti skāba. Kauleņu, citrusaugļu un svaigu aromātisko garšaugu garša.

SĀRTVĪNS

Izskats: dzidrs, gaišsārtā krāsā ar oranžu spīdumu, kas laika gaitā kļūst par lašsārtu nokrāsu.

Smarža: intensīva un tīra, ar ziedu, kauleņu, citrusaugļu un sarkano augļu, kā arī svaigu aromātisko garšaugu notīm, ar minerālu pēcsmaržu. Mucās izturētā vīnā attīstās grauzdētu garšvielu un dūmu smarža.

Garša: tīra un intensīva, ar vidēju struktūru. Vidēji līdz ļoti skāba. Kauleņu, sarkanaugļu un aromātisko garšaugu garša. Svaiga un minerālu pēcgarša.

* Nenorādītajām robežvērtībām jāatbilst spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 5,35 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 8,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 130

3. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns (baltvīns un sārtvīns)*

KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS: BALTVĪNS

Izskats: dzidrs. Spilgti dzeltenā vecināta zelta krāsā, ar smalkiem, vienmērīgiem burbulīšiem.

Smarža: tīra. Intensīva baltziedu, nogatavojušos kauleņu un citrusaugļu smarža, arī augu – sūnu un svaigu aromātisko garšaugu – un minerālu notis, kā arī svaiga sviesta, grauzdētas maizes garozas un viegli grauzdētu mandeļu smarža.

Garša: ļoti intensīva. Vidēji miesīga. Vidēji līdz ļoti skāba. Jūtami maigi un viegli burbulīši.

KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS: SĀRTVĪNS

Izskats: dzidrs. Gaišsārtā krāsā ar spilgtu vara krāsas malu. Smalki, izsmalcināti un noturīgi burbulīši.

Smarža: tīra un intensīva. Izsmalcinātas ziedošu koku, citrusaugļu, ķiršu, aveņu un svaigu aromātisko garšaugu notis, svaiga sviesta, grauzdētas maizes, talka smarža un minerālu pēcsmarža.

Garša: ļoti intensīva, vidēji miesīga, vidēji līdz ļoti skāba. Maigi burbulīši.

* Nenorādītajām robežvērtībām jāatbilst spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 5,35 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 6,67

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 100

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

Audzēšanas metode

Vīnogas sertificē *CAECV* (*Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana* jeb Valensijas autonomā apgabala Bioloģiskās lauksaimniecības komiteja).

Kontrolēta apgriešana, svaigo zaru apgriešana un, ja nepieciešams, priekšlaicīga ražas novākšana, lai nepārsniegtu no hektāra iegūstamās ražas robežvērtības.

Īpašā vīndarības metode

Maksimālais ekstrakcijas iznākums:

melnogu šķirnes: 70,5 %;

baltogu šķirnes: 71,5 %.

Bioloģisko un vegānisko vīnu sertifikācija. 1. kategorijas baltvīnu un sārtvīnu ražošanai izmantojamo baltogu un sarkanogu šķirņu vīnogu ražu novāc naktī.

b) *Maksimālais ražas iznākums*

1. Sarkano vīnogu šķirnes

8 500 kilogramu vīnogu no hektāra

60 hektolitri no hektāra

2. Balto vīnogu šķirnes

10 500 kilogramu vīnogu no hektāra

75 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Saskaņā ar Zemesgabalu informācijas sistēmas (*Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas – SIGPAC*) mērījumu vīndārzu platība aizņem 19,5 ha *Requena* pašvaldības teritorijā (Valensijā). Pamatojoties uz *SIGPAC* nomenklatūru, tajā ietilpst šādi zemesgabali:

— poligons Nr. 47;

— zemesgabali Nr. 205, 212, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231,232, 233, 234, 235, 316, 880 un 923a.

— *Tharsys* anklāva ģeogrāfiskās robežas ir šādas:

— ziemeļos – valsts nozīmes ceļš III;

— austrumos – industriālā zona;

— dienvidos un rietumos – žogs, taka un no blakusesošo kultūraugu laukiem atšķirīgs reljefs.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"ALBARIÑO"

"BOBAL"

"CABERNET FRANC"

"CHARDONNAY"

"RED GRENACHE"

"MERLOT"

"XARELLO"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Nosaukuma pamatojums*

Nosaukums "Tharsys" ir izmantots kopš 16. gadsimta, lai apzīmētu vīndārzus netālu no *Requena* urbānās teritorijas, kur krustojās ceļi, kas veda no pilsētas uz austrumiem, un atradās *Fuencaliente* avots. Kopš 19. gadsimta šeit ir arī pastāvējusi pazemes vīna darītava.

Lielākā zemes platība minētajā anklāvā, kuru tagad cenšamies aizsargāt, kopš 16. gadsimta piederēja *Nuévalos-Comas* ģimenei, kas bija viena no lielajām ģimenēm *La Villa of Requena*; minētā platība tās īpašumā atradās līdz 1998. gadam, kad to iegādājās pašreizējie īpašnieki.

Pirmā atsauce uz šo nosaukumu atrodama *Enrique Herrero* un *Moral* grāmatā "Historia de Requena [*Requena* vēsture]" (1890), kur *Tharsys* minēts kā *Requena* dibinātājs.

Tharsys anklāva pirmsākumi meklējami 16. gadsimtā, kad tas jau bija plaši pazīstams ar vīnogulāju audzēšanu un tajā iegūto vīnogu izcilo kvalitāti.

Saskaņā ar *Ensenada* 1752. gada kadastra datiem šo anklāvu veidoja muižas ēka, dzirnavas un liels vīndārzs, kas aizņēma simtu *peonadas* [dažās provincēs lauksaimniecībā izmantota platības mērvienība, atbilst 380 400 m^2] un ziemeļos robežojās ar *Camino Real de Madrid* (tagad N-III ceļš).

Šī vieta un tās apdzīvotais anklāvs turpināja attīstīties un kļuva par svarīgu ciematu, ko apkārtējo ciematu iedzīvotāji pazina kā *Tharsys* ciematu. To veidoja septiņas mājas un pagalmi, galvenā māja, vīna darītava un dzirnavas, un tas tika apdzīvots līdz 20. gs. 60. gadiem.

Savukārt vīna darītava darbojās līdz 1950. gadam, un tajā ražoja vīnus, kas tolaik bija pazīstami savas kvalitātes un ilgmūžības dēļ. Divus gadsimtus šis anklāvs bija slavens ar saviem vīniem.

1998. gadā jaunie īpašnieki atsāka darboties vīna darītavā un apkārtējos vīndārzos. Viņi īstenoja paraugprojektu nolūkā atjaunot vīndārzu un veco klintī izveidoto vīna darītavu un atgrieza anklāva prestižu.

Projektā, kas tika sākts 1998. gadā, tika pieņemts anklāva vecais nosaukums *Tharsys*. 2022. gada janvārī apritēja 24 gadi kopš atjaunošanas sākuma. Anklāvs līdz šai dienai ir labi pazīstams ar šo nosaukumu un ar tajā ražoto vīnu unikalitāti un kvalitāti. 2015. gadā viss anklāva vīndārzs ieguva bioloģiskās lauksaimniecības sertifikātu. Šis sertifikācijas process ir uzlabojis vīna kvalitāti, augsnes saglabāšanu, vīnogulāju veselību un anklāva dabiskās vides ilgtspēju.

8.2. *Dabas faktori*

AUGSNES

Produkta "Tharsys" ražošanas teritorija aizņem nelielu platību Valensijas provinces rietumdaļā – pierobežas zonā, kas atrodas Ibērijas pussalas apakšplato dienviddaļas austrumos. Konkrēti, tā atrodas uz rietumiem no *Requena* pašvaldības teritorijas (*Utiel-Requena* rajons), 690 m augstumā virs jūras līmeņa, un ziemeļos to aizsargā *Sierra de Juan Navarro* (1 200 m virs jūras līmeņa). Tas ir dabisks anklāvs, kurā tiek kultivēti vīndārzi, un tas atrodas netālu no *Magro* upes ielejas ar lēzenām nogāzēm, kur krīta perioda nogulumi mijas ar terciārā perioda nogulumiem.

Viss noteiktais produkta "Tharsys" ražošanas apgabals veido vienu vienību ar specifiskām īpašībām un ļoti nelielu slīpumu, kas mazāks par 2 %. Tas atrodas pat līdz 10 metriem augstāk nekā apkārtējā aramzeme pie rietumu un dienvidu robežām. Augstuma atšķirība ir saistīta ar nelielo eroziju, kas tajā notikusi atšķirīga tipa augsnes dēļ. Šis anklāvs atrodas uz liela, poraina nogulumizcelsmes kaļķakmens pamatieža (miocēna pontians), kura dziļums ir 2 līdz 4 metri. Šo materiālu erozijas rezultātā ir izveidojušās irdenas, caurlaidīgas, seklas un ļoti svaigas augsnes, kuru ūdensnoturspēja ir aptuveni 18,5–21,3 g/100 g. Gruntsūdeņi ļauj saglabāt ierobežotu ūdens trūkuma risku un nodrošina, ka augsnes paliek svaigas, kā minēts iepriekš. Noteiktā apgabala tiešā tuvumā ir daudz avotu (*Fuencaliente*, *Fuente Flores* un *Fuente Santa Catalina*), kas liecina par to, ka apgabalā ir bagātīgas ūdens rezerves.

Saskaņā ar augšņu granulometriskā sastāva klasifikāciju dokumentā "Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys [Augsnes taksonomija: augsnes klasifikācijas pamatsistēma augsnes apsekojumu veikšanai un interpretēšanai]", ko publicējis ASV Lauksaimniecības departaments (*USDA*), *Tharsys* anklāvā ir smilšainas un smagas mālsmilts augsnes (primāro augsnes daļiņu izmērs ir 0,1 līdz 0,5 mm), un tās ir bēšā līdz gaiši brūnā krāsā. Tās ir sārmainas augsnes, kuru pH ir no 8,2 līdz 8,3. Tajās ir zems organiskās vielas saturs (aptuveni 1,26–1,43 g/100 g), augsts kopējo karbonātu saturs (38–46 g/100 g) un vidējs līdz augsts aktīvā kaļķakmens saturs (5–18 g/100 g).

Tharsys anklāva augsne ļoti atšķiras no augsnēm, kas raksturīgas blakusesošajam ar cilmes vietas nosaukumu (CVN) "Utiel-Requena" apzīmētā produkta ražošanas apgabalam, kura augsnes ir mālainas un smilšmālainas. Tāpēc to ietekme uz vīnogulāju audzēšanu un iegūtajiem vīniem ir pilnīgi atšķirīga.

Turpmākajā tabulā ir parādītas atšķirības starp produkta "Tharsys" ražošanas apgabala augsni un ar CVN "Utiel-Requena" apzīmētā produkta ražošanas apgabala tipiskajām augsnēm.

ĪPAŠĪBAS:

smilšaina augsne *Tharsys* anklāvā / māla augsne ar CVN "Utiel-Requena" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā

Primārās daļiņas lielums: 0,1 līdz 0,5 mm / 0,001 līdz 0,002 mm

Ūdens infiltrācija: augsta/zemāka

Aerācija: augsta/zemāka

Ūdens aizture: zema/augsta

Erozija: zema/augsta

Barības vielu aizture: zema/augsta

Organiskās vielas mineralizācijas pakāpe: augsta/zema

Granulometriskā sastāva veidošanās vieglums: vidēji zems / augsts

Kultūraugu raža: zema/augsta

KLIMATS

Neraugoties uz to, ka noteiktais apgabals atrodas vien 60 km no krasta uz austrumiem, tajā valda kontinentāls klimats un ir nedaudz jūtama Vidusjūras ietekme; to nosaka tā atrašanās vieta 690 m augstumā virs jūras līmeņa un kalni, kas austrumos to norobežo kā aizsegs un aizkavē Vidusjūras vētru iekļūšanu tajā un jūras ietekmi.

Niecīgais nokrišņu daudzums noteiktajā anklāvā pārsvarā nāk no *Manchega* plato, kas atrodas uz dienvidiem un kur Atlantijas okeānā radušās vētras sasniedz sauszemi.

Gada vidējais nokrišņu daudzums ir neliels – aptuveni 430 mm, nokrišņi vērojami galvenokārt rudenī un pavasarī, savukārt vasaras un ziemas ir sausas. Lietainākais mēnesis pavasarī ir maijs, kurā vidējais nokrišņu daudzums ir 47,6 mm, bet lietainākais mēnesis rudenī ir oktobris, kurā vidējais nokrišņu daudzums ir 76,2 mm. Saulesgaisma ir ļoti intensīva, saulesgaismas daudzums ir vairāk nekā 3 000 stundu gadā. Gada vidējā temperatūra ir 14 °C, un temperatūras atšķirības vērojamas gan starp gadalaikiem, gan starp dienu un nakti, kā tas ir dzestro nakšu gadījumā vasarā, kad temperatūra dienā sasniedz 33 °C, bet naktī nokrīt pat līdz 12 °C. Tas ļoti labvēlīgi ietekmē augu augšanu un vīnogu pienācīgu nogatavošanos. Ziema ir gara un auksta, vidējā temperatūra tajā ir 3–7 °C, un temperatūra bieži vien nokrīt zem nulles. Pavasaris ir dzestrs, vidējā temperatūra tajā ir 8–16 °C, dažkārt vērojamas salnas. Vasara ir karsta un īsa, un vidējā temperatūra tajā ir 19–22 °C, bet rudens ir dzestrs, un vidējā temperatūra tajā ir 7–16 °C.

Vīndārza, kurā iegūst produktu "Tharsys", īpašā ziemeļu–dienvidu vērsuma dēļ dominējošie vēji tajā pūš no austrumiem uz rietumiem. Šie sānvēji nodrošina vīnogulāju aerāciju, novēršot pavasara salnas un radot vīndārzā tādu mikroklimatu, kas kavē sēņu slimību attīstību. Turklāt produkta "Tharsys" ražošanas noteiktajā apgabalā atrodas nozīmīgs dabisks koku masīvs, ko veido gadsimtu vecas gobas (*Ulmus minor*), seni Vidusjūras akmeņkoki (*Celtis australis*), savvaļas vīģu koki (*Ficus carica*) un veci olīvkoki (*Olea Europaea*), kā arī stabils saldūdens ezers. Šis ūdensobjekts un augstie koki mazina ekstremālās temperatūras svārstības, nodrošinot siltākas ziemas un vēsākas vasaras un anklāvā radot unikālu mikroklimatu, kura temperatūra, salīdzinot ar vidējo temperatūru apgabalā, atšķiras pat par 3 °C.

Tāpēc mikroklimats ir mērenāks un maigāks nekā apkārtējā ar CVN "Utiel-Requena" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, tajā ir mazāk ekstremālu temperatūras svārstību un labāka aerācija nekā vidēji kaimiņu apgabalos, tādējādi tajā iegūst fenolu gatavības ziņā izcilus vīnus, kas labāk saglabā savu skābumu.

8.3. *Saikne starp apkārtējiem apstākļiem un vīna īpašībām*

Tharsys anklāva mikroklimats un tā nodrošinātā vīnogu aerācija, ekstremālu temperatūru mērenība un irdenas un caurlaidīgas ezeru izcelsmes kaļķakmens augsnes nodrošina nelielu daudzumu veselīgu vīnogu, kas lēni nogatavojas. No tām iegūst noturīgus un spēcīgus sarkanvīnus, baltvīnus un sārtvīnus ar augstu spirta koncentrāciju, nelielu skābumu un zemu pH, vidēju krāsas intensitāti un intensīvu smaržu un garšu. Mērenais klimats un kaļķakmens augsnes īpašības kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem nodrošina izteiktu skābumu (svaigumu) un zemu pH, intensīvu garšu un smaržu, labu struktūru un vidēji izteiktu miesīgumu. Arī tie ir noturīgi un izturēšanas laikā saglabā minētās īpašības. Zemo spirta saturu nodrošina priekšlaicīga ražas novākšana.

8.4. *Atšķirības no kaimiņu apgabala, kurā ražo ar cvn ("utiel-requena") apzīmēto produktu*

Ar CVN "Utiel-Requena" apzīmētā produkta ražošanas apgabals aizņem 32 567 ha vīndārzu un aptver 9 pašvaldību teritoriju. Tas aizņem ļoti lielu platību, kuras augsnes un klimatiskie apstākļi ļoti atšķiras no *Tharsys* anklāva īpašībām.

Ar ACVN "Utiel-Requena" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā sastopamas stipri erodētas māla augsnes, kurām raksturīga zema ūdens infiltrācijas pakāpe un augsta barības vielu aiztures pakāpe un kurās iegūst lielu kultūraugu ražu. Tas ir pretstatā *Tharsys* anklāvam, kurā sastopamas maz erodētas smilšaina kaļķakmens augsnes ar augstu ūdens infiltrācijas pakāpi un zemu barības vielu aiztures pakāpi un kurās iegūtā kultūraugu raža ir neliela.

Turpmākajā tabulā ir salīdzinātas ar cilmes vietas nosaukumu "Utiel-Requena" apzīmēto vīnu ražošanas apgabalā un *Tharsys* anklāvā iegūto vīnu īpašības, lai parādītu atšķirību starp šiem diviem vīniem.

PARAMETRS:

ar ACVN "Utiel-Requena" apzīmēts vīns /// *Tharsys* anklāvā ražots vīns

(sarkanvīns / baltvīns / sārtvīns / kvalitatīvs dzirkstošais vīns /// sarkanvīns /baltvīns un sārtvīns / kvalitatīvs dzirkstošais vīns)

Maksimālais ekstrakcijas iznākums (%): 74 /// 70,5

Minimālais spirta saturs (tilp. %): 10,5 / 10 / 9 / 11 /// 13 / 11,5 / 10,5

Minimālais kopējais skābums (g/l): 3,5 / 4 / 4 / 4,5 /// 4,5 / 5,35 / 5,35

Minimālais gaistošais skābums (g/l): 0,9 / 0,9 / 0,9 / 0,9 /// 0,6 / 0,5 / 0,4

Maksimālais sēra dioksīda saturs (g/l): 150 / 200 / 200 / 185 /// 80 / 130 / 100

Obligāta bioloģiska ražošana un pārstrāde: JĀ/NĒ

Obligāta vegāniskā sertifikācija: JĀ/NĒ

Krāsas intensitāte: augsta/vidēja/augsta/vidēja /// vidēja/zema/zema

Krāsas stabilitāte: vidēja/zema/zema/zema /// augsta/augsta/augsta

Smaržas/garšas intensitāte: vidēja/vidēja/vidēja/zema /// augsta/augsta/augsta

Ilgmūžība: vidēja/zema/zema/zema /// augsta/augsta/augsta

Salīdzinājumam – ar ACVN "Utiel-Requeno" apzīmētajiem 1. kategorijas vīniem ir zemāka spirta koncentrācija, zemāks dabiskais kopējais skābums un augstāks pH. Ar ACVN "Utiel-Requeno" apzīmētajiem 5. kategorijas vīniem ir zemāks dabiskais kopējais skābums un augstāks pH. Tas ir saistīts ar *Tharsys* anklāva mikroklimatu, kas atvieglo vīnogu aerāciju (vīndārza vērsums) un novērš ekstremālas temperatūras (koku masīvs un ezeru izcelsmes nogulumi), veicinot tādu veselīgu vīnogu ražošanu, kuras lēni nogatavojas un labāk saglabā skābumu. Tas ir saistīts arī ar anklāva smilšaino augsni, kura ļoti atšķiras no mālainās augsnes, kas sastopama ar CVN "Utiel-Requena" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, un kurai raksturīga zema barības vielu aizture un ezeru izcelsmes kaļķakmens, un kurā iegūtā vīnogu raža ir neliela.

Šīs kaļķakmens augsnes nodrošina spēcīgus un noturīgus vīnus ar vidēju līdz zemu krāsas intensitāti, kuri atšķiras no vīniem, kas apzīmēti ar ACVN "Utiel-Requena".

Ar ACVN "Utiel-Requena" apzīmētajiem vīniem ir intensīvāka krāsa, tie ir mazāk aromātiski, tiem raksturīgi ļoti gatavu augļu aromāti, mazāks skābums, lielāka piesātinātība ar tanīniem (sarkanvīniem) un izteiktāks miesīgums (sarkanvīniem). Tā kā ar ACVN "Utiel-Requena" apzīmēto vīnu īpašību kvalitāte ar laiku būtiski pazeminās, ne 1., ne 5. kategorijas ar šo nosaukumu apzīmētie vīni neglabājas tik ilgi, cik vīni, kas ražoti noteiktajā *Tharsys* anklāvā.

Turklāt *Tharsys* anklāvā audzēšanai un ražošanai jānotiek bioloģiski un vegāniski, un arī tas šā ģeogrāfiskā anklāva vīnus atšķir no citur ražotiem vīniem, kas nav bioloģiski vai vegāniski.

Pieteikuma iesniedzēja vīna darītava ir vienīgā vīna darītava noteiktajā apgabalā, bet, ja nākotnē citi ražotāji ievēros ar šo ACVN apzīmētā produkta specifikāciju, viņi varēs izmantot šo nosaukumu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

—

Saite uz produkta specifikāciju

https://n9.cl/68jpm