C/2025/4117

24.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4117)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Empordà”

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Empordà”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

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.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. SVĪTROTS IEVADS

Apraksts

Produkta specifikācijas pašreizējais teksts (t. i., pirms grozījumu izdarīšanas) sākas ar ievadu, kas sadalīts divās daļās, t. i., “Priekšmets” un “Definīcijas”, kuras tagad ir svītrotas.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas ievadu, kas ir svītrots, bet vienoto dokumentu neietekmē.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

Minētais ievads nav viens no elementiem, kas vajadzīgi produkta specifikācijā. Turklāt tā saturs jau ir iekļauts tiesību aktos.

2. LABOJUMS

Apraksts

Produkta specifikācijas pašreizējā tekstā ir norādīts, ka aizsargātais nosaukums ir "Empordà" un "EMPORDÀ". Ar lielajiem burtiem rakstītais nosaukums ir svītrots.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

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

Tā kā tas ir viens un tas pats nosaukums un jebkura ACVN likumīgi izveidotā aizsardzība aptver visus attiecīgā nosaukuma rakstības veidus, tas nav jāatveido dažādi, proti, tas nav jāatveido ar lielajiem burtiem, jo tie var būt mulsinoši.

3. GROZĪJUMS BALTVĪNU DAŽĀDO PAVEIDU APRAKSTĀ

Apraksts

1. Veida *vino blanco* (baltvīns) apraksts ir mainīts šādi:

   — attiecībā uz izskatu pievienots šāds teksts:

   "No šķirnes "Garnacha Roja" un/vai sarkanogu šķirnēm gatavotie vīni var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar sārtu un/vai pelēcīgu nokrāsu.

   Bez sulfītiem gatavotie vīni (≤ 10 mg/l kopējā SO_2) var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar zeltainu nokrāsu.",

   — deskriptors "augļaina" no garšas apraksta ir pārvietots uz smaržas aprakstu, kurā iekļauta arī īpašība "ziedaina".

2. *Vino blanco criado en barrica* (mucā izturēta baltvīna) paveida nosaukums ir mainīts uz *vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera* (baltvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos), bet *vino blanco fermentado en barrica sobre lías* (mucā uz nogulsnēm raudzēta baltvīna) paveids ir svītrots, jo uz šo paveidu attiecas otrais minētais nosaukums, un tā apraksts ir pielāgots šādi:

   — pievienots šāds teksts: "Vīniem, kas daļēji izturēti koka traukos, tajos jābūt izturētiem vismaz 25 % izturēšanas laika.",

   — izskata aprakstā ir svītroti vārdi "nekļūstot zeltainam" un pievienots šāds teksts: "No šķirnes "Garnacha Roja" un/vai melnogu šķirnēm gatavotie vīni var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar sārtu un/vai pelēcīgu nokrāsu.

   Bez sulfītiem gatavotie vīni (kopējais SO2 saturs ≤ 10 mg/l) var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar zeltainu nokrāsu.",

   — attiecībā uz smaržu iekļauts apzīmējums "ziedaina" un svītrots vārds "sekundāra",

   — garšas aprakstā svītrots vārds "pikanta".

3. Svītrota maksimālā faktiskā spirta koncentrācija. Svītrota īpašā norāde par *crianza* vīniem.

4. Pievienots un aprakstīts *vino blanco brisado* (oranžā vīna) paveids.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.1. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

1. Teksts par baltvīnu izskatu ir pievienots, lai ņemtu vērā no sarkanogu šķirnēm un šķirnes "Garnacha Roja" ražoto baltvīnu specifiskās īpašības; tā kā šajos vīnos ir augstāks polifenolu un antocianīnu īpatsvars, to krāsa var būt intensīvāka.

   Savukārt metode, pēc kuras vīni tradicionāli tika ražoti agrāk, pirms tika ieviesti tādi vīndarības produkti kā sēra dioksīds vai atlasīts sausais raugs, ir nevis jauna tendence, bet gan tradīcija, kas nekad nav izzudusi vai tikusi pārtraukta. Ražojot vīnu šādā tradicionālā veidā, tas var iegūt intensīvāku krāsu.

   Deskriptors "augļaina" bija norādīts garšas aprakstā, taču uzskatām, ka ir piemērotāk to iekļaut smaržas aprakstā, jo tas attiecas uz smaržas īpašību grupu, nevis uz garšas īpašībām. Pievienots īpašības vārds "ziedaina", jo ziedainums ir ļoti izplatīta un augsti vērtēta smaržas īpašība šāda veida vīniem.

   Vino blanco fermentado en barrica sobre lías paveids ir svītrots, jo uz to attiecas jaunā *vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera* paveida nosaukums.

   Izmaiņas šā paveida aprakstā ir saistītas ar uzlabotu definīciju, kas tagad attiecas uz visiem baltvīniem, kuri daļu ražošanas laika turēti koka traukos, nevis tikai uz tiem, kas koka traukos raudzēti. Būtu jāņem vērā, ka daudzos gadījumos koka traukos norit tikai daļa raudzēšanas procesa, nevis viss process.

   Prasības attiecībā uz izskatu ir vienkāršotas, svītrojot vārdus "nekļūstot zeltainam", jo šāda veida vīni, kuriem koka traukos veidojas oksidatīvs raksturs, var iegūt zeltainus toņus, kas nekādā ziņā nav defekts, ja vien vīniem piemīt pārējās organoleptiskās – smaržas un garšas – īpašības.

   Pievienotais teksts par krāsu ir tāds pats kā teksts, kas iekļauts attiecībā uz *vino blancos* (baltvīnu) veidu, un tas tika pievienots iepriekš minēto iemeslu dēļ.

   Īpašības vārds "ziedaina" ir pievienots iepriekš minēto iemeslu dēļ. Svītrojot vārdu "sekundāra", ir izlabota kļūda, kas bija radusies, par sekundāru nosaucot smaržu, kuru vīns iegūst, kad tiek izturēts koka mucās. Vārds "pikanta" ir svītrots, lai izlabotu kļūdu, kas bija radusies, šo vārdu no katalāņu valodas nepareizi iztulkojot spāņu valodā.

2. Mūsu Regulatīvās padomes Tehniskā departamenta pēdējos 10 gados veiktās analīzes liecina, ka cukuru koncentrācija salīdzinājumā ar iepriekšējiem gadiem pieaug, iespējams, klimata pārmaiņu dēļ. Tam ir vairāki iemesli: temperatūras paaugstināšanās, vairāk dienu, kurās ir augsta temperatūra, ūdens resursu noslodzes periodi utt. Šai ziņā vīna darītavas par prioritāti izvirza produkta kvalitāti, izvēloties ražu novākt brīdī, kad saglabājas līdzsvars starp fenolu gatavību un iespējamo spirta koncentrāciju, kas arvien biežāk ir augstāka. Tāpēc tika nolemts nenoteikt maksimālo robežvērtību, jo nav tiešas saiknes starp spirta koncentrāciju un kvalitāti.

   Crianza vīnu spirta koncentrācija ir svītrota (tā bija par 1 tilp. % augstāka nekā pārējiem vīniem noteiktā minimālā koncentrācija), jo tās saglabāšanai nebija tehniska pamatojuma.

3. Oranžie vīni šajā reģionā ir ražoti kopš seniem laikiem, bet to ražošana bija pārtraukta. Pēdējā desmitgadē tā ir atsākusies, nodrošinot vīnus raksturīgajā krāsā un ar raksturīgo struktūru, kuri tiek augsti vērtēti gastronomijā. Šie vīni ir saistīti ar teritoriju, un vienšķirnes vīnos spēcīgi izpaužas attiecīgās šķirnes īpašības.

4. GROZĪJUMS SĀRTVĪNU DAŽĀDO PAVEIDU APRAKSTĀ

Apraksts

1. Sārtvīna veida apraksts ir mainīts visos aspektos, daļā par izskatu pievienojot šādu tekstu: “Bez sulfītiem gatavotie vīni (kopējais SO_2 saturs ≤ 10 mg/l) var iegūt intensīvāku oranžu nokrāsu.”

2. Svītrots *vino rosado fermentado en barrica* (mucās raudzēta sārtvīna) paveids, un nosaukums *vino rosado criado en barrica* (mucā izturēts sārtvīns) ir mainīts uz *vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes demadera* (sārtvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos), un ir pielāgots ar to apzīmētā vīna apraksts.

3. Minimālā faktiskā spirta koncentrācija no 11,5 tilp. % ir samazināta līdz 11 tilp. %, bet maksimālā robežvērtība ir svītrota. Svītrota īpašā norāde par *crianza* vīniem.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.1. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

1. Attiecībā uz izskatu vārds “maigi” ir aizstāts ar vārdu “gaiši”, jo tas ir piemērotāks krāsas apzīmēšanai. Tika arī uzskatīts, ka būtu jāatļauj violetie toņi, jo daudzi jaunie sārtvīni tos iegūst no izmantoto šķirņu vīnogās esošajiem antocianīniem un tie ir tipiski jaunvīniem. Turklāt tika nolemts iekļaut sīpolmizas krāsu, lai netiktu izslēgti sārtvīni, kuru ražošanā izmantota šķirne “Garnacha Roja”.

   Savukārt metode, pēc kuras vīni tradicionāli tika ražoti agrāk, pirms tika ieviesti tādi vīndarības produkti kā sēra dioksīds vai atlasīts sausais raugs, ir nevis jauna tendence, bet gan tradīcija, kas nekad nav izzudusi vai tikusi pārtraukta. Ražojot vīnus šādā tradicionālā veidā, tie var iegūt oranžu krāsu vai nokrāsu.

   Smaržas aprakstā ir svītrots vārds “pirmējā”; tas ir lieks, jo ir minētas ziedainas un augļainas smaržas īpašību grupas. Lai labotu nepareizu tulkojumu no katalāņu valodas spāņu valodā, vārds “dzidra” ir aizstāts ar vārdu “tīra”.

   Garšas aprakstā ir svītrots īpašības vārds “augļaina”, jo augļainums pieder pie smaržas (nevis garšas) īpašību grupas un tādējādi labāk iederas smaržas aprakstā.

2. *Vino rosado fermentado en barrica* paveids ir svītrots, jo tas ietilpst jaunajā *vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera* paveidā. Izmaiņas šā jaunā paveida aprakstā ir saistītas ar uzlabotu definīciju, kas tagad attiecas uz visiem sārtvīniem, kuri daļu ražošanas un raudzēšanas laika turēti koka traukos. Būtu jāņem vērā, ka daudzos gadījumos koka traukos nenorit viss vīna raudzēšanas process; tajos var notikt tikai daļa raudzēšanas procesa vai tikai izturēšanas process vai tā daļa. Tāpēc ir paredzēts, ka “Vīniem, kas daļēji izturēti koka traukos, tajos jābūt izturētiem vismaz 25 % izturēšanas laika.”

   Izskata aprakstā ir svītrots apzīmējums “gaiša ķirškrāsa”, jo krāsu gamma ir no gaišas (gaiši sārtas) līdz intensīvākai (ķirškrāsai) un krāsa bija aprakstīta nepareizi. Pievienots teksts “oranžāks tonis, nezaudējot sarkanos toņus”, jo šā veida vīni ir pilnībā vai daļēji raudzēti un/vai izturēti koka traukos, un šādas izturēšanas laikā to krāsa var kļūt izteiksmīgāka nekā neizturētiem vīniem.

   Smaržas aprakstā pievienots īpašības vārds “ziedaina”, jo ziedainums ir ļoti izplatīta un augsti vērtēta smaržas īpašība šāda veida vīniem. Tika nolemts svītrot pienākumu nodrošināt sarkano augļu smaržu, kā arī pievienot izturēšanai koka traukos raksturīgo smaržu, jo šā veida vīnam ir jāpiemīt tieši šādai noteicošajai (koksnes) smaržai, bet tam ne vienmēr piemīt sarkano augļu smarža.

Garšas aprakstā ir svītrots īpašības vārds “augļaina”, jo augļainums pieder pie smaržas (nevis garšas) īpašību grupas un tādējādi labāk iederas smaržas aprakstā. Īpašības vārds “svaiga” ir svītrota, jo svaigums ir vairāk raksturīgs jaunvīniem, tāpēc nav pamata to uzskatīt par svarīgu tādu sārtvīnu īpašību, kas pilnībā vai daļēji raudzēti un/vai izturēti koka traukos. Īpašības vārds “sulīga” ir svītrota, jo sulīgumu ir grūti vai neiespējami noteikt. Tika arī uzskatīts par lietderīgu noteikt, ka šā veida vīnam jābūt ilgstošai pēcgaršai, jo tā ir īpašība, ko vīns iegūst saskarē ar koksni.

3. To pašu iemeslu dēļ, kas jau minēti attiecībā uz baltvīniem, nav norādīta faktiskās spirta koncentrācijas maksimālā robežvērtība. Tāpat nav ne tehnisku, ne ar kvalitāti saistītu šķēršļu minimālās koncentrācijas pazemināšanai no 11,5 tilp. % uz 11 tilp. %.

   Tika svītrota norādītā *crianza* vīnu koncentrācija (kas bija par 1 tilp. % augstāka nekā noteiktā minimālā koncentrācija), jo nebija tehniska pamatojuma tās saglabāšanai.

5. GROZĪJUMS SARKANVĪNU DAŽĀDO PAVEIDU APRAKSTĀ

Apraksts

1. Mainīti visi sarkanvīnu apraksta aspekti.

2. Svītrots *vino tinto fermentado en barrica* (mucās raudzēta sarkanvīna) paveids, nosaukums *vino tinto criado en barrica* (mucā izturēts sarkanvīns) ir mainīts uz *vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes demadera* (sarkanvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos), un ir pielāgots ar to apzīmētā vīna apraksts.

3. Teksts “Sarkanvīnu minimālā faktiskā spirta koncentrācija ir 11,5 tilp. %” ir aizstāts ar tekstu “Sarkanvīnu minimālā faktiskā spirta koncentrācija ir 12 tilp. %”. Svītrota specifiskā norāde par *crianza* vīniem.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.1. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

1. Izskata aprakstā apzīmējums “violeti sarkans” ir aizstāts ar apzīmējumu “sarkans un/vai violeti sarkans”, lai pieļautu šīs abas krāsas gan pa vienai, gan kopā, jo tā var labāk atspoguļot ar ACVN “Empordà” apzīmētā sarkanvīna iespējamo toņu diapazonu.

   Smaržas aprakstā ir svītrots īpašības vārds “patīkama”, jo patīkamību ir grūti vai neiespējami noteikt.

   Īpašības vārds “augļaina” bija norādīta garšas aprakstā, taču uzskatām, ka ir piemērotāk to iekļaut smaržas aprakstā, jo augļainums pieder pie smaržas (nevis garšas) īpašību grupas. Īpašība “piesātināta tanīniem” ir svītrota, jo tā netiek uzskatīta par būtisku šā veida vīnam. Atkarībā no koncentrācijas to pat varētu uzskatīt par defektu. Svītrots arī vārds “ilgstoša”, jo tas nebija vajadzīgs.

2. Svītrots paveids *vino tinto fermentado en barrica* (mucā raudzēts sarkanvīns), jo tas ietverts jaunajā paveidā *vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera* (sarkanvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos). Izmaiņas šā paveida aprakstā ir saistītas ar uzlabotu definīciju, kas tagad attiecas uz sarkanvīniem, kuri koka traukos atradušies daļu ražošanas perioda, nevis tikai raudzēšanas laikā. Būtu jāņem vērā, ka daudzos gadījumos koka traukos norit nevis viss process, bet tikai daļa raudzēšanas procesa vai tikai izturēšanas process vai tā daļa. Tāpēc ir paredzēts, ka “Vīniem, kas daļēji izturēti koka traukos, tajos jābūt izturētiem vismaz 25 % izturēšanas laika.”

Iepriekš minēto iemeslu dēļ jaunā paveida izskata aprakstā apzīmējums "violeti sarkans" ir aizstāts ar apzīmējumu "sarkans un/vai violeti sarkans". Turklāt tika uzskatīts, ka ir jāņem vērā arī iespējami terakotas toņi, kas šā paveida vīnā veidojas antocianīnu un tanīnu dabiskās attīstības rezultātā. Smaržas aprakstā teksts "balzama, pikanta smarža, kas raksturīga izturēšanai" ir aizstāts ar "aromātu, kas iegūts, vīnu izturot koka traukos", jo saskarē ar koksni iegūtā smarža atšķiras un ir atkarīga no koksnes veida, mucas lieluma un apdedzinājuma, izturēšanas laika utt. Garšas aprakstā ir svītrots vārds "tīra", jo, ja ar spāņu vārdu "franco" ("skaidrs") saprotam nevainojamu vīnu bez defektiem, tad vārds "tīra" ir lieks. Frāze "smarža atgādina gatavus augļus" ir svītrota, jo ir nepareizi minēt smaržas īpašību grupu, aprakstot garšu. Vārds "maiga" ir svītrots, jo maigumu neuzskata par deskriptoru, kas būtu viegli nosakāms un piemērots vīniem, kuri pilnībā vai daļēji raudzēti un/vai izturēti koka traukos. Šā paveida vīni patiešām ir strukturētāki, ņemot vērā to, ka tie satur no koksnes izdalījušos tanīnus, kā arī ņemot vērā tanīnu koncentrāciju un vīnu galīgo krāsu, kas izveidojusies vidēji ilgajā vai ilgajā macerācijas periodā, ko izmanto, lai izturēšanas procesa beigās iegūtu līdzsvarotus vīnus.

Apzīmējumu "ar ilgstošu pēcgaršu" izvēlējāmies iekļaut, jo šā paveida vīnu pēcgarša ir noturīgāka nekā jaunvīniem. Ilgstošo pēcgaršu nosaka no koksnes izdalījušies tanīni, kā arī tanīnu koncentrācija un vīnu galīgā krāsa, kas veidojas vidēji ilgā vai ilgā macerācijas periodā, kuru izmanto, lai izturēšanas procesa beigās iegūtu līdzsvarotus vīnus.

3. Vārds "quiere" ir aizstāts ar vārdu "tilp.", lai labotu pārrakstīšanās kļūdu oriģinālajā tekstā spāņu valodā. Nav ne tehnisku, ne ar kvalitāti saistītu šķēršļu minimālās koncentrācijas paaugstināšanai no 11,5 tilp. % uz 12 tilp. %.

Crianza vīnu spirta koncentrācija ir svītrota (tā bija par 1 tilp. % augstāka nekā pārējiem vīniem noteiktā minimālā koncentrācija), jo tās saglabāšanai nebija tehniska pamatojuma.

6. *RANCIO* VĪNU IEKĻAUŠANA 1. KATEGORIJĀ

Apraksts

1. kategorijā ir iekļauts jauns *rancio* paveids, ņemot vērā tā izturēšanas metodi. Ir aprakstītas tā organoleptiskās īpašības un noteikta minimālā faktiskā spirta koncentrācija.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.1. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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. Jaunas kategorijas nav ieviestas; 1. kategorijai ir pievienots jauns paveids, kas produkta specifikācijā jau ir iekļauts.

Pamatojums

Tika ierosināts iekļaut jauno *rancio* paveidu. Iemesls ir tāds, ka *rancio* līdz šim ir bijis apzīmējums, ko var izmantot tikai vīniem un desertvīniem, kuri īpašo izturēšanas apstākļu dēļ ir ieguvuši garšu, ko apraksta ar vārdu "rancio".

7. IZMAIŅAS PUSDZIRKSTOŠO VĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

Ir uzlabots šo vīnu organoleptisko īpašību apraksts. Faktiskās spirta koncentrācijas zemākā robežvērtība no 9,5 tilp. % ir paaugstināta līdz 10,5 tilp. %. Vietās, kur specifikācijā teikts "no vīnogulāju šķirnēm iegūts vīns", šis teksts aizstāts ar tekstu "no vīnogu šķirnēm iegūts vīns".

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.2. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Attiecībā uz izskatu ir svītrots īpašības vārds “viegls”, jo vieglumu neuzskata par piemērotu īpašību izskata aprakstīšanai. Lai nošķirtu duļķainus vīnus, ir pievienots īpašības vārds “dzidrs”, vārdi “gaiši vai viegli intensīvi sārts” ir aizstāti ar vārdu “sārts”, bet vārdi “violeti sarkans” – ar vārdiem “sarkans vai violeti sarkans”, jo šie toņi labāk raksturo pusdzirkstošos vīnus “Empordà”. Pievienots šāds teikums: “Pusdzirkstošie baltvīni, kas ražoti no šķirnes “Garnacha Roja” un/vai sarkanogu šķirņu vīnogām, var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar sārtu un/vai pelēcīgu nokrāsu”; mērķis ir ņemt vērā no sarkanogu šķirņu vīnogām un šķirnes “Garnacha Roja” vīnogām gatavoto pusdzirkstošo baltvīnu specifiku, jo lielāka polifenolu un antocianīnu īpatsvara dēļ to krāsa var būt intensīvāka.

Smaržas aprakstā pievienots īpašības vārds “ziedaina”, jo ziedainums ir ļoti izplatīta un augsti vērtēta smaržas īpašība šā paveida vīnam. Pievienotas īpašības “skaidra” un “tīra”, jo tiek uzskatīts, ka ir būtiski, lai šā paveida vīniem nebūtu defektu. Svītrota frāze “ar smaržu, kas specifiska katrai šķirnei, kura izmantota šā vīna ražošanā”, jo ir grūti vai neiespējami precīzi noteikt visām šķirnēm specifiskos aromātus.

Īpašība “augļainums” bija norādīta garšas aprakstā, taču uzskatām, ka ir piemērotāk to iekļaut smaržas aprakstā, jo tā pieder pie smaržas (nevis garšas) īpašību grupas.

Nav ne tehnisku, ne ar kvalitāti saistītu šķēršļu minimālās koncentrācijas paaugstināšanai no 9,5 tilp. % uz 10,5 tilp. %.

Vārds “vīnogulāju” ir aizstāts ar vārdu “vīnogu”, jo tas ir pareizāk.

8. GROZĪJUMI KVALITATĪVU DZIRKSTOŠO VĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

Ir uzlabots šo vīnu organoleptisko īpašību apraksts. Faktiskās spirta koncentrācijas maksimālā robežvērtība no 12,5 tilp. % ir paaugstināta līdz 13,5 tilp. %. Uzlabots arī teksts par ražošanas metodi.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.3. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Attiecībā uz izskatu ir pievienota īpašība “dzidrs”, lai šo vīnu nošķirtu no duļķainiem vīniem. Krāsu diapazons ir paplašināts līdz “intensīvi dzeltenai krāsai”, lai aptvertu izturētus kvalitatīvus dzirkstošos vīnus, kuri vecuma dēļ, iespējams, ir zaudējuši zaļganos toņus, ko aizstājuši dzeltenāki toņi. Pievienots šāds teikums: “Kvalitatīvie dzirkstošie vīni, kas ražoti no šķirnes “Garnacha Roja” un/vai sarkanogu šķirņu vīnogām, var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar sārtu un/vai pelēcīgu nokrāsu”; mērķis ir ņemt vērā no sarkanogu šķirņu vīnogām un šķirnes “Garnacha Roja” vīnogām gatavoto dzirkstošo vīnu specifiku, jo lielāka polifenolu un antocianīnu īpatsvara dēļ to krāsa var būt intensīvāka.

Attiecībā uz smaržu vārds *crianza* ir aizstāts ar vārdu *envejecer* [vispārīgāks vārds, ar ko apzīmē izturēšanu], jo apzīmējums *envejecer* labāk atspoguļo dažādos minētos vīna paveidus, bet apzīmējums *crianza* ir saistīts tikai ar dažiem izturētiem vīniem, kas minēti pašā produkta specifikācijā, un uz to attiecas ES tiesību akti.

Attiecībā uz garšu frāze “labs līdzsvars starp skābumu un cukuriem” ir aizstāta ar vārdu “līdzsvarota”, jo līdzsvars var būt atkarīgs ne tikai no cukuru un skābuma attiecības, bet arī no citiem faktoriem. Pievienoti īpašības vārdi “skaidra” un “tīra”, jo defektu neesība tiek uzskatīta par būtisku.

Mūsu Regulatīvās padomes Tehniskā departamenta pēdējos 10 gados veiktās analīzes liecina, ka cukuru koncentrācija palielinās, iespējams, klimata pārmaiņu dēļ. Tam ir vairāki iemesli: temperatūras paaugstināšanās, vairāk dienu, kurās ir augsta temperatūra, ūdens resursu noslodzes periodi utt. Šai ziņā vīna darītavas par prioritāti izvirza produkta kvalitāti, izvēloties ražu novākt brīdī, kad saglabājas līdzsvars starp fenolu gatavību un iespējamo spirta koncentrāciju, kas arvien biežāk ir augstāka.

Uzlabotajā formulējumā tika svītrota informācija par faktisko koncentrāciju, šķirnēm vai ražošanas apgabalu, pildīšanu pudelēs un izturēšanu, pudeļu marķēšanu vai aizvēršanu, jo šī informācija jau ir izklāstīta citās produkta specifikācijas daļās, tāpēc šajā daļā tā būtu lieka.

9. GROZĪJUMS "EMPORDÀ" BALTO *MISTELA* DESERTVĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

Ir uzlabots šo vīnu organoleptisko īpašību apraksts. Ir uzlabots arī teksts par ražošanas metodi.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.4. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Attiecībā uz izskatu ir pievienots īpašības vārds "dzidrs", lai šo vīnu nošķirtu no duļķainiem vīniem, bet vārdi "gaiši zeltainā tonī" ir aizstāti ar vārdiem "dzintarkrāsas tonī", lai varētu iekļaut vīnus, kas ir izturēti ilgāk un saglabājuši augstu kvalitāti.

Smaržas aprakstā vārds "dzidra" ir aizstāts ar vārdu "tīra", lai labotu nepareizu tulkojumu no katalāņu valodas. Lai sniegtu labāku aprakstu, ir pievienoti vārdi "un/vai riekstaina". Izvēlējāmies svītrot vārdus"specifiska šķirnei", jo *mistela* paveida ražošanā var izmantot dažādās atļautās šķirnes un to nevajadzētu definēt kā vienšķirnes produktu.

Īpašības vārds "augļaina" bija norādīts garšas aprakstā, taču uzskatām, ka ir piemērotāk to iekļaut smaržas aprakstā, jo augļainums pieder pie smaržas (nevis garšas) īpašību grupas. Tika nolemts svītrot apzīmējumu "laba pēcgarša", jo tas ir pārāk subjektīvs raksturlielums, ko degustācijas žūrija nevar izmērīt un/vai kvantificēt. Lai sniegtu labāku aprakstu, ir pievienoti apzīmējumi "skaidra" un "tīra".

Frāze "vīns ir filtrēts" ir svītrota, jo, tā kā šī vīndarības metode neietekmē ne vīna kvalitāti, ne veidu, praksē ražotāji to ne vienmēr izmanto. Frāze "apmaisīt reizi dienā vienu nedēļu" ir svītrota, jo tagad pastāv citas homogenizācijas metodes.

10. GROZĪJUMS "EMPORDÀ" SARKANO *MISTELA* DESERTVĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

Ir uzlabots šo vīnu organoleptisko īpašību apraksts. Ir uzlabots arī teksts par ražošanas metodi.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.4. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Izskata aprakstam ir pievienots īpašības vārds "dzidrs", lai šo vīnu nošķirtu no duļķainiem vīniem. Frāze "sarkanā un violetā tonī" ir aizstāta ar frāzi "sarkanā un/vai sarkani violetā tonī", lai vēl vairāk precizētu krāsu.

Attiecībā uz smaržu vārds “dzidra” ir aizstāts ar vārdu “tīra”, jo tas ir nepareizs tulkojums no katalāņu valodas spāņu valodā, bet vārdi “atgādina sarkanos augļus” ir aizstāti ar vārdu “augļaina”, jo šo vīnu smaržai nevajadzētu būt ierobežotai tikai ar sarkano augļu vai jebkādu citu augļu smaržu.

Īpašība “augļainums” bija norādīta garšas aprakstā, taču uzskatām, ka ir piemērotāk to iekļaut smaržas aprakstā, jo tā pieder pie smaržas (nevis garšas) īpašību grupas. Vārds “samtaina” ir svītrots, jo tas ir pārāk subjektīvs raksturlielums, ko degustācijas žūrija nevar izmērīt un/vai kvantificēt. Pievienoti īpašības vārdi “skaidra” un “tīra”, jo defektu neesība tiek uzskatīta par būtisku.

Svītrota specifiskā prasība vīnogas pirms macerācijas sasmalcināt, kā arī prasība vīnogas iepriekš atdalīt no kātiņiem, jo šīs vīndarības metodes neietekmē vīna veidu un nav jānorāda. Svītrota prasība aerēt misu, lai atdalītu raugus, jo ir plaši pierādīts, ka to inaktivēšanai pietiek tikai ar spirta pievienošanu un iejaukšanu, ja spirta koncentrācija pārsniedz 15 tilp. % koncentrāciju. Norāde par spiedes izmantošanu cietvielu atdalīšanai ir svītrota, jo šim nolūkam šā paveida ražošanā izmanto citus paņēmienus, piemēram, *saignée* (notecināšana), kas dod līdzīgus vai pat kvalitatīvākus rezultātus.

11. GROZĪJUMS “EMPORDÀ” *GARNACHA* DESERTVĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

Ir uzlabots šo vīnu organoleptisko īpašību apraksts. Ir uzlabots arī teksts par ražošanas metodi.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.4. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Attiecībā uz izskatu ir pievienota īpašība “dzidrs”, lai šo vīnu nošķirtu no duļķainiem vīniem. Tika nolemts no vizuālā apraksta svītrot vārdus “dzintara krāsa” un “rubīnsarkana krāsa”, jo tie ir reglamentēti kā apzīmējumi, kuru lietojums ir atkarīgs no izmantotās šķirnes, un tie varētu izraisīt kļūdas vai pārpratumus. Tāpēc šā paveida vīnu ir vēlams aprakstīt atbilstīgi tā krāsu toņu diapazonam.

Attiecībā uz smaržu ir pievienoti vārdi “un/vai žuvušu augļu niansēm un aromātu, kas iegūts izturēšanas laikā”, jo minētie aromāti tiek uzskatīti par dominējošiem šā paveida vīnos, kuriem izmanto ļoti vēlīnas ražas vīnogas un kuriem obligāta ir oksidatīva izturēšana.

Īpašība “ar gatavu vai žuvušu augļu aromātu” bija norādīta garšas aprakstā, taču uzskatām, ka ir piemērotāk to iekļaut tikai smaržas aprakstā, jo tā pieder pie smaržas (nevis garšas) īpašību grupas. Pievienoti īpašības vārdi “skaidra” un “tīra”, jo defektu neesība tiek uzskatīta par būtisku. Lai uzlabotu aprakstu, pievienots arī vārds “sarežģīta”.

Īpašības vārds “pārgatavu” ir aizstāts ar vārdu “gatavu”, jo, lai iegūtu šim produktam raksturīgās īpašības, vīnogām nav jābūt pārgatavām.

Aprakstā ir minēta sīkāka informācija par “Garnacha” šķirnēm (“Garnacha Blanca”, “Garnacha Roja”, “Garnacha Negra” vai “Garnacha Peluda”), lai precizētu, ka var izmantot jebkuru no tām.

Svītrots teksts “pēc atdalīšanas no kātiņiem un sasmalcināšanas mīkstuma raudzēšana”, kā arī “notecināšana, izspiešana, filtrēšana un stiprināšana notiek”), jo aprakstā minētās šā paveida vīndarības metodes, kas tiek svītrotas, tehniski var izmantot dažādos ražošanas posmos, gūstot optimālus rezultātus.

Attiecībā uz misas koncentrēšanas metodi vārds “vārīšana” ir aizstāts ar vārdiem “tieša karsēšana”, jo tas ir pareizāks formulējums.

Svītrots izņēmums no prasības par divus gadus ilgu izturēšanu vai nogatavināšanu, ja vismaz 90 % ir iegūti no šķirnes “Garnacha Tinta” vai “Garnacha Peluda” vīnogām, jo pieredze liecina, ka šim izņēmumam nav pamata un, lai nodrošinātu šā paveida vīnu tipiskās organoleptiskās īpašības, ir vienlīdz svarīgi izturēt visu “Garnacha” šķirņu vīnu.

12. GROZĪJUMS "EMPORDÀ" *MOSCATEL* DESERTVĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

Ir uzlabots šo vīnu organoleptisko īpašību apraksts. Ir uzlabots arī teksts par ražošanas metodi.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.4. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Attiecībā uz izskatu ir pievienota īpašība "dzidrs", lai šo vīnu nošķirtu no duļķainiem vīniem. Apzīmējums "intensīvi dzeltenā" ir aizstāts ar apzīmējumu "dzintarkrāsā", jo tika uzskatīts, ka, neiekļaujot tik tumšus toņus kā dzintarkrāsas toni, no šā paveida vīniem tiek izslēgti ilgāk izturēti vīni, lai gan to organoleptiskās īpašības var saglabāties un tie pat var būt sarežģītāki.

Attiecībā uz smaržu vārds "dzidra" ir labots uz "tīra", jo pirmais no tiem bija nepareizs tulkojums no katalāņu valodas, un vārds "ilgstoša" ir svītrots, jo uzskata, ka tas raksturo nevis smaržu, bet garšu, tādējādi tas ir pārvietots uz garšas aprakstu.

Garšas aprakstam pievienoti īpašības vārdi "skaidra" un "tīra", jo tiek uzskatīts, ka ir būtiski, lai šā paveida vīniem nebūtu defektu. Apzīmējums "samtaina" ir svītrots, jo tas ir pārāk subjektīvs raksturlielums, ko degustācijas žūrija nevar izmērīt un/vai kvantificēt.

Precizēts, ka abas šķirnes – "Moscatel de Alejandría" un "Moscatel de Grano Menudo" – var izmantot kopā vai atsevišķi, nevienu no tām neizceļot.

13. GROZĪJUMS "EMPORDÀ" SALDO DESERTVĪNU APRAKSTĀ

Apraksts

Ir uzlabots šo vīnu organoleptisko īpašību apraksts. Maksimālā faktiskā spirta koncentrācija no 20 tilp. % ir palielināta uz 22 tilp. %.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.4. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Attiecībā uz izskatu ir pievienota īpašība "dzidrs", lai šo vīnu nošķirtu no duļķainiem vīniem.

Attiecībā uz smaržu vārds "dzidra" ir labots uz "tīra", jo tas bija nepareizs tulkojums no katalāņu valodas, un ir pievienota frāze "un/vai žuvušu", jo tā ir smaržas īpašību grupa, kas raksturīga šā paveida vīniem. Frāze "silta un maiga" ir svītrota, jo to uzskata par garšas, nevis smaržas īpašību.

Garšas aprakstam pievienoti īpašības vārdi "skaidra", "tīra" un "līdzsvarota", jo tiek uzskatīts, ka ir būtiski, lai šā paveida vīniem nebūtu defektu. Vārdi "augļaina" un "atgādina gatavus augļus" ir svītroti, jo šīs īpašības ir raksturīgas nevis garšai, bet gan smaržai. Īpašības vārds "sulīga" ir svītrots, jo sulīgumu ir grūti vai neiespējami izmērīt vai kvantificēt. Apzīmējums "ilgstoša garšas intensitāte" ir aizstāts ar apzīmējumu "noturīga", kas atzīts par labāk piemērotu.

Šā desertvīnu paveida maksimālo faktisko spirta koncentrāciju no 20 tilp. % tika nolemts palielināt līdz 22 tilp. %, jo tas ir vispārīgākais paveids, un nolūks bija šo paveidu šai ziņā tik ļoti neierobežot, lai tas būtu iekļaujošāks.

14. "EMPORDÀ" *RANCIO* VĪNU IEKĻAUŠANA 3. KATEGORIJĀ

Apraksts

3. kategorijā ir iekļauts jauns paveids, proti, "Rancios del Empordà" vīni, ņemot vērā to izturēšanas metodi. Ir aprakstītas šā paveida vīnu organoleptiskās īpašības un noteikta to minimālā dabiskā spirta koncentrācija.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.4. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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. Jaunas kategorijas nav ieviestas; 1. kategorijai ir pievienots jauns paveids, kas produkta specifikācijā jau ir iekļauts.

Pamatojums

Tika ierosināts iekļaut jauno vīna paveidu *Vino rancio del Empordà* ("Empordà" *rancio* vīns). Līdz šim *rancio* bija apzīmējums, ko varēja izmantot tikai vīniem un desertvīniem, kuri īpašo izturēšanas apstākļu dēļ ieguvuši "rancio" garšu.

15. GROZĪJUMS PĀRGATAVU VĪNOGU VĪNA APRAKSTĀ

Apraksts

Ir uzlabots šo vīnu organoleptisko īpašību apraksts. Mainītas arī faktiskās spirta koncentrācijas robežvērtības.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.5. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Attiecībā uz smaržu vārdi "gatavus, žuvušus augļus" ir aizstāts ar vārdiem "gatavus un/vai dehidrētus augļus", jo tas ir piemērotāks apraksts un ļauj ietvert arī tos vīnus, kuriem piemīt tikai viena no abām minētajām īpašībām.

Garšas aprakstam pievienotas īpašības "skaidra" un "tīra", jo tiek uzskatīts, ka ir būtiski, lai šā paveida vīniem nebūtu defektu. Īpašības vārds "strukturēta" ir svītrota, jo šo īpašību ir grūti vai neiespējami izmērīt vai kvantificēt, un apraksta uzlabošanas nolūkā ir pievienoti vārdi "krēmīga" un "sarežģīta". Apraksts "atgādina vīnogu sīrupu" ir svītrots, jo tas ir specifisks nevis garšai, bet drīzāk smaržai.

Minimālā faktiskā spirta koncentrācija no 15 tilp. % ir mainīta uz 12 tilp. %, jo tas bija nevajadzīgs ierobežojums un neatspoguļoja šo produktu ražošanas reālo praksi, proti, to, ka lielākās daļas saražoto vīnu raudzēšana var beigties agrāk atkarībā no apstākļiem attiecīgajā gadā. Maksimālā robežvērtība ir svītrota, jo tā nebija vajadzīga.

16. IZMAIŅAS SPIRTA KONCENTRĀCIJAS ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts

Grozījumi izdarīti abās tabulās, kurās apkopotas dažādo paveidu, arī jau minēto jauno paveidu, vīna faktiskās un kopējās spirta koncentrācijas robežvērtības.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 2.6. punkts un 2.7. punkts, kā arī 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

Attiecībā uz faktisko spirta koncentrāciju veiktās izmaiņas un to iemesli jau ir norādīti ar katru paveidu saistīto grozījumu aprakstā.

Kopējā spirta koncentrācija ir pielāgota jaunajai faktiskajai koncentrācijai, un maksimālā robežvērtība ir svītrota, jo tā nebija vajadzīga.

17. IZMAIŅAS KOPĒJĀ SKĀBUMA ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts

1. kategorijas vīnu kopējā skābuma (kas izteikts ar vīnskābi) minimālā robežvērtība 4,5 g/l ir pazemināta līdz 4 g/l.

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu un pusdzirkstošo vīnu minimālais skābums, kas izteikts ar vīnskābi, bija 5,0 g/l.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.9. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Mūsu Regulatīvās padomes Tehniskā departamenta pēdējos 10 gados veiktās analīzes liecina, ka, iespējams, klimata pārmaiņu dēļ cukuru koncentrācija misā ir augstāka nekā iepriekšējos gados un kopējais skābums samazinās. Tam ir vairāki iemesli: temperatūras paaugstināšanās, vairāk dienu, kurās ir augsta temperatūra, ūdens resursu noslodzes periodi utt. Šai ziņā vīna darītavas par prioritāti izvirza produkta kvalitāti, izvēloties ražu novākt brīdī, kad var saglabāt līdzsvaru starp fenolu gatavību un iespējamo spirta koncentrāciju, kas arvien biežāk ir augstāka, kopējam skābuma līmenim pazeminoties.

Attiecībā uz kvalitatīvu dzirkstošo vīnu un pusdzirkstošo vīnu kategoriju ir pievienota skābuma robežvērtība, kas iepriekš nebija noteikta.

18. IZMAIŅAS GAISTOŠĀ SKĀBUMA ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts

Maksimālais gaistošais skābums (izteikts ar etiķskābi) vīniem, kas jaunāki par vienu gadu, no 0,6 g/l ir paaugstināts līdz 0,8 g/l. Izturētiem sarkanvīniem šī robežvērtība ir pazemināta līdz 1,10 g/l, salīdzinot ar iepriekšējiem 1,20 g/l. Turklāt ir iekļauta konkrēta robežvērtība, t. i., 2,10 g/l, attiecībā uz desertvīniem, pārgatavu vīnogu vīniem un *rancio* vīniem.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.10. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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

Mūsu Regulatīvās padomes Tehniskā departamenta pēdējos 10 gados veiktās analīzes liecina, ka, iespējams, klimata pārmaiņu dēļ cukuru koncentrācija misā ir augstāka nekā iepriekšējos gados. Līdz ar to arī gaistošais skābums var būt lielāks. Tam ir vairāki iemesli: temperatūras paaugstināšanās, vairāk dienu, kurās ir augsta temperatūra, periodi, kad augiem trūkst ūdens, kas savukārt var negatīvi ietekmēt raugus raudzēšanas procesā, kā rezultātā palielinās gaistošais skābums.

Turklāt produkta specifikācijā ir iekļauti *rancio* vīni un oranžie vīni, kuru ražošanas metodes dēļ tiem var būt lielāks gaistošais skābums, kas kvalitāti nepazemina.

19. PRECIZĒTAS KOPĒJĀ SĒRA DIOKSĪDA SATURA MAKSIMĀLĀS ROBEŽVĒRTĪBAS

Apraksts

Maksimālā sēra dioksīda satura robežvērtība ir noteikta attiecībā uz *rancio* vīniem, kas pieder pie 1. kategorijas, pusdzirkstošajiem vīniem un pārgatavu vīnogu vīniem.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.11. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

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 precizēt šo robežvērtību attiecībā uz minētajiem vīnu veidiem.

20. IEDAĻAS PAR APZĪMĒJUMIEM UN/VAI NORĀDĒM PĀRVIETOŠANA

Apraksts

Iedaļa "Apzīmējumi un/vai norādes" no 2. punkta ir pārcelta uz 8. 2. punktu "Produktu noformējums un marķējums".

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

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

Šim tekstam jāatrodas tajā produkta specifikācijas daļā, kurā aprakstīta marķēšana.

21. IZMAIŅAS AUDZĒŠANAS METODĒS

Apraksts

Svītroti stādījumu biezības ierobežojumi un vīnstīgu pumpuru skaits uz hektāru, kā arī uzlabots formulējums par apūdeņošanas atļaušanu. Vīnogu dabiskā spirta koncentrācija, kas bija vismaz 10 tilp. %, tagad ir diferencēta pēc vīnogu krāsas šādi: 11,5 tilp. % vīnogām, kas paredzētas sarkanvīna ražošanai; 10,5 tilp. % vīnogām, kas paredzētas baltvīna un sārtvīna ražošanai; 9,5 tilp. % vīnogām, kas paredzētas pusdzirkstošo vīnu vai kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 3.1. un 3.2. punkts un vienotā dokumenta 5. 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

Maksimālās vai minimālās vīnogulāju stādījumu biezības uz hektāru noteikšana nav piemērota reālajiem apstākļiem reģionā, jo tajā ir gan produktīvākas teritorijas ar jauniem vīndārziem, gan mazāk auglīgas teritorijas ar gadsimtiem seniem vīndārziem.

Vīnstīgu pumpuru skaitu nav jēgas ierobežot, jo vīnstīgu pumpuru daudzums ir atkarīgs no šķirnes, kas var būt vairāk vai mazāk produktīva, teritorijas, paredzētā vīnogu izmantojuma, ražojamā vīna un apgriešanas veida.

Apūdeņošanas prakse mūsu reģionā nav izplatīta. Punkts ir grozīts, lai norādītu, ka darbs vīndārzos ir vīnkopja pienākums un ka viņam ir jāsasniedz mērķis ražot kvalitatīvas vīnogas.

Esam norādījuši spirta tilpumkoncentrāciju visām galvenajām vīna kategorijām, palielinot to par pusgrādu baltvīniem, sārtvīniem, pusdzirkstošajiem un kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem un par grādu sarkanvīniem, tādējādi minimālo koncentrāciju pielāgojot produkta reālajām īpašībām, jo klimata pārmaiņu dēļ vīnogas netiek novāktas, kamēr nav sasniegušas minēto spirta koncentrāciju, lai nodrošinātu, ka tās ir gatavas gan cukuru, gan fenolu satura ziņā.

22. IZMAIŅAS VĪNDARĪBAS METODĒS

Apraksts

Svītrots šis teikums: "Misas gatavošanā jāizmanto tradicionālās metodes un tehnoloģijas, kuru mērķis ir optimizēt vīnu kvalitāti."

Ekstrakcijas iznākums, kas bija 70 litri misas vai vīna no 100 kg novākto vīnogu, ir palielināts līdz 74 litriem, norādot, ka ir iekļautas nogulsnes.

Grozīts produkta specifikācijas 3.3. punkts un vienotā dokumenta 5. 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

Svītrotais teikums ir lieks, jo vīna darītavas tagad ir aprīkotas ar piemērotu tehnoloģiju kvalitatīvas misas iegūšanai.

Misas ekstrakcija attiecas uz baltvīnu ražošanas procesu, kurā ekstrakciju veic pirms raudzēšanas. Minot vīna ekstrakciju, tiek ņemts vērā tas, ka ekstrakcijas process notiek pēc raudzēšanas. Tā kā kvalitatīva vīna ražošanā tiek izmantotas arvien sarežģītākas un progresīvākas iekārtas, ekstrakcijas process ir uzlabojies un labvēlīgi ietekmē gan produkta glabāšanas laiku, gan tā kvalitāti – pat gadījumos, kad tiek izmantots lielāks spiediens.

23. UZLABOJUMS TEKSTĀ PAR RAŽAS IZNĀKUMU NO HEKTĀRA

Apraksts

Ir noteikts gatavā vīna produkcijas apjoms hektolitros no hektāra. Attiecīgajām vērtībām ir pievienoti divi cipari aiz komata.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

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

Teksts padarīts precīzāks.

24. IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ ŠĶIRNĒM

Apraksts

Attiecībā uz ieteicamajām baltogu šķirnēm: pievienots šķirnes “Cariñena Blanca” nosaukuma sinonīms “Carignan Blanc”; “Lledoner Blanc”, kas ir šķirnes “Garnacha Blanca” nosaukuma sinonīms, ir mainīts uz pareizo formu, proti, “Lladoner Blanco”; šķirne “Garnacha Roja” ir iekļauta ieteicamo sarkanogu šķirņu sarakstā.

Attiecībā uz atļautajām baltogu šķirnēm: šķirnes “Moscatel de grano pequeño” nosaukums ir aizstāts ar pareizo nosaukumu “Moscatel de grano menudo”.

Ieteicamo sarkanogu šķirņu sarakstam pievienots vēl viens “Samsó” jeb “Cariñena” šķirnes nosaukuma sinonīms “Mazuela”; “Lladoner” ir pievienots kā šķirnes “Garnacha Tinta” nosaukuma sinonīms; pievienota jauna šķirne “Cariñena Gris”.

Attiecībā uz atļautajām sarkanogu šķirnēm: nosaukums “Tempranillo” ir pievienots kā šķirnes “Ull de Llebre” nosaukuma sinonīms un “Lledoner pelut” – kā šķirnes “Garnacha Peluda” nosaukuma sinonīms.

Grozīts produkta specifikācijas 6. punkts un vienotā dokumenta 7. 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

Precizēti vīnogu šķirņu nosaukumi.

25. IEDAĻAS PAR SAIKNI FORMULĒJUMA UZLABOŠANA

Apraksts

Uzlabots iedaļas par saikni formulējums.

Grozīts produkta specifikācijas 7. punkts un vienotā dokumenta 8. 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. Konkrēti, tas nerada nekādas izmaiņas saiknē, bet tikai uzlabo iedaļas par saikni formulējumu.

Pamatojums

Šī iespēja ir izmantota, lai uzlabotu tekstu.

26. APZĪMĒJUMI UN/VAI NORĀDES

Apraksts

Papildus šīs iedaļas par apzīmējumiem un norādēm pārvietošanai no produkta specifikācijas 2. punkta uz tās 8. punktu, kā minēts iepriekš, ir veiktas dažādas izmaiņas tās tekstā.

Grozīts produkta specifikācijas 8. punkts un vienotā dokumenta 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. Konkrēti, tas nerada nekādas izmaiņas saiknē, bet tikai uzlabo iedaļas par saikni formulējumu.

Pamatojums

— Attiecībā uz *joven* vīniem (jaunvīniem) – lai novērstu neskaidrību, noteiktā prasība, ka "tiem jābūt iepildītiem pudelēs ražas novākšanas sezonas gadā un/vai no tā gada 20. decembra, kurā ievāktas vīnogas, saskaņā ar vienošanos" ir aizstāta ar prasību, ka "tiem jābūt iepildītiem pudelēs tajā gadā, kurā ievāktas vīnogas", ar to saprotot, ka pildīšana pudelēs notiek tikai ražas gadā, jo iepriekšējo formulējumu varēja interpretēt tā, ka vīnu ļauts pildīt pudelēs no 20. decembra bez termiņa.

— Attiecībā uz *vino de guarda* (vīns ar labu uzglabājamību) ir ieviesta prasība, ka ozolkoka mucu tilpums nepārsniedz 330 litrus. Citiem vārdiem sakot, ir precizēts mucu tilpums.

— Attiecībā uz *crianza*, *reserva* un *gran reserva* vīniem teksts ir visos aspektos pielāgots nosacījumiem, kas jau paredzēti noteikumos, kuri reglamentē šos tradicionālos apzīmējumus (arī attiecībā uz mucās pavadīto laiku un mucu tilpumu).

— Attiecībā uz *reserva* pievienots teksts par to, ka, lai kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem varētu izmantot šo apzīmējumu, laikposms no iepildīšanas pudelēs līdz nogulšņu izsviešanai nedrīkst būt īsāks par 15 mēnešiem.

— Attiecībā uz desertvīna "Garnacha de Empordà" izturēšanu ir svītrota prasība, ka traukiem jābūt izgatavotiem no ozolkoka, jo, lai gan ozolkoka traukus tradicionāli lieto visbiežāk, tie nav vienīgie, kurus var izmantot. Ir ieviesta arī prasība, ka trauku tilpums nedrīkst pārsniegt 330 litrus.

— Attiecībā uz *rancio* vīniem – ja ir norādīts izturēšanas periods, tam jābūt aprēķinātam kā visu sastāvdaļu vidējam izturēšanas laikam.

— Attiecībā uz apzīmējumiem *barrica* (muca) un *roble* (ozols) trauka maksimālais tilpums no 330 litriem ir palielināts līdz 600 litriem, kā noteikts valsts tiesību aktos. Nav pamata noteikt stingrākus ierobežojumus.

— Cukuru satura robežvērtība desertvīniem “Garnacha de Empordà” un “Moscatel de Empordà”, kuriem izmantojams apzīmējums *vino dulce natural* (dabiski salds vīns), ir mainīta no 270 g/l uz 252 g/l. Šīs izmaiņas ir paredzētas, lai pielāgotos tradicionālākām ražošanas apgabalā izmantotajām metodēm.

— Svītrota frāze “vīni un desertvīni tiks apzīmēti ar apzīmējumu *rancio*, kad tie īpašo izturēšanas apstākļu dēļ būs ieguvuši *rancio* garšu”; tā nav vajadzīga, jo šie vīni jau ir pilnībā aprakstīti.

— Attiecībā uz desertvīnu “Garnacha de Empordà” apzīmējumi *ambar* un *rubí* ir kļuvuši neobligāti, jo šis produkts ar tiem tiek apzīmēts atkarībā no tā ražošanā izmantotajām šķirnēm.

— Attiecībā uz *rancio* vīniem, kuru cukuru koncentrācija pārsniedz 45 g/l, ir pievienots apzīmējums *rancio dulce*.

— Uz kvalitatīvu dzirkstošo vīnu aizdares jābūt norādītam ACVN. Tā kā tas ir mazāk ražots produkts, dzirkstošā vīna ražotāji paši vēlas padarīt to atšķirīgu, uz tā aizdares norādot cilmes vietas nosaukumu.

— Skaidrības labad obligātie apzīmējumi ir nošķirti no neobligātajiem.

— Esam atcēluši prasību par to, ka gadījumā, kad ir iekļautas vairāk nekā trīs šķirnes, tās jānorāda ārpus obligātās informācijas redzamības lauka. Tā pārsniedz tiesību aktu prasības un nav pamatota.

— Noteikumi par vīnkopja vārda un uzvārda vai īpašuma nosaukuma norādīšanu ir aizstāti ar norādi *embotellado en la propiedad* (pildīts pudelē īpašumā). Šī norāde ir pievienota, lai atšķirtu prasībām atbilstīgos ražotājus.

— Iekļauts ieteikums par šķirņu nosaukumu “Lladoner”, “Lladoner Blanco” un “Lledoner pelut” izmantošanu visu to vīnu marķējumā, kuru gatavošanā tās izmantotas, jo tie ir attiecīgo šķirņu nosaukumu vietējie sinonīmi.

— Pievienoti tradicionālie apzīmējumi *rancio* un *vino dulce natural*. To neiekļaušana bija kļūda, kas tagad ir labota.

27. IZMAIŅAS SAISTĪBĀ AR PĀRBAUDI

Apraksts

Atjaunināta deleģētās struktūras kontaktinformācija. Apzīmējums *crianza* ir aizstāts ar apzīmējumu *envejecimiento* šā vīna ražošanas posma apzīmēšanai. Svītrota norāde par to, ka par laboratoriju, kas veic vīnu analīzes, būtu jāizvēlas *Instituto Catalán de la Viña y del Vino* laboratorija.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

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 atjaunināt sertificētāja kontaktinformāciju.

Apzīmējums *envejecimiento* (izturēšana) ir pareizāks, jo *crianza* var sajaukt ar tradicionālo apzīmējumu.

Jābūt iespējai izvēlēties jebkuru laboratoriju, pamatojoties uz pakalpojuma kvalitāti un izmaksām, ar nosacījumu, ka laboratorijai ir vajadzīgā akreditācija.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Empordà

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produkta kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

16. Pārgatavu vīnogu 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. **Vīnu apraksts**

1. *Baltvīns, baltvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos, un oranžais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīns

Izskats: dzidrs, gaiši dzeltenā tonī ar iespējamu zaļganu nokrāsu. No šķirnes "Garnacha Roja" un/vai sarkanogu šķirnēm gatavotie vīni var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar sārtu un/vai pelēcīgu nokrāsu. Bez sulfītiem gatavotie vīni (kopējais SO_2 saturs ≤ 10 mg/l) var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar zeltainu nokrāsu. Smarža: tīra, ar labas intensitātes augļainu un/vai ziedainu aromātu. Garša: spēcīga, tīra, svaiga, ar labu skābuma līdzsvaru.

Baltvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos

Izskats: dzidrs, dzeltenos toņos. No šķirnes "Garnacha Roja" un/vai melnogu šķirnēm gatavotie vīni var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar sārtu un/vai pelēcīgu nokrāsu. Bez sulfītiem gatavotie vīni (kopējais SO_2 saturs ≤ 10 mg/l) var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar zeltainu nokrāsu. Smarža: tīra, augļaina un/vai ziedaina, ar aromātu, kas iegūts, vīnu izturot koka traukos. Garša: spēcīga, tīra, labi līdzsvarota, ar ilgstošu pēcgaršu.

Oranžais vīns

Izskats: dzidrs, intensīvi dzeltenā līdz oranži dzintarainā tonī. Smarža: tīra, ar augļainu un/vai ziedainu aromātu, var būt jūtamas augu vai zālaugu notis. Garša: skaidra, tīra, ar labu skābuma līdzsvaru, var būt rūgtena un/vai ar tanīniem raksturīgām notīm.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 grami uz litru, un 250 miligrami uz litru, ja tas ir 5 grami uz litru vai lielāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

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

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

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

2. *Sārtvīns un sārtvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos*

ĪSS APRAKSTS

Sārtvīns

Izskats: dzidrs, gaiši sārtos līdz ķirškrāsas toņos. Pieļaujama intensīvi violeta krāsa, kā arī sīpolmizas krāsa. Bez sulfītiem gatavotie vīni (kopējais SO_2 saturs ≤ 10 mg/l) var iegūt intensīvāku oranžu nokrāsu. Smarža: tīra, ar ziedainu un/vai augļainu aromātu. Garša: skaidra, tīra, svaiga, ar labu skābuma līdzsvaru.

Sārtvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos

Izskats: dzidrs, gaiši sārtos līdz ķirškrāsas toņos, pieļaujama intensīvi violeta krāsa un oranžāks tonis, nezaudējot sarkanos toņus. Smarža: tīra, augļaina un/vai ziedaina, ar aromātu, kas iegūts, vīnu izturot koka traukos. Garša: skaidra, tīra, labi līdzsvarota, ar ilgstošu pēcgaršu.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 grami uz litru, un 250 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir 5 grami uz litru vai lielāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

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

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

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

3. *Sarkanvīns un sarkanvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīns

Izskats: dzidrs, sarkanā un/vai violeti sarkanā līdz intensīvi purpursarkanā tonī. Smarža: tīra, augļaina un ar labu intensitāti. Garša: skaidra, tīra un līdzsvarota.

Sarkanvīns, kas pilnībā vai daļēji raudzēts un/vai izturēts koka traukos

Izskats: dzidrs, sarkanā un/vai violeti sarkanā tonī vai, iespējams, ar terakotas nokrāsu. Smarža: tīra, intensīva, ar augļu notīm un aromātu, kas iegūts, vīnu izturot koka traukos. Garša: dzidra, tīra, ar labu struktūru, līdzsvarota un ar ilgstošu pēcgaršu, aromātiska, piesātināta tanīniem un intensīva.

* Izturētiem sarkanvīniem šo vērtību 0,80 g/l (13,33 mekv./l) var pārsniegt par 0,06 g/l uz katru spirta grādu, kas pārsniedz 12 tilp. %, un katru izturēšanas gadu, nepārsniedzot 1,10 g/l (18,33 mekv./l).

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 150 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 grami uz litru, un 200 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir 5 grami uz litru vai lielāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 12

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

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

4. 1. kategorijas *rancio* vīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dažādas intensitātes dzeltenā līdz sarkankoka tonī atkarībā no izturēšanas pakāpes. Smarža: ar oksidāciju saistītas notis un medus un/vai garšvielu, un/vai grauzdētu augļu aromāts. Garša: spēcīga, sarežģīta, vairāk vai mazāk salda atkarībā no cukuru satura.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 150 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 grami uz litru, un 200 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir 5 grami uz litru vai lielāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 12

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 35

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

5. *Pusdzirkstošais baltvīns, sārtvīns un sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs, ar sīkiem burbulīšiem, kas maigi izdalās, baltvīni – gaiši dzeltenā krāsā ar zaļganu nokrāsu, sārtvīni – sārtā krāsā, sarkanvīni – sarkanā vai violeti sarkanā krāsā. No šķirnes "Garnacha Roja" un/vai sarkanogu šķirnēm gatavotie pusdzirkstošie baltvīni var būt intensīvākā dzeltenā krāsā, dažkārt ar sārtu un/vai pelēcīgu nokrāsu. Smarža: augļaina un/vai ziedaina, tīra, spēcīga, labas intensitātes. Garša: spēcīga, tīra, svaiga, līdzsvarota, ar vienmērīgiem un noturīgiem burbulīšiem.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 mg/l baltvīniem un sārtvīniem un 150 mg/l sarkanvīniem, ja cukuru saturs ir < 5 g/l, un 250 mg/l baltvīniem un sārtvīniem un 200 mg/l sarkanvīniem, ja tas ir vismaz 5 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

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

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

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

6. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs, ar sīkiem burbulīšiem, kas izdalās vienmērīgi un pastāvīgi, gaiši dzeltenā krāsā ar zaļganu līdz intensīvi dzeltenu nokrāsu, dzirkstošie sārtvīni – sārtos toņos. No šķirnes "Garnacha Roja" un/vai melnogu šķirnēm ražotie kvalitatīvie dzirkstošie vīni var būt intensīvi dzeltenā krāsā, dažkārt ar sārtu un/vai pelēcīgu nokrāsu. Smarža: tīra, augļaina un/vai ziedaina, ar labu intensitāti un aromātu, kas iegūts, vīnu izturot pudelēs. Garša: spēcīga, tīra, līdzsvarota, ar vienmērīgiem un noturīgiem burbulīšiem.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

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

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

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

7. Desertvīns (*Mistela Blanca del Empordà*, *Mistela Negra del Empordà*, *Garnacha del Empordà*, *Moscatel del Empordà*, *Vino dulce del Empordà* un *Vino Rancio del Empordà*)

ĪSS APRAKSTS

Vino Mistela Blanca del Empordà

Izskats: dzidrs, gaiši dzeltenā līdz dzintarkrāsas tonī. Smarža: tīra, ar labu intensitāti, ziedaina un/vai augļaina, un/vai riekstaina. Garša: skaidra, tīra, salda un līdzsvarota.

Vino Mistela Negra del Empordà

Izskats: dzidrs, labas intensitātes sarkanā un/vai violeti sarkanā tonī. Smarža: tīra, ar labu intensitāti un augļaina. Garša: skaidra, tīra, salda un līdzsvarota.

Vino Garnacha del Empordà

Izskats: dzidrs, vairāk vai mazāk intensīvā dzintarkrāsas tonī atkarībā no izturēšanas pakāpes un baltogu šķirņu izmantošanas vīna gatavošanā. Tas var būt rubīnsarkanā līdz sarkankoka vai terakotas tonī, ja gatavots no melnogu šķirnēm. Smarža: tīra, intensīva, ar gatavu un/vai žuvušu augļu niansēm un aromātu, kas iegūts izturēšanas laikā. Garša: skaidra, tīra, salda, sarežģīta, līdzsvarota un noturīga.

Vino Moscatel del Empordà

Izskats: dzidrs, gaiši dzeltenā tonī ar iespējamu zaļganu līdz dzintarainu nokrāsu. Smarža: tīra, ļoti intensīva, specifiska šķirnei. Garša: skaidra, tīra, salda, samtaina, intensīva un noturīga, atbilst šķirnei, no kuras tas ražots.

Vino Dulce del Empordà

Izskats: dzidrs, tādā krāsā, kas atbilst vīnogu šķirnēm, no kurām tas ražots, t. i., zeltaini baltā līdz sarkanīgā sarkankoka krāsā. Smarža: tīra, ar gatavu un/vai žuvušu augļu aromātu. Garša: skaidra, tīra, salda, līdzsvarota un noturīga.

Vino Rancio del Empordà

Izskats: dzidrs, dažādas intensitātes vecināta zelta līdz sarkankoka tonī atkarībā no izturēšanas pakāpes. Smarža: ar oksidāciju saistītas notis un medus un/vai garšvielu, un/vai grauzdētu augļu aromāts. Garša: spēcīga, sarežģīta, vairāk vai mazāk salda atkarībā no cukuru satura.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 150 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 grami uz litru, un 200 miligrami uz litru, ja tas ir 5 grami uz litru vai lielāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, piemēro spēkā esošos ES tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 35

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

8. *Pārgatavu vīnogu vīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzeltenā līdz dzintarkrāsas tonī. Smarža: ļoti aromātiska, atgādina gatavus un/vai dehidrētus augļus un riekstus. Garša: skaidra, tīra, salda, bagātīgi teksturēta un sarežģīta, ar ilgstošu pēcgaršu.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 150 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 grami uz litru, un 200 miligrami uz litru, ja cukuru saturs ir 5 grami uz litru vai lielāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, piemēro spēkā esošos ES tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 12

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 35

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

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarības metode

Ražošanā izmanto veselīgas vīnogas, kuru gatavības pakāpe ir piemērota vīnu ieguvei un kuru dabiskā spirta koncentrācija ir ne mazāka kā 11,5 tilp. % vīnogām, kas paredzētas sarkanvīna ražošanai, 10,5 tilp. % vīnogām, kas paredzētas baltvīna un sārtvīna ražošanai, un 9,5 tilp. % vīnogām, kas paredzētas pusdzirkstošo vīnu vai kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai.

Lai nodrošinātu, ka no katriem 100 kg novāktu vīnogu tiek iegūti ne vairāk kā 74 litri misas vai vīna ar nogulsnēm, misas vai vīna ekstrakcijā un tā atdalīšanā no vīnogu mizām izmanto piemērotu spiedienu.

5.2. *Maksimālās ražas un vīna iznākums*

1. Baltogu šķirnes

12 000 kilogramu vīnogu no hektāra

88,8 hektolitri no hektāra

2. Sarkanogu šķirnes

10 000 kilogramu vīnogu no hektāra

74 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella y las Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant.

Baix Empordà:

Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells y Sant, Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Cabernet Franc"

"Cabernet Sauvignon"

"Cariñena Blanca" – "Carignan Blanc"

"Cariñena Gris"

"Chardonnay"

"Garnacha Blanca" – "Lladoner Blanco"

"Garnacha Peluda" – "Lledoner Pelut"

"Garnacha Roja" – "Garnacha Gris"

"Garnacha Tinta" – "Lladoner"

"Gewurztraminer"

"Macebo" – "Viura"

"Malvasia Aromática" – "Malvasía Sitges"

"Mazuela" – "Cariñena"

"Mazuela" – "Samsó"

"Merlot"

"Monastrell"

"Moscatel de Alejandría"

"Mocastel de Grano Menudo"

"Picapoll Blanco"

"Sauvignon Blanc"

"Syrah"

"Tempranillo" – "Ull de Llebre"

"Xarello"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Vīns*

Šajos līdzenumos ražo nedzirkstošus vīnus – bāzes vīnus kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem vai pusdzirkstošajiem vīniem, kas ir vieglāki. Tiek ražoti izcili baltvīni, sārtvīni un jauni sarkanvīni ar labu skābumu un līdzsvaru. Tie ir augļaini un svaigi. Apgabala ražotāji, kas pārzina katra veida zemes īpašības, ir iemācījušies papildināt vīnus, kuri ražoti no vīnogām, kas audzētas zemesgabalos, kuros ir dažādu veidu augsne. Šie vīni ir bagātinājuši apgabala gastronomisko piedāvājumu, jo tie perfekti iederas Vidusjūras virtuvē.

8.2. *Desertvīni un pārgatavu vīnogu vīni*

Desertvīni izceļas ar daudzveidību. *Garnacha* and *Moscatel del Empordà* vīni kopš neatminamiem laikiem bijuši atzīti visā teritorijā. Tos ražo no vietējām šķirnēm, kas ir pilnībā pielāgotas zemei un klimatam. *Garnacha de Empordà* vīni ir visreprezentatīvākie vīni, jo tie ir minēti jau viduslaiku dokumentos. Tos gatavo no vīnogām, ko novāc no veciem vīnogulājiem, kuri dod nelielu ražu un kuros vīnogas atstāj, līdz tās pārgatavojas. Vīnu parasti iztur, izmantojot *solera* sistēmu.

8.3. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Lielākā daļa vīnogulāju aug nabadzīgā, vieglā augsnē, kas nodrošina labu drenāžu un ir skāba vai neitrāla. Augsni veido rupji nogulumieži, konglomerāti un smilšakmens. Augsne veidojusies no terciārā perioda (neogēna) beigu iežiem, taču šajā gadījumā tā sastāv no rupjgraudainiem materiāliem – konglomerātiem un smilšakmens, kas mijas ar smalkgraudainiem slāņiem.

Tie cēlušies *Empordà* baseina centrālajā daļā, kur ir lēzens reljefs, kas dažviet nedaudz pārveidojies. Šajos līdzenumos ražo nedzirkstošus vīnus – bāzes vīnus kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem vai pusdzirkstošajiem vīniem, kas ir vieglāki.

8.4. *Pusdzirkstošais vīns*

Augsnes sastāv no lielgraudainiem nogulumiežiem, konglomerātiem smilšakmens. Apgabala ražotāji, kas pārzina katra veida zemes īpašības, ir iemācījušies apvienot vīnus, kuri ražoti no vīnogām, kas audzētas zemesgabalos, kuros ir dažādu veidu augsne. Šie vīni ir bagātinājuši apgabala gastronomisko piedāvājumu, jo tie perfekti iederas Vidusjūras virtuvē. Kopš 20. gs. 70. gadiem šajā apgabalā ražotos pusdzirkstošos vīnus ir atzinīgi vērtējuši tūristi, kas apmeklē mūsu zemes.

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

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

— Vīnus ar apzīmējumu *vino nuevo* (jaunvīns) drīkst laist tirgū tikai tad, ja to etiķetē ir norādīts ražas gads, un tiem jābūt iepildītiem pudelēs pirms vīnogu ražas novākšanas gada 31. janvāra. Tos drīkst nosūtīt no datuma, kas noteikts novembrī.

— Vīnus ar apzīmējumu *vino joven* drīkst laist tirgū tikai tad, ja to etiķetē ir norādīts ražas gads. Tiem jābūt iepildītiem pudelēs tajā gadā, kurā ievāktas vīnogas.

— Apzīmējumu *vino de guarda* drīkst izmantot vīniem, kuri vismaz 12 mēnešus izturēti ozolkoka mucās. Ozolkoka mucu tilpums nedrīkst pārsniegt 330 litrus.

— Lai dzirkstošos vīnus apzīmētu ar apzīmējumu *reserva*, laikposms no iepildīšanas pudelēs līdz nogulšņu izsviešanai nedrīkst būt īsāks par 15 mēnešiem.

— Desertvīnam “Garnacha de Empordà” jābūt izturētam oksidējošā vidē dažāda tilpuma traukos, un atkarībā no izturēšanas ilguma tam var izmantot šādus apzīmējumus:

  — lai izmantotu apzīmējumu *crianza*, vīnam jābūt izturētam trīs gadus, no kuriem vismaz vienu gadu – ozolkoka traukos, kuru tilpums nepārsniedz 330 litrus,

  — lai izmantotu apzīmējumu *reserva*, vīnam jābūt izturētam piecus gadus, no kuriem vismaz četrus gadus – ozolkoka traukos, kuru tilpums nepārsniedz 330 litrus,

  — lai izmantotu apzīmējumu *gran reserva*, vīnam jābūt izturētam astoņus gadus, no kuriem vismaz sešus gadus – ozolkoka traukos, kuru tilpums nepārsniedz 330 litrus,

  — lai izmantotu apzīmējumu *vieja reserva*, vīnam jābūt izturētam vairāk nekā 10 gadus ozolkoka traukos, kuru tilpums nepārsniedz 330 litrus.

— Attiecībā uz *rancio* vīniem – ja ir norādīts izturēšanas periods, tam jābūt aprēķinātam kā visu sastāvdaļu vidējam izturēšanas laikam.

— Norādi “raudzēts mucās” drīkst izmantot, ja vīns raudzēts koka traukos, kuru tilpums nepārsniedz 600 litrus.

— Norādi “muca” var izmantot, ja informācijā par attiecīgo vīnu ir norādīts arī, cik ilgi (mēnešos un/vai gados) tas ticis turēts koka traukos, kuru tilpums nepārsniedz 600 litrus.

— Norādi “ozolkoks” var izmantot, ja informācijā par attiecīgo vīnu ir norādīts arī, cik ilgi (mēnešos vai gados) tas ticis turēts ozolkoka traukos, kuru tilpums nepārsniedz 600 litrus.

— Desertvīnus “Garnacha de Empordà” un “Moscatel de Empordà” var apzīmēt kā dabiski saldus vīnus, ja tie ir iegūti no misas ar augstu cukuru saturu, kas pārsniedz 252 g/l.

— Desertvīnam “Garnacha de Empordà” var izmantot apzīmējumu *ámbar*, ja tas ražots no šķirnes “Garnacha Blanca” un/vai “Garnacha Roja” vīnogām, un apzīmējumu *rubí*, ja tas ražots no šķirnes “Garnacha Tinta” vīnogām.

— Apzīmējumu *rancio dulce* drīkst izmantot, ja *rancio* vīna cukuru koncentrācija pārsniedz 45 g/l.

— Nosaukumam “Empordà” izmantoto rakstzīmju augstums nedrīkst pārsniegt 4 mm, bet vārdiem “Denominación de Origen” izmantoto rakstzīmju augstums nedrīkst pārsniegt pusi no tā.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Vīniem jābūt iepakotiem vai iepildītiem pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, telpās, kas ierakstītas Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta pudeļu pildītāju un iepakotāju reģistrā, lai nodrošinātu izsekojamības kontroli un kvalitātes saglabāšanu, izvairoties no nevajadzīgas transportēšanas.

Saite uz produkta specifikāciju

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DOP_Emporda_Pliego_Condiciones_2022.pdf