C/2024/1458

2024 2 9

Paraiškos įregistruoti vyno sektoriaus produkto pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalį

(C/2024/1458)

Šiuo paskelbtu dokumentu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą dėl paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos ([1]) reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos.

PARAISKA DEL NAUJO VYNO PAVADINIMO

„Twente“

PDO-NL-02873

Paraiškos pateikimo data: 2022 10 27

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Twente

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas
3. Likerinis vynas
5. Rūšinis putojantis vynas
9. Gazuotas pusiau putojantis vynas
15. Vytintų vynuogių vynas
16. Vynas iš pernokusių vynuogių

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. 1 KATEGORIJA. VYNAS, vyno rūšis: raudonasis vynas, sausas, labai vaisiškas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės.

Spalva: raudona.

Kvapas: raudonųjų ir juodųjų uogų (juodųjų serbentų ir mėlynių), aštrokas.

Skonis: vaisiški, sodraus skonio, juntami švelnūs taninai.

Cukraus kiekis: 0,5–6 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

([1]) OL L 347, 20.12.2013, p. 671.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	63,84 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

2. 1 KATEGORIJA. VYNAS, vyno rūšis: raudonasis vynas, sausas, brandintas medinėse statinėse

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės.

Spalva: tamsiai raudona.

Kvapas: intensyvus prinokusių tamsiųjų vaisių aromatas, kurį papildo pipirų, gvazdikėlių, laurų ir tabako aštrumas.

Skonis: labai vaisiškas raudonųjų ir juodųjų uogų (juodųjų serbentų ir mėlynių) skonis, sodri taninų struktūra ir prieskonių poskonis.

Cukraus kiekis: 0,0–6,0 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	53,26 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

3. 1 KATEGORIJA. VYNAS, vyno rūšis: baltasis vynas, sausas, vaisiškas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos baltųjų vynuogių veislės (ir raudonųjų vynuogių veislės, jei tai vynas „blanc de noir“).

Spalva: geltona (gali būti su rausvos spalvos atspalviu, jei tai vynas „blanc de noir“).

Kvapas: šviežių vaisių, obuolių, citrusinių vaisių.

Skonis: labai vaisiškas, gaivios, sodrios struktūros.

Cukraus kiekis: 1,0–8,0 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	77,14 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4. 1 KATEGORIJA. VYNAS, vyno rūšis: baltasis vynas, sausas, brandintas medinėse statinėse

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos baltųjų vynuogių veislės.

Spalva: nuo geltonos iki oranžinės.

Kvapas: atogrąžų vaisių, gėlių su subtiliu medžio pokvapiu.

Skonis: labai vaisiškas, sodrios struktūros, kuri dėl brandinimo statinėje yra kreminė, turi sodrų poskonį.

Cukraus kiekis: 1,0–8,0 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	77,14 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. 1 KATEGORIJA. VYNAS, vyno rūšis: baltasis vynas, pusiau saldus, vaisiškas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos baltųjų vynuogių veislės.

Spalva: tamsiai geltona.

Kvapas: labai vaisiškas, gėlių.

Skonis: vaisiškas, turi sodrų poskonį.

Cukraus kiekis: 12–45 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	79,89 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

6. 1 KATEGORIJA. VYNAS, vyno rūšis: saldus vynas, vaisiškas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos baltųjų vynuogių veislės.

Spalva: tamsiai geltona.

Kvapas: labai vaisiškas, gėlių.

Skonis: vaisiškas, turi sodrų poskonį.

Cukraus kiekis: > 45 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	86,54 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

7. 1 KATEGORIJA. VYNAS, vyno rūšis: rožinis vynas, sausas, labai vaisiškas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės.

Spalva: blyškiai rausva.

Kvapas: aštrokas, raudonųjų uogų ir vaisių.

Skonis: vaisiškas, tačiau sodraus skonio, juntami švelnūs taninai.

Cukraus kiekis: 1,0–8,0 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	63,84 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

8. 3 KATEGORIJA. LIKERINIS VYNAS

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės.

Spalva: raudona.

Kvapas: saldus raudonųjų ir juodųjų uogų (juodųjų serbentų ir mėlynių), aštrokas.

Skonis: aštrokas.

Cukraus kiekis: 50–100 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	18
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	63,84 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

9. 5 KATEGORIJA. RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS, vyno rūšis: baltasis putojantis vynas, vaisiškas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos baltųjų vynuogių veislės.

Spalva: šviesiai geltona.

Kvapas: gaivus baltųjų ir geltonųjų vaisių.

Skonis: vaisiškas, gaivus su smulkiais burbuliukais, sodrios struktūros.

Cukraus kiekis: 0–12 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	79,89 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

10. 5 KATEGORIJA. RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS, vyno rūšis: rožinis putojantis vynas, vaisiškas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės.

Spalva: blyškiai rausva.

Kvapas: prinokusių raudonųjų vaisių.

Skonis: lengva puta, sodri struktūra su šviežių raudonųjų vaisių poskoniu.

Cukraus kiekis: 0–12 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	79,89 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

11. 9 KATEGORIJA. GAZUOTAS PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS, vyno rūšis: baltasis pusiau putojantis vynas, vaisiškas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos baltųjų vynuogių veislės.

Spalva: blyškiai geltona.

Kvapas: baltųjų vaisių, gėlių.

Skonis: vidutinė puta, baltųjų vaisių skonio, vaisiško rūgštingumo.

Cukraus kiekis: 5,0–24,0 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	79,89 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

12. 9 KATEGORIJA. GAZUOTAS PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS, vyno rūšis: rožinis pusiau putojantis vynas, vaisiškas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės.

Spalva: blyškiai rausva.

Kvapas: raudonųjų vasaros vaisių.

Skonis: vidutinė puta, raudonųjų vasaros vaisių skonio, vaisiško rūgštingumo.

Cukraus kiekis: 5,0–24,0 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	79,89 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

13. 15 KATEGORIJA. VYTINTŲ VYNUOGIŲ VYNAS, vyno rūšis: saldus vynas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos baltųjų vynuogių veislės.

Spalva: aukso geltonumo.

Kvapas: vaisių, citrusinių vaisių.

Skonis: sodrios struktūros, kremiškas, saldus su gaiviu, sodriu poskoniu.

Cukraus kiekis: 100–220 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	79,8 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

14. 16 KATEGORIJA. VYNAS IŠ PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ, vyno rūšis: saldus vynas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vienos veislės vynuogių arba maišant kelių veislių vynuoges. Kadangi mišinio sudėtis kasmet gali šiek tiek skirtis, toliau aprašytos vynams būdingos juslinės savybės (spalva / kvapas / skonis) taip pat gali įvairuoti.

Vynuogių veislės: į veislių sąrašą įtrauktos baltųjų vynuogių veislės.

Spalva: aukso geltonumo.

Kvapas: vaisių, citrusinių vaisių.

Skonis: sodrios struktūros, kremiškas, saldus su gaiviu, sodriu poskoniu.

Cukraus kiekis: 20–80 g/l.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose ir Nyderlandų vyriausybės ministrų įsakymuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	73,15 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. 1 KATEGORIJA. Vynas, vyno rūšis: raudonasis vynas, sausas, labai vaisiškas

Specifinis vynininkystės metodas

— Fermentuojama su odelėmis mažiausiai 4 dienas.

— Vyksta visiškas pienarūgštis rūgimas.

2. 1 KATEGORIJA. Vynas, vyno rūšis: raudonasis vynas, sausas, brandintas medinėse statinėse

Specifinis vynininkystės metodas

— Fermentuojama su odelėmis mažiausiai 4 dienas.

— Vyksta visiškas pienarūgštis rūgimas.

— Brandinama medinėse statinėse mažiausiai aštuonis mėnesius.

3. 1 KATEGORIJA. Vynas, vyno rūšis: baltasis vynas, sausas, vaisiškas

Specifinis vynininkystės metodas

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

4. 1 KATEGORIJA. Vynas, vyno rūšis: baltasis vynas, sausas, brandintas medinėse statinėse

Specifinis vynininkystės metodas

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

— Bent 50 proc. tūrio brandinama medinėse statinėse mažiausiai tris mėnesius.

5. 1 KATEGORIJA. Vynas, vyno rūšis: baltasis vynas, pusiau saldus, saldus, vaisiškas

Specifinis vynininkystės metodas

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

6. 1 KATEGORIJA. Vynas, vyno rūšis: vyno rūšis: rožinis vynas, sausas, labai vaisiškas

Specifinis vynininkystės metodas

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

— Rožinio vyno spalva išgaunama taikant šaltąjį maceravimą su odelėmis arba *saignée* metodą.

7. 3 KATEGORIJA. Likerinis vynas

Specifinis vynininkystės metodas

— Fermentuojama su odelėmis mažiausiai 4 dienas.

— Brandinama medinėse statinėse mažiausiai dvejus metus.

— Pridedama vyno alkoholio.

8. 5 KATEGORIJA. Rūšinis putojantis vynas, vyno rūšis: baltasis putojantis vynas, vaisiškas

Specifinis vynininkystės metodas

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

— Antrinė fermentacija vykdoma buteliuose, taikant tradicinį metodą.

9. 5 KATEGORIJA. Rūšinis putojantis vynas, vyno rūšis: rožinis putojantis vynas, vaisiškas

Specifinis vynininkystės metodas

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

— Rožinio vyno spalva išgaunama taikant šaltąjį maceravimą su odelėmis arba *saignée* metodą.

— Antrinė fermentacija vykdoma buteliuose, taikant tradicinį metodą.

10. 9 KATEGORIJA. Gazuotas pusiau putojantis vynas, vyno rūšis: baltasis pusiau putojantis vynas, vaisiškas

Specifinis vynininkystės metodas

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

— Ne daugiau kaip 2,5 baro CO_2 butelyje.

11. 9 KATEGORIJA. Gazuotas pusiau putojantis vynas, vyno rūšis: rožinis pusiau putojantis vynas, vaisiškas

Specifinis vynininkystės metodas

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

— Rožinio vyno spalva išgaunama taikant šaltąjį maceravimą su odelėmis arba *saignée* metodą.

— Ne daugiau kaip 2,5 baro CO_2 butelyje.

12. 15 KATEGORIJA. Vytintų vynuogių vynas, vyno rūšis: saldus vynas

Specifinis vynininkystės metodas

— Vykdomas papildomas etapas, kuriame vynuogės paliekamos nokti ilgiau, kad sukauptų cukrų ir aromatus.

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

— Vynas gaminamas iš iš dalies dehidratuotų (išdžiovintų) vynuogių. Todėl be sodrinimo šių vynuogių misos potencinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 16 tūrio proc. (arba ne mažesnė kaip 272 g cukraus litre).

13. 16 KATEGORIJA. Vynas iš pernokusių vynuogių

Specifinis vynininkystės metodas

— Naudojamos daug cukraus turinčios vėlyvo derliaus vynuogės.

— Šaltoji fermentacija vykdoma žemesnėje nei 20 °C temperatūroje (išimties tvarka vynų, kuriuos sunku fermentuoti, temperatūra padidinama fermentacijos pradžioje).

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Vynas

   60 hektolitrų iš hektaro

2. Likerinis vynas

   60 hektolitrų iš hektaro

3. Rūšinis putojantis vynas

   60 hektolitrų iš hektaro

4. Gazuotas pusiau putojantis vynas

   60 hektolitrų iš hektaro

5. Vytintų vynuogių vynas

   60 hektolitrų iš hektaro

6. Vynas iš pernokusių vynuogių

   60 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Tventė – Nyderlandų rytuose esantis regionas, apimantis rytinę Overeiselio provincijos dalį. Vakaruose ir šiaurėje jis ribojasi su taip pat Overeiselio provincijoje esančiu Salando regionu, kurio ribą Neiverdalyje žymi Regės upė. Pietuose Tventė ribojasi su Gelderlando provincijos Achterhuko regionu. Pietryčiuose ji ribojasi su Vokietijos Borkeno regionu, o rytuose ir šiaurėje – Bentheimo apygarda, taip pat esančia Vokietijoje, kur Dinkelio upė yra laikoma gamtine jos riba.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„Cbaret Noir N“ (VB-91–26–4)

„Cabernet Blanc B“ (VB-91–26–1)

„Cabernet Cortis“

„Cabertin N“ (VB-91-26-17)

„Chardonnay B“

„Johanniter B“

„Pinot Gris G“

„Pinot Noir N“

„Pinotin N“

„Regent N“

„Riesling B“

„Rondo N“

„Solaris“

„Souvignier Gris“

„Zweigeltrebe N“

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *Bendroji informacija*

Vyno kokybei didelį poveikį daro geografinė vietovė, t. y. visi veiksniai, darantys įtaką vynuogyne augantiems vynmedžiams. Tventės nustatytoje geografinėje vietovėje visi vietovės aspektai, t. y. klimatas, vieta, dirvožemio ir vynuogynų valdymas, taip pat vyno gamybos procesas, prisideda prie vyno kokybės. Tai pasakytina apie visas vyno kategorijas.

8.2. *Dirvožemis*

Didelę Tventės dirvožemio dalį sudaro rišlus smėlis, taip pat esama riedulingo molio. Vyrauja velėniniai dirvožemiai, jauražemiai ir riedulingo molio dirvožemiai – jie yra tinkami vynuogių auginimui šioje vietovėje. Taip yra dėl to, kad juose yra priemolio (apie 15–30 proc.) ir humuso (apie 2 proc.), padedančių užtikrinti vandens pusiausvyrą.

8.3. *Klimatas*

2016–2020 m. nuo balandžio iki rugsėjo mėn. (vynuogių auginimo sezonu) klimatui buvo būdingos šios savybės:

— Huglino indeksas: 1 681;

— vidutinė temperatūra: 15,7 °C;

— vidutinė žemiausia temperatūra: 9,3 °C;

— vidutinė aukščiausia temperatūra: 21,5 °C;

— vidutinis santykinis drėgnis: 73 proc.;

— vidutinis kritulių kiekis: 1,7 mm per dieną (apie 51 mm per mėnesį);

— vidutinis saulės šviesos valandų kiekis: 7,2 val. per dieną;

— garavimas: 28,3.

Nuosaikus jūrinis klimatas sudaro sąlygas vynuogėms tinkamai sunokti ir kartu suteikia vynui gaivų ir vaisišką skonį (nes dienos ir nakties temperatūrų skirtumas yra didesnis, o nakties temperatūra yra šiek tiek (apie 1–1,5 °C) žemesnė nei didžiojoje Nyderlandų dalyje). Tai svarbus veiksnys, padedantis išlaikyti vynui būdingą gaivų rūgštingumą.

Kaip matyti iš Huglino indekso (daugiau nei 1 650), balandžio–rugsėjo mėn. temperatūra palanki vynuogių auginimui ir auginamoms vynuogių veislėms (pakankamai šilta).

Tai patvirtina saulėtų valandų skaičius, nuo 1996 m. padidėjęs 23,9 proc. – balandžio–rugsėjo mėn. saulė šviečia apie 7,2 val. per dieną.

Vidutinė žemiausia temperatūra išliko beveik nepakitusi ir yra tinkama vynuogių nokimui (tai reiškia, kad vynuogės išlaiko pakankamą rūgštingumą vėsaus klimato vynui gaminti).

Šiuos pastebimus klimato skirtumus lemia Tventę supančios morenos.

Kritulių kiekis yra pakankamas, tačiau kartais reikia atkreipti dėmesį į sausesnius balandžio–liepos mėnesius. Tam įtakos turi ir didesnis garavimo lygis, kuris anksčiau buvo apie 24,5, o dabar yra apie 28,3.

Dažnai naktimis, net ir išsprogus pumpurams, susiformuoja šalna. Per pastaruosius penkerius metus šalnos išsprogus pumpurams susiformuodavo ketverius metus, todėl gali prireikti imtis veiksmų, kad būtų išvengta šalnų padarytos žalos.

8.4. *Auginimo ir vyno gamybos metodai*

Kitas veiksnys, kuris kartu su dirvožemiu ir klimatu yra palankus specifiniams Tventės rūšiniams vynams gaminti, yra žmogaus indėlis, pvz., veislių atranka, taikomas auginimo metodas (kuo geriau išnaudojama saulės šviesa, vynuogių kekių retinimas), derliaus valdymas (cukraus kiekio, rūgštingumo ir aromatų tikrinimas) ir vyno gamybos metodai (šaltoji fermentacija, brandinimas medinėse statinėse).

100 proc. vynuogių, naudojamų saugoma kilmės vietos nuoroda „Twente“ žymimiems vynams gaminti, yra užauginamos Tventės kilmės vietovėje. Gaminant rūšinius vynus Tventėje naudojami toliau išvardyti auginimo metodai:

— Vynuogių veislių atranka. Visoms atrinktoms vynuogių veislėms būdinga tai, kad jos klesti ir gerai sunoksta vėsesnėmis Tventės vietovės šiaurinio klimato sąlygomis. Kai kurios veislės taip pat skatina tvarų vynuogių auginimą, nes jos atsparios grybelinėms ir kitoms ligoms, tad vynuogės gali sveikai sunokti iki spalio mėn., kad iš jų būtų galima gaminti rūšinius vynus.

— SKVN „Twente“ žymimiems vynams gaminti naudojamos vynuogės turi būti auginamos Tventės vietovėje vienoje iš šių dirvožemio rūšių: velėniniuose dirvožemiuose, jauražemiuose ir riedulingo molio dirvožemiuose.

— Augmenija tarp vynmedžių eilių ir dirvožemio struktūra. Tventės vietovėje smėlio / priemolio dirvožemis gerai praleidžia vandenį ir orą, o tai yra labai svarbu gaminant rūšinius vynus.

— Sodinimo tankumas. Vynmedžių eilės turi būti bent 2 metrus viena nuo kitos nutolusios, kad lajos gautų pakankamai saulės šviesos (atsižvelgiant į saulės kampą). Pageidaujamą sodinimo tankumą galima nustatyti atsižvelgiant į vynuogių veislės ir poskiepio gyvybingumą. (Siekiant išvengti perteklinio genėjimo, gyvybingoms rūšims / poskiepiams reikia palikti daugiau vietos.) Viename hektare galima pasodinti 3 000–5 000 vynmedžių.

— Vynmedžių formavimo metodai. Taikomi Giujo ir kordono metodai, kad būtų sukurta stati, 2,2 m siekianti laja, taip užtikrinant pakankamą fotosintezę.

— Lajos formavimas. Kad būtų sudarytos sąlygos pakankamai fotosintezei, virš ploto, kuriame mezgami vaisiai, išlaikomas bent 1 metro lapijos plotas. Vynmedžiai genimi kuo vėliau (virš viršutinės vielos), kad nesusiformuotų (per daug) šoninių ūglių ir laja netaptų per tanki. Siekiant užtikrinti, kad visi lapai gautų pakankamai saulės šviesos ir lajose neliktų per daug drėgmės, išlaikoma atvira ir lengva laja. Iš ploto, kuriame mezgami vaisiai, pašalinami lapai, kad po drėgno oro kekės greitai išdžiūtų.

— Didžiausias derlius iš hektaro. Iš hektaro gaunamas nedidelis derlius, kad kiekviena kekė gautų pakankamai maistinių medžiagų ir būtų užtikrintas optimalus nokimas. Prireikus kekės gali būti retinamos (prieš nokimą), kad sumažėtų derlius. Didžiausias kiekvienos vynuogių veislės derlius nustatytas 5.2 punkte.

— Derliaus nuėmimo laikas. Optimalus vynuogių derliaus nuėmimo laikas nustatomas pagal cukraus kiekį, rūgštingumą ir, svarbiausia, aromatą. Vynuogių augintojas atidžiai stebi vynuogių nokimą ir artėjant derliaus nuėmimo laikui kasdien ragauja vynuoges, kad nustatytų, ar susiformavę aromatai. (To negalima pamatuoti taip, kaip cukraus ir rūgštingumo.)

— Derliaus nuėmimas. Vynuogių derlius nuimamas rankomis, kad jas būtų galima surūšiuoti dar vynuogyne. Derlių galima nuimti ir mechaniškai, naudojant jutiklines rūšiavimo mašinas. Be to, siekiant užtikrinti sveiką apdorojimą (higieną, bakterijų augimo prevenciją), svarbu, kad nuskintos vynuogės būtų greitai apdorojamos.

Dirvožemis, klimatas, auginimo ir vyno gamybos metodai padeda užtikrinti vyno „Twente“ kokybę.

8.5. *Vynai*

Pirmiau išvardytas juslines ir analitines pagamintų vynų savybes, kaip antai baltajam ir rožiniam vynui būdingą gaivumą ir vaisiškumą arba švelnius raudonojo vyno taninus, vynai įgyja dėl šio dirvožemio, klimato ir žmogiškųjų aspektų ryšio.

Be kategorijai „Vynas“ priskiriamų produktų, taip pat gaminami kitų kategorijų vynuogių produktai, t. y. likerinis vynas, rūšinis putojantis vynas, gazuotas pusiau putojantis vynas, vytintų vynuogių vynas ir vynas iš pernokusių vynuogių.

Likerinį vyną sudaro bazinis vynas, pasižymintis tomis pačiomis juslinėmis savybėmis (atsirandančiomis dėl dirvožemio, klimato ir žmogaus veiksmų derinio) kaip ir kategorijai „Vynas“ priskiriamas vynas, tačiau jame yra norimas likerinio vyno liekamojo cukraus kiekis. Be to, likerinis vynas brandinamas statinėse ne trumpiau kaip dvejus metus (dėl to jis įgauna švelnesnių taninų ir medžio aromatą) ir įpilama vyno alkoholio, kad vynas virstų likeriu.

Rūšinis putojantis vynas gaminamas iš bazinio vyno, kuris pasižymi tomis pačiomis juslinėmis savybėmis kaip ir kategorijai „Vynas“ priskiriamas vynas (tokiu pat gaivumu ir vaisiškumu, kurį lemia dirvožemio, klimato ir žmogaus veiksmų derinys). Jam taip pat būdingos savybės, atsirandančios bazinio vyno transformavimo į putojantį vyną metu taikant tradicinį metodą, dėl kurio susidaro subtili vyno puta.

Gazuotas pusiau putojantis vynas gaminamas iš tinkamo bazinio vyno, kuris išpilstomas į butelius (su CO_2) kaip pusiau putojantis vynas, todėl jis yra vaisiškas, gaivus ir turi burbuliukų, o dėl dirvožemio, klimato ir žmogaus veiksmų derinio jame vyrauja raudonųjų vaisių aromatas ir skonis.

Vytintų vynuogių vyne esantį cukraus kiekį ir aromatą lemia esminis ilgesnis vynuogių nokinimo ir po to jų džiovinimo mažiausiai dvi savaites etapas. Šaltosios fermentacijos būdu gaminamas vynas, kurio mažiausia faktinė alkoholio koncentracija yra 9 proc. Šio vaisiško vyno aromatų koncentraciją lemia dirvožemio, klimato ir žmogaus veiksmų derinys.

Vyne iš pernokusių vynuogių dėl esminio ilgesnio vynuogių nokinimo etapo yra daug cukraus. Šaltosios fermentacijos būdu be sodrinimo gaminamas vaisiškas vynas, kurio mažiausia faktinė alkoholio koncentracija yra 12 proc. Toks vynas pagaminamas dėl žmogaus atliekamų veiksmų ir naudojant tokias kultūras, kurias galima išauginti esant tokiam klimatui ir dirvožemiui.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema :

ES teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis :

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas :

Kilmės vietovės pavadinimą „Twente“ galima papildyti pavadinimu „Esker-Langeveen“, siekiant nurodyti mažesnį kilmės regioną nustatytoje vietovėje. Tokiu atveju ne mažiau kaip 85 proc. vynuogių turi būti iš to regiono.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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