Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4117

2025 7 24

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4117)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Empordà“

PDO-ES-A1548-AM03 – 2025 4 28

1. **Produkto pavadinimas**

„Empordà“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija – Maisto generalinis direktoratas – Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis subdirektoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. ĮVADO IŠBRAUKIMAS

Aprašymas

Pagal dabartinę produkto specifikacijos formuluotę (t. y. iki pakeitimo) dokumentas pradedamas įvadu, kurį sudaro du skirsniai „Objektas“ ir „Apibrėžtys“; šis įvadas buvo išbrauktas.

Šis pakeitimas susijęs su išbrauktu įvadu, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Toks įvadas nėra vienas iš produkto specifikacijai reikalingų elementų. Be to, jame pateikta informacija jau yra nurodyta teisės aktuose.

2. PATAISYMAS

Aprašymas

Pagal dabartinę produkto specifikacijos formuluotę saugomas pavadinimas nurodomas dviem formomis, t. y. „Empordà“ ir „EMPORDÀ“, todėl išbrauktas didžiosiomis raidėmis pateiktas variantas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 punktu, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Kadangi kalbama apie tą patį pavadinimą ir bet kuri SKVN yra teisiškai saugoma, neatsižvelgiant į tai, kaip užrašytas jos pavadinimas, pavadinimas neturi būti pateikiamas skirtingais būdais, t. y. didžiosiomis raidėmis, nes tai gali klaidinti.

3. SKIRTINGŲ BALTŲJŲ VYNŲ RŪŠIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

1. Pakeistas baltųjų vynų – „vino blanco“ – rūšių aprašymas:

   — įtraukta ši informacija apie spalvą:

     „Kai vynai gaminami iš veislės „Garnacha Roja“ ir (arba) raudonųjų veislių vynuogių, jie gali būti ryškesnės geltonos spalvos, kartais su rausvais ir (arba) pilkšvais atspalviais.

     Kai gaminami be sulfitų (≤ 10 mg/l bendro SO_2 kiekio), vynai gali įgauti ryškesnę geltoną spalvą, kartais su aukso atspalviais.“;

   — deskriptorius „vaisių“ iš skonio aprašymo perkeltas į kvapo aprašymą, kuris taip pat papildytas apibūdinamuoju žodžiu „gėlių“.

2. Vyno rūšies „Vino blanco criado en barrica“ (baltasis vynas, brandintas statinėse) pavadinimas pakeistas į „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ (baltasis vynas, visiškai arba iš dalies raugintas ir (arba) brandintas medinėse talpyklose), o vyno rūšis „Vino blanco fermentado en barrica sobre lías“ (baltasis vynas, raugintas statinėse su nuosėdomis) išbraukta, nes ji priklauso pastarajai vyno rūšiai, kurios aprašymas pritaikytas taip:

   — įrašytas šis sakinys: „Iš dalies medinėse talpyklose brandinti vynai ne mažiau nei 25 % brandinimo laiko turi būti išbuvę medinėse talpyklose.“;

   — spalvos aprašyme išbraukta formuluotė „neįgaudamas aukso atspalvio“ ir įrašyti šie sakiniai: „Kai vynai gaminami iš veislės „Garnacha Roja“ ir (arba) juodųjų veislių vynuogių, jie gali būti ryškesnės geltonos spalvos, kartais su rausvais ir (arba) pilkšvais atspalviais.

   Kai gaminami be sulfitų (≤ 10 mg/l bendro SO_2 kiekio), vynai gali įgauti ryškesnę geltoną spalvą, kartais su aukso atspalviais.“;

   — spalvos aprašyme įrašytas apibūdinamasis žodis „gėlių“ ir išbrauktas žodis „antriniai“;

   — skonio aprašyme išbraukti žodžiai „su prieskoniais“.

3. Išbraukta informacija apie didžiausią faktinę alkoholio koncentraciją, taip pat konkreti nuoroda į vynus „Crianza“.

4. Įtraukta ir aprašyta vyno rūšis „Vino blanco brisado“ (oranžinis vynas).

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.1 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

1. Pridėtu tekstu dėl baltųjų vynų spalvos siekiama atsižvelgti į baltųjų vynų, pagamintų iš raudonųjų veislių ir veislės „Garnacha Roja“ vynuogių, ypatumus, nes dėl didesnio polifenolių ir antocianinų kiekio jie gali būti ryškesnės spalvos.

   Kita vertus, tradicinis vyno gamybos būdas, kuris buvo taikomas praeityje, prieš pradedant naudoti vyno gamybai skirtus produktus, kaip antai sieros dioksidą arba rinktines sausas mieles, nėra kokia nors naujovė, o priešingai – tebepuoselėjama sena tradicija. Taikant šį tradicinį gamybos būdą, pagaminami ryškesnių spalvų vynai.

   Apibūdinamasis žodis „vaisių“ buvo nurodytas aprašant skonį, tačiau manome, kad jį tikslingiau įtraukti į kvapo aprašymą, nes jis reiškia tam tikros grupės aromatus, o ne skonio savybę. Apibūdinamasis žodis „gėlių“ įtrauktas todėl, kad tai labai paplitusi ir vertinama šios rūšies vyno kvapų grupė.

   Išbraukta kategorija „Vino blanco fermentado en barrica sobre lías“, nes šios rūšies vynas priskiriamas naujai kategorijai „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“.

   Šios vyno rūšies aprašymas pakeistas dėl tikslesnės apibrėžties, kuria dabar apibrėžiami visi baltieji vynai, kurie medinėse talpyklose buvo laikomi dalį gamybos laiko, o ne tik jose rauginti vynai. Reikėtų nepamiršti, kad daugeliu atvejų vynai medinėse talpyklose rauginami tik dalį viso rauginimui skirto laiko.

   Išbraukus žodžius „neįgaudamas aukso atspalvio“ supaprastinti spalvos reikalavimai, nes šios rūšies vynai dėl medinėse talpyklose vykstančių oksidacinių procesų gali įgauti aukso atspalvį, ir toks atspalvis jokiu būdu nelaikomas defektu, jei vynas pasižymi kitomis juslinėmis kvapo ir skonio savybėmis.

   Pridėtas tekstas dėl spalvos yra tapatus tekstui, įtrauktam į baltųjų vynų (*vino blancos*) rūšių aprašymą, ir buvo įtrauktas dėl pirmiau nurodytų priežasčių.

   Apibūdinamasis žodis „gėlių“ įtrauktas dėl tų pačių pirmiau nurodytų priežasčių. Išbraukus žodį „antriniai“ ištaisyta klaida dėl medinėse talpyklose brandinto vyno kvapų pavadinimo antriniais. Išbraukti žodžiai „su prieskoniais“, siekiant ištaisyti dėl klaidingo katalonų kalbos vertimo į ispanų kalbą atsiradusią klaidą.

2. Mūsų reguliavimo tarybos techninių reikalų skyriaus per pastarąjį dešimtmetį atlikti tyrimai rodo vis didėjančią cukraus koncentraciją, palyginti su ankstesniais metais, kurią veikiausiai lemia klimato kaita. Tam yra keletas priežasčių: aukštesnė temperatūra, daugiau karštų dienų, vandens stygiaus tarpsniai ir kt. Atsižvelgdamos į jas, vyninės pirmenybę teikia produkto kokybei ir derlių renkasi nuimti išlaikydamos pusiausvyrą tarp fenolinės brandos ir tikėtinos alkoholio koncentracijos, o tai vis dažniau reiškia, kad alkoholio koncentracija gali būti didesnė. Todėl nuspręsta nenustatyti viršutinės ribos, nes tūrinė alkoholio koncentracija ir kokybė nėra vienas nuo kito tiesiogiai priklausantys aspektai.

   Išbrauktas vynų „Crianza“ alkoholio koncentracijos padidinimas (1 tūrio % didesnė mažiausia alkoholio koncentracija nei nustatyta kitiems vynams), nes nebuvo techninių priežasčių, dėl kurių reikėtų šią nuostatą taikyti ir toliau.

3. Oranžiniai vynai šiame regione buvo gaminami nuo senų laikų, tačiau vėliau šia veikla niekas nebeužsiėmė. Ši tradicija atgimė pastarąjį dešimtmetį ir dabar džiugina savitos spalvos ir struktūros vynais, kurie labai vertinami dėl savo kulinarinės vertės. Šie vynai yra susiję su teritorija, o kadangi gaminami tik iš vienos veislės vynuogių, juose atsiskleidžia ryškus veislės savitumas.

4. SKIRTINGŲ ROŽINIŲ VYNŲ RŪŠIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

1. Pakeisti visi rožinio vyno rūšies aprašymo aspektai, į jį įtraukiant šią informaciją apie spalvą: „Kai gaminami be sulfitų (≤ 10 mg/l bendro SO_2 kiekio), jie gali įgyti ryškesnių oranžinių atspalvių.“

2. Išbraukta vyno rūšis „Vino rosado fermentado en barrica“ (rožiniai vynai, rauginti statinėse), o pavadinimas „Vino rosado criado en barrica“ (rožiniai vynai, brandinti statinėse) pakeistas pavadinimu „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ (rožiniai vynai, visiškai arba iš dalies rauginti ir (arba) brandinti medinėse talpyklose), taip pat pritaikytas šios vyno rūšies aprašymas.

3. Faktinė alkoholio koncentracija sumažinta nuo ne didesnės nei 11,5 iki ne didesnės nei 11 tūrio %, o didžiausia riba išbraukta, kaip ir konkreti nuoroda į vynus „Crianza“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.1 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

1. Spalvos aprašyme žodis „švelniai“ pakeistas žodžiu „blyškiai“, nes pastarasis yra tinkamesnis spalvai apibūdinti. Taip pat buvo manoma, kad reikėtų įtraukti violetinius atspalvius, nes daugelis jaunų rožinių vynų jų turi dėl naudojamų veislių vynuogėse esančių antocianinų, be to, šie atspalviai būdingi jauniems vynams. Taip pat nuspręsta įtraukti „svogūno lukšto“ spalvą tam, kad saugoma kilmės vietos nuoroda būtų taikoma ir iš veislės „Garnacha Roja“ vynuogių gaminamiems rožiniams vynams.

   Kita vertus, tradicinis vyno gamybos būdas, kuris buvo taikomas praeityje, prieš pradedant naudoti vyno gamybai skirtus produktus, kaip antai sieros dioksidą arba rinktines sausas mieles, nėra kokia nors naujovė, o priešingai – tebepuoselėjama sena tradicija. Taikant šį tradicinį gamybos būdą, pagaminami oranžinės spalvos arba oranžinių atspalvių vynai.

   Kvapo aprašyme išbrauktas žodis „pirminiai“, kurio nebereikia, nes nurodytos gėlių ir vaisių kvapų grupės. Vertimo iš katalonų kalbos į ispanų kalbą klaidai ištaisyti žodis „tyras“ pakeistas žodžiu „grynas“.

   Iš skonio aprašymo išbrauktas apibūdinamasis žodis „vaisių“, nes, reikšdamas tam tikros grupės aromatus, o ne skonio savybę, jis yra tinkamesnis kalbant apie kvapus.

2. Išbraukta kategorija „Vino rosado fermentado en barrica“, nes ši vyno rūšis dabar priskiriama naujai kategorijai „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“. Šios naujos vyno rūšies aprašymas pakeistas dėl tikslesnės apibrėžties, kuria dabar apibrėžiami visi rožiniai vynai, kurie medinėse talpyklose buvo laikomi dalį gamybos ir rauginimo laiko. Reikėtų nepamiršti, kad daugeliu atvejų vynai medinėse talpyklose rauginami tik dalį viso rauginimui skirto laiko arba jose tik brandinami ar tik dalį laiko brandinami. Todėl nurodyta, kad „[i]š dalies medinėse talpyklose brandinti vynai ne mažiau nei 25 % brandinimo laiko turi būti išbuvę medinėse talpyklose“.

   Spalvos aprašyme išbraukta sąvoka „blyškiai vyšninė“, nes spalvų gama kinta nuo blyškios (blyškiai rožinės) iki ryškesnės (vyšninės) spalvos ir buvo neteisingai apibūdinta. Įterptas tekstas „neužgožiant raudonų, gali matytis labiau oranžiniai atspalviai“, nes šios kategorijos vynai yra visiškai arba iš dalies rauginami ir (arba) brandinami medinėse talpyklose, o tokio brandinimo metu vynai gali įgauti ryškesnę, nei nebrandintų vynų, spalvą.

   Kvapo aprašyme įrašytas apibūdinamasis žodis „gėlių“, nes tai paplitusi ir vertinama šios rūšies vynų kvapų grupė. Nuspręsta išbraukti reikalavimą, kad vyno kvapas turi priminti raudonųjų vaisių aromatus, ir įtraukti aromatus, kuriuos vynas įgauna brandinamas medinėse talpyklose, nes šios rūšies vynas turi pasižymėti jį išskiriančiais medienos aromatais, tačiau ne visada turi dvelkti raudonaisiais vaisiais.

Iš skonio aprašymo išbrauktas apibūdinamasis žodis „vaisių“, nes, reikšdamas tam tikros grupės aromatus, o ne skonio savybę, jis yra tinkamesnis kalbant apie kvapus. Išbrauktas apibūdinamasis žodis „gaivus“, nes ši savybė būdingesnė jauniems vynams ir nėra pagrindo, kodėl ji būtina rožinių vynų, visiškai ar iš dalies raugintų ir (arba) brandintų medinėse talpyklose, atveju. Išbrauktas apibūdinamasis žodis „sodrus“, nes jį sunku arba jo neįmanoma kiekybiškai įvertinti. Taip pat nuspręsta, jog tikslinga reikalauti, kad šios rūšies vynas pasižymėtų ilgai išliekančiu poskoniu, nes ši savybė įgyjama dėl sąlyčio su mediena.

3. Išbraukta informacija apie didžiausią faktinę alkoholio koncentraciją dėl tų pačių priežasčių, kurios jau buvo nurodytos kalbant apie baltuosius vynus. Taip pat nėra jokio techninio ar kokybinio pagrindo sumažinti mažiausią alkoholio koncentraciją nuo 11,5 iki 11 tūrio %.

Išbrauktas vynų „Crianza“ alkoholio koncentracijos padidinimas (1 tūrio % didesnė mažiausia alkoholio koncentracija nei nustatyta kitiems vynams), nes nebuvo techninių priežasčių, dėl kurių reikėtų šią nuostatą taikyti ir toliau.

5. SKIRTINGŲ RAUDONŲJŲ VYNŲ RŪŠIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

1. Pakeisti visi raudonųjų vynų rūšies aprašymo aspektai.

2. Išbraukta vyno rūšis „Vino tinto fermentado en barrica“ (raudonasis vynas, raugintas statinėse), pavadinimas „Vino tinto criado en barrica“ (raudonasis vynas, brandintas statinėse) pakeistas pavadinimu „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ (raudonasis vynas, visiškai arba iš dalies raugintas ir (arba) brandintas medinėse talpyklose), taip pat pritaikytas šios vyno rūšies aprašymas.

3. Sakinys „Raudonųjų vynų mažiausia faktinė alkoholio koncentracija – 11,5 tūrio %“ pakeistas sakiniu „Raudonųjų vynų mažiausia faktinė alkoholio koncentracija – 12 tūrio %“, o konkreti nuoroda į vynus „Crianza“ – išbraukta.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.1 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

1. Spalvos aprašyme vietoje žodžių „violetiniai raudoni“ įrašyti žodžiai „raudoni ir (arba) violetiniai raudoni“, kad būtų įtrauktos abi šios spalvos (tiek viena arba kita, tiek kartu), nes taip geriau atspindima SKVN „Empordà“ būdingo raudonojo vyno galimų atspalvių gama.

Kvapo aprašyme išbrauktas apibūdinamasis žodis „malonus“, nes jį sunku arba jo neįmanoma kiekybiškai įvertinti.

Apibūdinamasis žodis „vaisių“ buvo nurodytas aprašant skonį, tačiau manome, kad jį tikslingiau įtraukti į kvapo aprašymą, nes jis reiškia tam tikros grupės aromatus, o ne skonio savybę. Apibūdinamasis žodis „taninų“ išbrauktas, nes jis nelaikomas būtinu šios rūšies vynui. Taninų skonis iš tikrųjų, priklausomai nuo alkoholio koncentracijos, gali būti laikomas defektu. Taip pat išbraukti nereikalingi žodžiai „ilgai išliekantis“.

2. Išbraukta kategorija „Vino tinto fermentado en barrica“ (raudonasis vynas, raugintas statinėse), nes ši vyno rūšis dabar priskiriama naujai kategorijai „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ (raudonasis vynas, visiškai arba iš dalies raugintas ir (arba) brandintas medinėse talpyklose). Šios rūšies aprašymas pakeistas dėl patobulintos apibrėžties, kuri dabar apima raudonuosius vynus, kurie medinėse talpyklose buvo laikomi dalį gamybos laiko, o ne tik juos rauginant. Reikėtų nepamiršti, kad daugeliu atvejų vynai medinėse talpyklose rauginami tik dalį viso rauginimui skirto laiko arba jose tik brandinami ar tik dalį laiko brandinami. Todėl nurodyta, kad „[i]š dalies medinėse talpyklose brandinti vynai ne mažiau nei 25 % brandinimo laiko turi būti išbuvę medinėse talpyklose“.

Dėl pirmiau nurodytų priežasčių naujos vyno rūšies spalvos aprašyme sąvoka „violetiniai raudona“ pakeičiamas sąvoka „raudona ir (arba) violetiniai raudona“. Be to, buvo manoma, kad būtina atsižvelgti į tai, kad dėl šios rūšies vyne natūraliai susidarančių antocianinų ir taninų gali atsirasti ir terakotos atspalvių. Kvapo aprašyme frazė „balzamo, pikantiški aromatai, būdingi brandintam vynui“ pakeista fraze „dėl brandinimo medinėse talpyklose atsirandantys aromatai“), nes aromatai, kuriuos vynas įgauna laikomas tam tikrą laiką medinėse talpyklose, skiriasi ir priklauso nuo to, kokia mediena ir kokio dydžio bei išdeginimo laipsnio statinė buvo naudojamos, taip pat nuo brandinimo laiko ir kt. Skonio aprašyme išbrauktas žodis „tyras“, nes jei ispanišką žodį „franco“ (grynas) suprantame kaip apibūdinantį priemaišų ir trūkumų neturintį vyną, tuomet žodis „tyras“ tampa perteklinis. Frazė „prinokusių vaisių aromatas“ išbraukta, nes netikslu aprašant skonį kalbėti apie aromatų grupę. Žodis „švelniai“ išbrauktas, nes jis nelaikomas lengvai kiekybiškai įvertinamu deskriptoriumi ir nėra tinkamas vynams, kurie visiškai arba iš dalies rauginti ir (arba) brandinti medinėse talpyklose, apibūdinti. Iš tiesų šios rūšies vynai yra struktūriškesni dėl iš medienos išsiskiriančių taninų, taip pat dėl jų koncentracijos ir galutinės vynų spalvos, gaunamos po vidutinio ar ilgo maceravimo laikotarpio, skirto baigtiems brandinti vynams subalansuoti.

Žodžius „ilgai išliekančio poskonio“ pasirinkome todėl, kad šios rūšies vynai pasižymi ilgiau išliekančiu poskoniu nei jauni vynai. Ilgai išliekantį poskonį suteikia iš medienos išsiskiriantys taninai, taip pat jų koncentracija ir galutinė vynų spalva, gaunama po vidutinio ar ilgo maceravimo laikotarpio, skirto baigtiems brandinti vynams subalansuoti.

3. Žodis „quiere“ pakeistas žodžiu „vol“, siekiant ištaisyti originale ispanų kalba padarytą korektūros klaidą. Nėra jokio techninio ar kokybinio pagrindo padidinti mažiausią alkoholio koncentraciją nuo 11,5 iki 12 tūrio %.

Išbrauktas vynų „Crianza“ alkoholio koncentracijos padidinimas (1 tūrio % didesnė mažiausia alkoholio koncentracija nei nustatyta kitiems vynams), nes nebuvo techninių priežasčių, dėl kurių reikėtų šią nuostatą taikyti ir toliau.

6. VYNŲ „RANCIO“ PRISKYRIMAS 1 KATEGORIJAI

Aprašymas

1 kategorijai dėl brandinimo būdo priskirti naujos rūšies vynai „Rancio“. Aprašytos jų juslinės savybės ir nustatyta mažiausia faktinė alkoholio koncentracija.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.1 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų. Neįtrauktos jokios naujos kategorijos, o tik nauja 1 kategorijai priskiriama rūšis, kuri jau egzistuoja produkto specifikacijoje.

Pagrindimas

Įtraukti naujos rūšies vyną „Rancio“ pasiūlyta, nes iki šiol terminu „rancio“ buvo apibūdinami tik tie vynai ir likeriniai vynai, kurie dėl ypatingų brandinimo sąlygų įgyja skonį, apibūdinamą kaip „rancio“.

7. PUSIAU PUTOJANČIŲ VYNŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

Patobulintas šių vynų juslinių savybių aprašymas. Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija padidinta nuo 9,5 iki 10,5 tūrio %. Ten, kur produkto specifikacijoje rašoma „vynas, pagamintas iš vynmedžių veislių“, ši formuluotė pakeista į „vynas, pagamintas iš vynuogių veislių“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.2 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Spalvos aprašyme apibūdinamasis žodis „lengvas“ išbrauktas, nes jis nelaikomas tinkamu spalvai apibūdinti. Tam, kad būtų galima atskirti drumstus vynus nuo skaidrių, įtrauktas apibūdinamasis žodis „skaidri“, vietoj „blyškiai arba nežymiai ryškesnė rožinė“ įrašyta „rožinė“, o vietoj „violetiniai raudona“ įrašyta „raudona arba violetiniai raudona“, nes šiais žodžiais geriau nusakoma, kokie yra pusiau putojančių vynų „Empordà“ atspalviai. Siekiant atsižvelgti į pusiau putojančių baltųjų vynų, pagamintų iš raudonųjų veislių ir (arba) veislės „Garnacha Roja“ vynuogių, ypatumus, nes dėl didesnio polifenolių ir antocianinų kiekio šie vynai gali būti ryškesnės spalvos, įrašytas šis tekstas: „Pusiau putojantys baltieji vynai, gaminami iš veislės „Garnacha Roja“ ir (arba) raudonųjų veislių vynuogių, gali būti ryškesnės geltonos spalvos, kartais su rausvais ir (arba) pilkšvais atspalviais.“

Kvapo aprašyme įrašytas apibūdinamasis žodis „gėlių“, nes tai paplitusi ir vertinama šios rūšies vyno kvapų grupė. Apibūdinamieji žodžiai „grynas“ ir „tyras“ įtraukti, nes manoma, kad labai svarbu, jog šios rūšies vynai netūrėtų defektų. Frazė „juntami kiekvienos šiam vynui gaminti naudojamos veislės aromatai“ išbraukta, nes sunku tiksliai priskirti visoms veislėms būdingus aromatus arba to padaryti neįmanoma.

Apibūdinamasis žodis „vaisių“ buvo nurodytas aprašant skonį, tačiau manome, kad jį tikslingiau įtraukti į kvapo aprašymą, nes jis reiškia tam tikros grupės aromatus, o ne skonio savybę.

Nėra jokio techninio ar kokybinio pagrindo padidinti mažiausią alkoholio koncentraciją nuo 9,5 iki 10,5 tūrio %.

Žodis „vynmedžių“ pakeistas tinkamesniu žodžiu „vynuogių“.

8. RŪŠINIŲ PUTOJANČIŲ VYNŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

Patobulintas šių vynų juslinių savybių aprašymas. Didžiausia faktinė alkoholio koncentracija padidinta nuo 12,5 iki 13,5 tūrio %. Taip pat patobulinta formuluotė, kurioje aprašomas gamybos būdas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.3 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Spalvos aprašyme, siekiant atskirti drumstus vynus nuo skaidrių, įrašytas apibūdinamasis žodis „skaidrus“. Spalvų gama išplėsta iki „ryškių geltonų“ atspalvių tam, kad būtų galima įtraukti brandintus rūšinius putojančius vynus, kurie dėl ilgo brandinimo gali būti praradę žalsvus atspalvius ir įgavę daugiau geltonų atspalvių. Siekiant atsižvelgti į putojančių vynų, pagamintų iš raudonųjų veislių ir (arba) veislės „Garnacha Roja“ vynuogių, ypatumus, nes dėl didesnio polifenolių ir antocianinų kiekio šie vynai gali būti ryškesnės spalvos, įrašytas šis tekstas: „Rūšiniai putojantys vynai, gaminami iš veislės „Garnacha Roja“ ir (arba) raudonųjų veislių vynuogių, gali būti ryškesnės geltonos spalvos, kartais su rausvais ir (arba) pilkšvais atspalviais.“

Kvapo aprašyme žodis „crianza“ pakeistas žodžiu „envejecer“ (bendresnis brandinimą reiškiantis žodis), nes terminu „envejecer“ tiksliau apibūdinamos įvairios aptariamos vyno rūšys, o terminas „crianza“ siejamas tik su kai kuriais produkto specifikacijoje nurodytais brandintais vynais ir jam taikomi ES teisės aktai.

Skonio aprašyme vietoj žodžių junginio „gerai subalansuotas rūgštingumas ir cukraus kiekis“ įrašytas žodis „subalansuotas“, nes pusiausvyra gali priklausyti ne tik nuo cukraus kiekio ir rūgštingumo santykio, bet ir nuo kitų veiksnių. Apibūdinamieji žodžiai „grynas“ ir „tyras“ įtraukti, nes labai svarbu, kad vynas neturėtų defektų.

Mūsų reguliavimo tarybos techninių reikalų skyriaus per pastarąjį dešimtmetį atlikti tyrimai rodo vis didėjančią cukraus koncentraciją, kurią veikiausiai lemia klimato kaita. Tam yra keletas priežasčių: aukštesnė temperatūra, daugiau karštų dienų, vandens stygiaus tarpsniai ir kt. Atsižvelgdamos į jas, vyninės pirmenybę teikia produkto kokybei ir derlių renkasi nuimti išlaikydamos pusiausvyrą tarp fenolinės brandos ir tikėtinos alkoholio koncentracijos, o tai vis dažniau reiškia, kad alkoholio koncentracija gali būti didesnė.

Formuluotė patikslinta išbraukiant informaciją apie faktinę alkoholio koncentraciją, veisles ar gamybos vietovę, išpilstymą į butelius ir brandinimą, ženklinimą ar butelių uždarymo tvarką, kuri jau yra pateikta kitose produkto specifikacijos dalyse, todėl čia – nebereikalinga.

9. BALTŲJŲ LIKERINIŲ VYNŲ „MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ“ APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

Patobulintas šių vynų juslinių savybių aprašymas. Taip pat patobulinta gamybos būdą nurodanti formuluotė.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.4 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Spalvos aprašyme, siekiant atskirti drumstus vynus nuo skaidrių, įrašytas apibūdinamasis žodis „skaidrus“, o frazė „iki šviesaus aukso“ pakeista fraze „iki gintaro“ tam, kad būtų galima įtraukti ilgiau brandintus vynus, išsaugojusius aukštą kokybės lygį.

Kvapo aprašyme, vertimo iš katalonų kalbos klaidai ištaisyti žodis „tyras“ pakeistas žodžiu „grynas“. Siekiant tiksliau apibūdinti vyno kvapą, įterpti žodžiai „ir (arba) riešutų“. Pasirinkome išbraukti žodžius „būdingas veislei“, nes vynas „Mistela“ gali būti gaminamas iš įvairių leistinų veislių vynuogių, be to, jis neturėtų būti apibrėžiamas kaip vienos veislės vynas.

Apibūdinamasis žodis „vaisių“ buvo nurodytas aprašant skonį, tačiau manome, kad jį tikslingiau įtraukti į kvapo aprašymą, nes jis reiškia tam tikros grupės aromatus, o ne skonio savybę. Nuspręsta išbraukti sąvoką „gero poskonio“, nes tai pernelyg subjektyvus apibūdinimas, kurio degustuotojų komisija negali išmatuoti ir (arba) kiekybiškai įvertinti. Siekiant išsamiau apibūdinti vyną, įtraukti žodžiai „grynas“ ir „tyras“.

Frazė „vynas filtruojamas“ išbraukta, nes gamintojai iš tikrųjų ne visada taiko šį įtakos kokybei ar rūšies pobūdžiui neturintį vynininkystės metodą. Frazė „visą savaitę pamaišant kartą per dieną“ išbraukta, nes dabar yra kitų homogenizavimo metodų.

10. RAUDONŲJŲ LIKERINIŲ VYNŲ „MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ“ APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

Patobulintas šių vynų juslinių savybių aprašymas. Taip pat patobulinta gamybos būdą nurodanti formuluotė.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.4 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Spalvos aprašyme, siekiant atskirti drumstus vynus nuo skaidrių, įrašytas apibūdinamasis žodis „skaidrus“. Siekiant aiškiau apibūdinti spalvą, frazė „raudoni ir violetiniai atspalviai“ pakeista į „raudoni ir (arba) raudonai violetiniai atspalviai“.

Kvapo aprašyme dėl klaidingo vertimo iš katalonų kalbos į ispanų kalbą žodis „tyras“ pakeistas žodžiu „grynas“, o žodis „primenantis raudonuosius vaisius“ pakeistas žodžiu „vaisių“, nes šios kategorijos vynų aromatas nėra vien tik raudonųjų vaisių ar kurios nors kitos rūšies vaisių aromatas.

Apibūdinamasis žodis „vaisių“ buvo nurodytas aprašant skonį, tačiau manome, kad jį tikslingiau įtraukti į kvapo aprašymą, nes jis reiškia tam tikros grupės aromatus, o ne skonio savybę. Žodis „aksominis“ išbrauktas, nes tai pernelyg subjektyvi sąvoka, kurios degustuotojų komisija negali išmatuoti ir (arba) kiekybiškai įvertinti. Apibūdinamieji žodžiai „grynas“ ir „tyras“ įtraukti, nes labai svarbu, kad vynas neturėtų defektų.

Specifinis reikalavimas sutraiškyti vynuoges prieš maceravimą ir reikalavimas prieš tai pašalinti vynuogių šakeles išbraukti, nes šie vynininkystės metodai nenulemia vyno rūšies, todėl jų nurodyti nereikia. Reikalavimo aeruoti misą siekiant pašalinti mieles atsisakyta, nes buvo plačiai įrodyta, kad mielėms nukenksminti pakanka paprasčiausiai įpilti ir įmaišyti daugiau nei 15 tūrio % alkoholio. Informacija apie preso naudojimą kietosioms medžiagoms atskirti išbraukta, nes tokio tipo gamyboje naudojami kiti metodai, pavyzdžiui, *saignée* (pirmųjų sulčių nutekinimas), ir gaunami panašūs ar net kokybiškesni rezultatai.

11. LIKERINIŲ VYNŲ „GARNACHA DEL EMPORDÀ“ APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

Patobulintas šių vynų juslinių savybių aprašymas. Taip pat patobulinta gamybos būdą nurodanti formuluotė.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.4 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Spalvos aprašyme, siekiant atskirti drumstus vynus nuo skaidrių, įrašytas apibūdinamasis žodis „skaidrus“. Iš spalvos aprašymo nuspręsta išbraukti žodžius „gintaro“ ir „rubino“, nes jie reglamentuojami kaip terminai, kurie vartojami priklausomai nuo naudojamos veislės, todėl dėl jų gali įsivelti klaidos ar kilti painiava. Todėl geriau šios rūšies vyną apibūdinti pagal jo spalvų atspalvius.

Į kvapo aprašymą įtraukta frazė „juntami dėl brandinimo atsirandantys prinokusių ir (arba) vytintų vynuogių aromatai“, nes manoma, kad būtent šie kvapai vyrauja šios kategorijos vynuose, kurių vynuogės nuimamos labai vėlai ir kuriuos privaloma brandinti oksidacinėje aplinkoje.

Apibūdinamoji frazė „juntami prinokusių ir (arba) vytintų vynuogių aromatai“ buvo nurodyta aprašant skonį, tačiau manome, kad ją tikslingiau įtraukti tik į kvapo aprašymą, nes ja apibūdinami tam tikros grupės aromatai, o ne skonio savybė. Apibūdinamieji žodžiai „grynas“ ir „tyras“ įtraukti, nes labai svarbu, kad vynas neturėtų defektų. Taip pat, siekiant išsamiau apibūdinti skonį, pridėtas žodis „kompleksiškas“.

Žodis „pernokęs“ pakeistas žodžiu „prinokęs“, nes vynuogės neturi pernokti, kad įgytų šiam produktui būdingas savybes.

Aprašyme pateikiama išsami informacija apie veisles „Garnacha“ („Blanca“, „Roja“, „Negra“ arba „Peluda“), siekiant aiškiai nurodyti, kad gali būti naudojama bet kuri iš jų.

Frazės „po kotelių pašalinimo ir sutraiškymo, minkštimas rauginamas“ ir „nutekinamos pirmosios sultys, spaudžiama, filtruojama ir pastiprinama“ išbrauktos, nes aprašyti ir išbraukti vyno gamybos būdai, taikomi šios rūšies vynui, techniškai gali būti taikomi įvairiais gamybos etapais ir duoti optimalių rezultatų.

Kalbant apie misos koncentravimo būdą, „virimas“ pakeistas „kaitinimu ant ugnies“, nes tai yra tikslesnis terminas.

Išimtis, leidusi nesilaikyti dviejų metų brandinimo arba laikymo reikalavimo, kai vynas yra pagamintas iš ne mažiau kaip 90 % veislių „Garnacha Tinta“ arba „Peluda“ vynuogių, išbraukta, nes, kaip rodo patirtis, norint suteikti vynams būdingą juslinį profilį, brandinimas yra vienodai svarbus visoms veislėms „Garnacha“, todėl minėtas skirstymas yra nepagrįstas.

12. LIKERINIŲ VYNŲ „MOSCATEL DEL EMPORDÀ“ APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

Patobulintas šių vynų juslinių savybių aprašymas. Taip pat patobulinta gamybos būdą nurodanti formuluotė.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.4 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Spalvos aprašyme, siekiant atskirti drumstus vynus nuo skaidrių, įrašytas apibūdinamasis žodis „skaidrus“. Žodžiai „ryškiai geltonos“ pakeisti žodžiu „gintaro“, nes buvo manoma, kad, neįtraukus tokių tamsių atspalvių kaip gintaro, į šią kategoriją nepatektų ilgiau brandinti vynai, kurie galėtų išlaikyti juslines savybes ir netgi būti kompleksiškesni.

Kvapo aprašyme žodis „tyras“ pakeistas žodžiu „grynas“, nes pirmasis žodis buvo klaidingai išverstas iš katalonų kalbos, o apibūdinamieji žodžiai „ilgai išliekantis“ išbraukti, nes laikoma, kad jie tinkamesni aprašant ne kvapą, o skonį, į kurio aprašymą jie ir buvo perkelti.

Į skonio aprašymą įtraukti apibūdinamieji žodžiai „grynas“ ir „tyras“, nes buvo manoma, kad labai svarbu, jog šios rūšies vynai netūrėtų defektų. Žodis „aksominis“ išbrauktas, nes tai pernelyg subjektyvi sąvoka, kurios degustuotojų komisija negali išmatuoti ir (arba) kiekybiškai įvertinti.

Paaiškinta, kad abi veislės – „Moscatel de Alejandría“ ir „Moscatel de Grano Menudo“ – gali būti naudojamos nesvarbu, kartu ar atskirai.

13. SALDŽIŲ LIKERINIŲ VYNŲ „DULCE DEL EMPORDÀ“ APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

Patobulintas šių vynų juslinių savybių aprašymas. Didžiausia faktinė alkoholio koncentracija padidinta nuo 20 iki 22 tūrio %.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.4 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Spalvos aprašyme, siekiant atskirti drumstus vynus nuo skaidrių, įrašytas apibūdinamasis žodis „skaidrus“.

Kvapo aprašyme žodis „tyras“ pakeistas žodžiu „grynas“, nes pirmasis žodis buvo klaidingai išverstas iš katalonų kalbos, ir pridėta frazė „ir (arba) vytintų vynuogių“, nes tokia aromatų grupė būdinga šios rūšies vynui. Frazė „šiltas ir švelnus“ išbraukta, nes taip veikiau apibūdinamas skonis, o ne kvapas.

Į skonio aprašymą įtraukti apibūdinamieji žodžiai „grynas“ ir „tyras“, nes buvo manoma, kad labai svarbu, jog šios rūšies vynai netūrėtų defektų. Išbraukti žodžiai „vaisių“ ir „primenantis prinokusius vaisius“, nes šie apibūdinamieji žodžiai veikiau būdingi aprašant kvapą, o ne skonį. Išbrauktas apibūdinamasis žodis „sodrus“, nes jį sunku arba jo neįmanoma išmatuoti ar kiekybiškai įvertinti. Sąvoka „ilgai išliekantis skonio intensyvumas“ pakeista tinkamesne sąvoka „ilgai išliekantis“.

Šiai likerinio vyno kategorijai nustatytą didžiausią faktinę alkoholio koncentraciją nuspręsta padidinti nuo 20 iki 22 tūrio %, nes, atsižvelgiant į tai, kad tai bendriausia kategorija, šiuo aspektu norėta palikti daugiau lankstumo tam, kad būtų galima įtraukti ir kitus vynus.

14. VYNŲ „RANCIO DEL EMPORDÀ“ PRISKYRIMAS 3 KATEGORIJAI

Aprašymas

3 kategorijai dėl savo brandinimo būdo priskirti naujos rūšies vynai „Rancio del Empordà“. Aprašytos jų juslinės savybės ir nustatyta mažiausia natūrali alkoholio koncentracija.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.4 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų. Neįtrauktos jokios naujos kategorijos, o tik nauja 1 kategorijai priskiriama rūšis, kuri jau egzistuoja produkto specifikacijoje.

Pagrindimas

Įtraukti naujos rūšies vyną „Rancio del Empordà“ buvo pasiūlyta, nes iki šiol terminas „rancio“ galėjo būti vartojamas apibūdinti tik tiems vynams ir likeriniams vynams, kurie dėl ypatingų brandinimo sąlygų įgyja skonį, apibūdinamą kaip „rancio“.

15. PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ VYNO APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

Patobulintas šių vynų juslinių savybių aprašymas. Taip pat pakeistos faktinės alkoholio koncentracijos ribos.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.5 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Kvapo aprašyme žodžiai „prinokusių, džiovintų vaisių“ pakeisti žodžiais „prinokusių ir (arba) dehidratuotų vaisių“, nes taip tinkamiau apibūdinamas kvapas, be to, pakeitimu siekiama atsižvelgti į vynus, kuriems būdingas tik vienas iš dviejų požymių.

Į skonio aprašymą įtraukti apibūdinamieji žodžiai „grynas“ ir „tyras“, nes buvo manoma, kad labai svarbu, jog šios rūšies vynai netūrėtų defektų. Apibūdinamasis žodis „struktūriškas“ išbrauktas, nes jį sunku arba jo neįmanoma išmatuoti ar kiekybiškai įvertinti, o siekiant išsamiau apibūdinti, įtraukti apibūdinamieji žodžiai „sodrus“ ir „kompleksiškas“. Žodžių junginys „panašus į vynuogių sirupą“ išbrauktas, nes šis požymis susijęs ne su skoniu, o veikiau su aromatu.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija sumažinta nuo 15 iki 12 tūrio %, nes ši riba buvo nepagrįsta ir neatitiko šių produktų gamybos realybės, atsižvelgiant į tai, kad priklausomai nuo konkrečių metų sąlygų daugumos vynų raugimas gali baigtis anksčiau, Didžiausia riba išbraukta, nes ji nereikalinga.

16. ALKOHOLIO KONCENTRACIJOS RIBŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

Iš dalies pakeistos dvi lentelės, kuriose apibendrintai pateikiamos įvairių rūšių vynų, įskaitant jau minėtas naujas rūšis, faktinės ir visuminės alkoholio koncentracijos ribos.

Atitinkamai iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 2.6 ir 2.7 punktai bei bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Kiekvienos vyno rūšies faktinės alkoholio koncentracijos pakeitimai ir jų priežastys buvo nurodyti pirmiau.

Visuminė alkoholio koncentracija buvo pritaikyta prie naujų faktinės alkoholio koncentracijos ribų, o nereikalinga didžiausia riba – išbraukta.

17. BENDROJO RŪGŠTINGUMO RIBŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

1 kategorijos vynų mažiausia riba sumažinta nuo 4,5 iki 4 g/l vyno rūgšties.

Nustatyta, kad rūšinių putojančių vynų ir pusiau putojančių vynų mažiausias rūgštingumas – 5,0 g/l vyno rūgšties.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.9 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Mūsų reguliavimo tarybos techninių reikalų skyriaus per pastarąjį dešimtmetį atlikti tyrimai rodo veikiausiai dėl klimato kaitos padidėjusią cukraus koncentraciją misoje, palyginti su ankstesniais metais, o toks pokytis savo ruožtu lemia mažesnį bendrąjį rūgštingumą. Tam yra keletas priežasčių: aukštesnė temperatūra, daugiau karštų dienų, vandens stygiaus tarpsniai ir kt. Atsižvelgdamos į jas, vyninės pirmenybę teikia produkto kokybei ir derlių renkasi nuimti išlaikydamos pusiausvyrą tarp fenolinės brandos ir tikėtinos alkoholio koncentracijos, o tai vis dažniau reiškia, kad alkoholio koncentracija gali būti didesnė ir kad vis sunkiau bus užtikrinti mažėjančio bendrojo rūgštingumo lygį.

Rūgštingumas įtrauktas į rūšinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno kategorijų aprašymus, nes anksčiau juose šis parametras nebuvo numatytas.

18. LAKIOJO RŪGŠTINGUMO RIBŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

Jaunesnių nei vienų metų vynų didžiausia riba padidinta nuo 0,6 iki 0,8 g/l vyno rūgšties. Brandintų raudonųjų vynų atveju nustatyta 1,10 g/l riba, kuri prieš tai buvo 1,20 g/l. Be to, nustatyta, kad likeriniai vynai, pernokusių vynuogių vynai ir vynai „Rancio“ negali viršyti specifinės 2,10 g/l ribos.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.10 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Mūsų reguliavimo tarybos techninių reikalų skyriaus per pastarąjį dešimtmetį atlikti tyrimai rodo veikiausiai dėl klimato kaitos padidėjusią cukraus koncentraciją misoje, palyginti su ankstesniais metais. Atitinkamai gali padidėti ir lakusis rūgštingumas. Tam yra keletas priežasčių: aukštesnė temperatūra, daugiau karštų dienų, augalų patiriamo vandens stygiaus tarpsniai. Jos savo ruožtu vyno rauginimo metu gali sukelti stresą mielėms, dėl kurio gali padidėti lakusis rūgštingumas.

Be to, kadangi į produkto specifikaciją įtraukti vynai „Rancio“ ir oranžiniai vynai, dėl jų gamybos būdo gali padidėti lakusis rūgštingumas, tačiau dėl to kokybė nesuprastėja.

19. DIDŽIAUSIŲ BENDRO SIEROS DIOKSIDO KIEKIO RIBŲ NUSTATYMAS

Aprašymas

Nustatyta 1 kategorijos vynų „Rancio“, pusiau putojančių vynų ir pernokusių vynuogių vynų didžiausia bendro sieros dioksido kiekio riba.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.11 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Norėta šią ribą nustatyti šių rūšių vynams.

20. SKIRSNIO DĖL TERMINŲ IR (ARBA) NUORODŲ VIETOS DOKUMENTE PAKEITIMAS

Aprašymas

Skirsnis „Terminai ir (arba) nuorodos“ perkeltas iš 2 punkto į 8.2 punktą „Produktų pateikimas ir ženklinimas“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 punktu ir bendrojo dokumento 9 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Ši informacija turi būti pateikta ženklinimui skirtoje produkto specifikacijos dalyje.

21. AUGINIMO PRAKTIKOS PAKEITIMAI

Aprašymas

Išbrauktos sodinimo tankio ir pumpurų skaičiaus viename hektare ribos, be to, patikslinta nuostata dėl leidimo drėkinti žemę. Taip pat pakeista natūrali vynuogių alkoholio koncentracija tūrio procentais (anksčiau buvusi ne mažesnė nei 10 tūrio %), kurios vertės dabar suskirstytos pagal spalvą: 11,5 tūrio %, kai vynuogės skirtos raudonajam vynui gaminti; 10,5 tūrio %, kai vynuogės skirtos baltajam ir rožiniam vynui gaminti; 9,5 tūrio %, kai vynuogės skirtos pusiau putojantiems vynams arba rūšiniams putojantiems vynams gaminti.

Atitinkamai iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 3.1 ir 3.2 punktai bei bendrojo dokumento 5 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Nustatyti didžiausią ar mažiausią vynmedžių skaičių viename hektare nėra tinkama atsižvelgiant į regiono, kuriame yra ir derlingesnių plotų, kuriuose įveisti jauni vynuogynai, ir ne tokių derlingų plotų, kuriuose auga šimtamečiai vynuogynai, specifiką.

Mažinti pumpurų skaičių nėra prasmės, nes pumpurų kiekis priklauso nuo veislės, kuri gali būti daugiau ar mažiau derlinga, ploto, numatomos vynuogių paskirties, gamintino vyno ir genėjimo būdo.

Drėkinti žemę mūsų regione nėra įprasta. Ši pastraipa iš dalies pakeista siekiant aiškiai nurodyti, kad vynuogynų priežiūra yra vynuogių augintojo pareiga ir kad jis privalo užtikrinti kokybiškų vynuogių derlių.

Nurodėme kiekvienos pagrindinės vyno kategorijos alkoholio koncentraciją tūrio procentais, baltųjų, rožinių, pusiau putojančių ir rūšinių putojančių vynų alkoholio koncentraciją padidindami puse laipsnio, o raudonųjų vynų – vienu laipsniu, taip pritaikydami mažiausią alkoholio koncentraciją prie produkto regiono specifikos, nes dėl klimato kaitos atitinkamos alkoholio koncentracijos ribos nesiekiančios vynuogės nenuimamos tol, kol nesukaups reikiamo cukrų ir fenolių kiekio.

22. VYNININKYSTĖS METODŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

Išbrauktas šis sakinys: „Misai ruošti turi būti taikomi tradiciniai metodai, šiuo tikslu naudojant technologiją, kuria siekiama užtikrinti kuo geresnę vynų kokybę.“

Ekstrahavimo išeiga padidinta nuo 70 iki 74 litrų misos arba vyno iš 100 kg nuskintų vynuogių, nurodant, kad įtraukiamos ir nuosėdos.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 3.3 punktas ir bendrojo dokumento 5 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Išbrauktas sakinys nereikalingas, nes vyninės dabar naudoja tinkamą technologiją, leidžiančią išgauti kokybišką misą.

Misos ekstrahavimas – baltųjų vynų gamybos procesas, kai misa ekstrahuojama prieš rauginimą. Kai kalbama apie vyno ekstrahavimą, turima omenyje, kad šis procesas atliekamas po rauginimo. Atsižvelgiant į tai, kad vyninėse kokybiškam vynui gaminti naudojama vis pažangesnė ir modernesnė įranga, patobulėjo ir ekstrahavimo procesas, kurio metu net ir taikant didesnį slėgį, geriau užtikrinama produkto kokybė ir pailginamas jo tinkamumo vartoti terminas.

23. FORMULUOTĖS DĖL DERLIAUS IR IŠEIGOS IŠ HEKTARO PATIKSLINIMAS

Aprašymas

Nustatyta, kiek gatavo vyno pagaminama iš hektaro (hl/ha). Atitinkamos vertės pateiktos šimtųjų tikslumu.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 punktu, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Patikslintas tekstas.

24. VEISLIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

Rekomenduojamų baltųjų vynuogių veislių sąrašo pakeitimai: prie veislės „Cariñena Blanca“ prirašytas sinoniminis pavadinimas „Carignan Blanc“; ankstesnis veislės „Garnacha Blanca“ sinonimo pavadinimas „Lledoner Blanc“ pakeistas į teisingą formą – „Lladoner Blanco“; veislė „Garnacha Roja“ įtraukta į rekomenduojamų raudonųjų vynuogių veislių sąrašą.

Leidžiamų naudoti baltųjų vynuogių veislių sąrašo pakeitimai: veislės „Moscatel de grano pequeño“ pavadinimas pakeistas teisingu pavadinimu „Moscatel de grano menudo“;

prie rekomenduojamų raudonųjų vynuogių veislių „Samsó“ arba „Cariñena“ pridėtas kitas sinonimas: „Mazuela“; veislė „Lladoner“ įtraukta kaip veislės „Garnacha Tinta“ sinonimas; įtraukta nauja veislė „Cariñena Gris“.

Leidžiamų naudoti raudonųjų vynuogių veislių sąrašo pakeitimai: veislė „Tempranillo“ įtraukta kaip veislės „Ull de Llebre“ sinonimas; veislė „Lledoner Pelut“ įtraukta kaip veislės „Garnacha Peluda“ sinonimas.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 6 punktas ir bendrojo dokumento 7 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Patikslinti veislių pavadinimai.

25. FORMULUOTĖS DĖL RYŠIO SU GEOGRAFINE VIETOVE PATIKSLINIMAS

Aprašymas

Patikslinta formuluotė dėl ryšio su geografine vietove.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 7 punktas ir bendrojo dokumento 8 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų. Konkrečiai kalbant, juo nekeičiamas produkto ryšys su geografine vietove, o tik patikslinama formuluotė.

Pagrindimas

Tekstas patikslintas pasinaudojant šia keičiamo dokumento galimybe.

26. TERMINAI IR (ARBA) NUORODOS

Aprašymas

Be jau minėto skirsnio „Terminai ir (arba) nuorodos“ perkėlimo iš 2 punkto į 8 punktą, padaryta įvairių formuluočių pakeitimų.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 8 punktas ir bendrojo dokumento 9 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų. Konkrečiai kalbant, juo nekeičiamas produkto ryšys su geografine vietove, o tik patikslinama formuluotė.

Pagrindimas

— Vynams su nuoroda „joven“ (jaunas) keliamas reikalavimas, kad jie „į butelius išpilstomi pagal susitarimą derliaus metais ir (arba) nuo vynuogių derliaus nuėmimo metų gruodžio 20 d.“, pakeistas reikalavimu, kad vynai „į butelius išpilstomi vynuogių derliaus nuėmimo metais“, siekiant išvengti nesusipratimų dėl to, kad išpilstyti į butelius leidžiama tik derliaus metų laikotarpiu, nes ankstesnė formuluotė galėjo būti aiškinama taip, kad išpilstyti į butelius leidžiama nuo gruodžio 20 d., tačiau neapibrėžiant galutinio termino.

— Nustatytas reikalavimas, kad vyno „vino de guarda“ (laikyti skirtas vynas) ąžuolinės statinės talpa būtų ne didesnė kaip 330 litrų. Kitaip tariant, apibrėžta statinių talpa.

— Tekstas, susijęs su vynais „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran reserva“, visais aspektais, įskaitant laikymo statinėse trukmę ir talpą, suderintas su sąlygomis, kurios jau yra nustatytos šiuos tradicinius terminus reglamentuojančiuose teisės aktuose.

— Įtrauktas šis su termino „reserva“ vartojimu susijęs reikalavimas: kad rūšinius putojančius vynus būtų galima žymėti šiuo terminu, nuo išpilstymo į butelius iki nuosėdų nupylimo turi būti praėjęs ne trumpesnis nei 15 mėnesių laikotarpis.

— Panaikintas reikalavimas likerinio vyno „Garnacha del Empordà“ brandinimui naudoti ąžuolines talpyklas, nes nors tradiciškai jos naudojamos dažniausiai, tai nėra vienintelė talpyklų rūšis, kurią galima naudoti. Šiuo atveju taip pat nustatytas reikalavimas, kad talpykla negali būti didesnės nei 330 litrų talpos.

— Vynų „Rancio“ brandinimo trukmė apskaičiuojama suvidurkinant visų jiems pagaminti naudotų vynų brandinimo trukmę.

— Tam, kad būtų galima vartoti terminus „barrica“ (brandintas statinėse) ir „roble“ (brandintas ąžuole), didžiausia talpyklos talpa padidinta nuo 330 iki 600 litrų, kaip reikalaujama nacionalinės teisės aktuose. Nėra jokio pagrindo taikyti griežtesnius reikalavimus.

— Tam, kad vynus „Garnacha del Empordà“ ir „Moscatel del Empordà“ būtų galima žymėti terminu „vino dulce natural“ (natūraliai saldus vynas), mažiausias cukraus kiekis vynuose sumažintas nuo 270 iki 252 g/l. Pakeitimu siekiama prisitaikyti prie vietovėje naudojamų tradiciškesnių gamybos būdų.

— Išbrauktas nereikalingas sakinys „[v]ynai ir likeriniai vynai bus žymimi terminu „rancio“, jeigu dėl ypatingų brandinimo sąlygų jie įgis „rancio“ skonį“, nes šios rūšies vynai jau yra išsamiai apibūdinti.

— Likerinį vyną „Garnacha del Empordà“ žymėti terminais „ambar“ ir „rubí“ tapo nebeprivaloma, nes produktas šiais terminais žinomas priklausomai nuo jam gaminti naudojamų veislių.

— Nustatyta, kad vynus „Rancio“, kurių cukraus koncentracija yra didesnė nei 45 g/l, galima žymėti terminu „rancio dulce“.

— Ženklinant rūšinius putojančius vynus, SKVN pavadinimas nurodomas ant butelio kamščio. Kadangi tai nišinis produktas, patys putojančio vyno gamintojai nori, kad kamščiai būtų išskirtiniai – su kilmės vietos nuorodos pavadinimu.

— Kad būtų aiškiau, privalomi terminai atskirti nuo neprivalomų terminų.

— Panaikinome reikalavimą, kad jei vynas pagamintas iš daugiau nei trijų veislių vynuogių, jų pavadinimai nurodomi toliau nuo privalomos informacijos regėjimo lauko. Šis reikalavimas yra griežtesnis nei numatyta teisės aktuose ir nepagrįstas.

— Vietoje taisyklių dėl vynuogių augintojo arba vynuogyno pavadinimo nurodymo dabar etiketėje įrašoma tik „embotellado en la propiedad“ (išpilstytas vynuogyne). Toks įrašas padės lengviau atpažinti reikalavimus atitinkančius vyno gamintojus.

— Nustatyta rekomendacija visų vynų, kurių sudėtyje yra veislių „Lladoner“, „Lladoner Blanco“ ir „Lledoner Pelut“ vynuogių, etiketėse nurodyti šių veislių pavadinimus, nes jie yra vietos gyventojų vartojami sinonimai.

— Įtraukti tradiciniai terminai „rancio“ ir „vino dulce natural“, taip ištaisant ankstesnę klaidą.

27. SU PATIKRINIMU SUSIJĘ PAKEITIMAI

Aprašymas

Atnaujinti įgaliotosios įstaigos kontaktiniai duomenys. Atitinkamam vyno gamybos etapui apibūdinti ankstesnis terminas „crianza“ pakeistas terminu „envejecimiento“. Išbrauktas reikalavimas vynus tirti *Instituto Catalán de la Viña y del Vino* laboratorijoje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 punktu, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Norėta atnaujinti sertifikuotojo kontaktinius duomenis.

Terminas „envejecimiento“ (brandinimas) yra tinkamesnis, nes terminą „crianza“ galima supainioti su tradiciniu terminu.

Turi būti sudaryta galimybė pasirinkti bet kurią laboratoriją pagal jos teikiamų paslaugų kokybę ir kainą, su sąlyga, kad laboratorija yra atitinkamai akredituota.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Empordà

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

16. Pernokusių vynuogių vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltasis vynas, visiškai arba iš dalies raugintas ir (arba) brandintas medinėse talpyklose baltasis vynas ir oranžinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltasis vynas

Spalva: skaidri, blyškiai geltona, gali būti žalsvų atspalvių. Kai vynai gaminami iš veislės „Garnacha Roja“ ir (arba) raudonųjų veislių vynuogių, jie gali būti ryškesnės geltonos spalvos, kartais su rausvais ir (arba) pilkšvais atspalviais. Kai gaminami be sulfitų (≤ 10 mg/l bendro SO_2 kiekio), vynai gali įgauti ryškesnę geltoną spalvą, kartais su aukso atspalviais. Kvapas: grynas, juntami tinkamo intensyvumo vaisių ir (arba) gėlių aromatai. Skonis: ryškus, tyras, gaivus, gerai subalansuoto rūgštingumo.

Visiškai arba iš dalies raugintas ir (arba) brandintas medinėse talpyklose baltasis vynas

Spalva: skaidri, matyti geltoni atspalviai. Jei vynai gaminami iš veislės „Garnacha Roja“ ir (arba) juodųjų veislių vynuogių, jie gali būti ryškesnės geltonos spalvos, kartais su rausvais ir (arba) pilkšvais atspalviais. Kai gaminami be sulfitų (≤ 10 mg/l bendro SO_2 kiekio), vynai gali įgauti ryškesnę geltoną spalvą, kartais su aukso atspalviais. Kvapas: grynas, juntami vaisių ir (arba) gėlių, taip pat dėl brandinimo medinėse talpyklose atsirandantys aromatai. Skonis: ryškus, tyras, gerai subalansuotas, ilgai išliekančio poskonio.

Oranžinis vynas

Spalva: skaidri, matyti nuo ryškaus geltonumo iki gintaro-oranžinės spalvos atspalviai. Kvapas: grynas, juntami vaisių ir (arba) gėlių aromatai, gali atsirasti augalų ar žolelių pokvapių. Skonis: grynas, tyras, gerai subalansuoto rūgštingumo, gali būti šiek tiek juntamas kartus ir (arba) taninų poskonis.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 200 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l, ir 250 mg/l, jei cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių ES teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. *Rožinis vynas ir visiškai arba iš dalies raugintas ir (arba) brandintas medinėse talpyklose rožinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Rožinis vynas

Spalva: skaidri, matyti nuo blyškiai rožinės iki vyšninės spalvos atspalviai. Vynai gali būti ryškios violetinės, taip pat svogūno lukšto spalvos. Kai gaminami be sulfitų (≤ 10 mg/l bendro SO_2 kiekio), jie gali įgyti ryškesnių oranžinių atspalvių. Kvapas: grynas, juntami gėlių ir (arba) vaisių aromatai. Skonis: grynas, tyras, gaivus, gerai subalansuoto rūgštingumo.

Visiškai arba iš dalies raugintas ir (arba) brandintas medinėse talpyklose rožinis vynas

Spalva: skaidri, matyti nuo blyškiai rožinės iki vyšninės spalvos atspalviai. Kai kurie vynai gali turėti violetinių atspalvių, taip pat, neužgožiant raudonų, gali matytis labiau oranžiniai atspalviai. Kvapas: grynas, juntami vaisių ir (arba) gėlių, taip pat dėl brandinimo medinėse talpyklose atsirandantys aromatai. Skonis: grynas, tyras, gerai subalansuotas, ilgai išliekančio poskonio.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 200 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l, ir 250 mg/l, jei cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių ES teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

3. *Raudonasis vynas ir visiškai arba iš dalies raugintas ir (arba) brandintas medinėse talpyklose raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Raudonasis vynas

Spalva: skaidri, raudona ir (arba) violetiniai raudona, net ryškiai purpurinių atspalvių. Kvapas: grynas, gėlių, intensyvus. Skonis: grynas, tyras ir subalansuotas.

Visiškai arba iš dalies raugintas ir (arba) brandintas medinėse talpyklose raudonasis vynas

Spalva: skaidri, raudona ir (arba) violetiniai raudona arba gali turėti terakotos atspalvių. Kvapas: grynas, intensyvus, juntami vaisių ir dėl brandinimo medinėse talpyklose atsirandantys aromatai. Skonis: grynas, tyras, geros struktūros, subalansuotas, ilgai išliekančio poskonio, kvapnus ir intensyvus, juntami taninai.

* Brandintų raudonųjų vynų atveju – ši 0,80 g/l (13,33 mEq/l) riba gali būti viršyta 0,06 g/l kiekvienam alkoholio koncentracijos laipsniui, kai alkoholio koncentracija viršija 12 tūrio %, ir kiekvieniems brandinimo metams, bet ne daugiau kaip iki 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 150 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l, ir 200 mg/l, jei cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių ES teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4. *1 kategorijos vynas „Rancio“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: matyti nuo geltonumo iki raudonmedžio atspalviai, įvairaus ryškumo, priklausomai nuo to, kiek brandintas. Kvapas: juntami dėl oksidacinių procesų atsirandantys medaus ir (arba) prieskonių, ir (arba) skrudintų vaisių pokvapiai ir aromatai. Skonis: stiprus, kompleksiškas, daugiau ar mažiau saldus, priklausomai nuo cukraus kiekio.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 150 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l, ir 200 mg/l, jei cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių ES teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 35

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. *Pusiau putojantis baltasis, rožinis ir raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: baltųjų vynų – skaidri, su palengva kylančiais smulkiais burbuliukais, blyškiai geltonos spalvos su žalsvais atspalviais; rožinių vynų – rožinė, o raudonųjų vynų – raudona arba violetiniai raudona. Pusiau putojantys baltieji vynai, gaminami iš „Garnacha Roja“ ir (arba) raudonųjų vynuogių veislių, gali būti ryškesnės geltonos spalvos, kartais su rausvais ir (arba) pilkšvais atspalviais Kvapas: vaisių ir (arba) gėlių, grynas, ryškus ir tinkamo intensyvumo. Skonis: ryškus, tyras, gaivus, subalansuotas, su tolygiai kylančiais ir ragaujant juntamais burbuliukais.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – baltųjų ir rožinių vynų – 200 mg/l, o raudonųjų vynų –150 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l; baltųjų ir rožinių vynų – 250 mg/l, o raudonųjų vynų –200 mg/l, jei cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

6. *Rūšinis putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: rožinių putojančių vynų – skaidri, su tolygiai nuolat kylančiais smulkiais burbuliukais, blyškiai geltonos spalvos ir nuo žalsvų iki ryškių geltonų ir rožinių atspalvių. Rūšiniai putojantys vynai, gaminami iš veislės „Garnacha Roja“ ir (arba) juodųjų veislių vynuogių, gali būti ryškiai geltonos spalvos, kartais su rausvais ir (arba) pilkšvais atspalviais. Kvapas: grynas, vaisių ir (arba) gėlių, tinkamo intensyvumo, juntami dėl brandinimo buteliuose atsirandantys aromatai. Skonis: ryškus, tyras, subalansuotas, su tolygiai kylančiais ir ragaujant juntamais burbuliukais.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių ES teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185

7. *Likeriniai vynai („Mistela Blanca del Empordà“, „Mistela Negra del Empordà“, „Garnacha del Empordà“, „Moscatel del Empordà“, „Vino dulce del Empordà“ ir „Vino Rancio del Empordà“)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Vino Mistela Blanca del Empordà“

Spalva: skaidri, matyti nuo blyškaus geltonumo iki gintaro atspalviai. Kvapas: grynas, tinkamo intensyvumo, juntami gėlių ir (arba) vaisių, ir (arba) riešutų aromatai. Skonis: grynas, tyras, saldus ir subalansuotas.

„Vino Mistela Negra del Empordà“

Spalva: skaidri, matyti tinkamo ryškumo raudoni ir (arba) violetiniai raudoni atspalviai. Kvapas: grynas, tinkamo intensyvumo ir vaisių. Skonis: grynas, tyras, saldus ir subalansuotas.

„Vino Garnacha del Empordà“

Spalva: skaidri, matyti ryškesni ar blyškesni gintaro atspalviai, priklausomai nuo to, kiek brandintas ir ar pagamintas iš baltųjų veislių vynuogių. Jei pagamintas iš juodųjų veislių vynuogių, jis gali įgauti nuo rubino iki raudonmedžio arba terakotos atspalvių. Kvapas: grynas, intensyvus, juntami dėl brandinimo atsirandantys prinokusių ir (arba) vytintų vynuogių aromatai. Skonis: grynas, tyras, saldus, kompleksiškas, subalansuotas ir ilgai išliekantis.

„Vino Moscatel del Empordà“

Spalva: skaidri, matyti nuo blyškaus geltonumo (gali būti žalsvumo) iki gintaro atspalviai. Kvapas: grynas, labai intensyvus, juntami veislei būdingi aromatai. Skonis: grynas, tyras, saldus, aksominis, intensyvus ir ilgai išliekantis, atitinkantis veislę, iš kurios vynas buvo pagamintas.

„Vino Dulce del Empordà“

Spalva: skaidri, atitinkanti vynuogių veislių, iš kurių vynas buvo pagamintas, spalvą, nuo aukso baltumo iki raudonmedžio rausvumo. Kvapas: grynas, juntami prinokusių ir (arba) vytintų vynuogių aromatai. Skonis: grynas, tyras, saldus, subalansuotas ir ilgai išliekantis.

„Vino Rancio del Empordà“

Spalva: skaidri, matyti nuo sendinto aukso iki raudonmedžio atspalviai, įvairaus ryškumo, priklausomai nuo to, kiek brandintas. Kvapas: juntami dėl oksidacinių procesų atsirandantys medaus ir (arba) prieskonių, ir (arba) skrudintų vaisių pokvapiai ir aromatai. Skonis: stiprus, kompleksiškas, daugiau ar mažiau saldus, priklausomai nuo cukraus kiekio.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 150 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l, ir 200 mg/l, jei cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l.

* Jei ribos nenurodytos, taikomos galiojančių ES teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 35

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

8. *Pernokusių vynuogių vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: matyti nuo geltonumo iki gintaro atspalviai. Kvapas: labai aromatingas, panašus į prinokusių ir (arba) dehidratuotų vaisių ir riešutų aromatą. Skonis: grynas, tyras, saldus, sodrios tekstūros ir kompleksiškas, ilgai išliekančio poskonio.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 150 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l, ir 200 mg/l, jei cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l.

* Jei ribos nenurodytos, taikomos galiojančių ES teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (gramai viename litre vyno rūgšties):

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 35

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Specifinis vynininkystės metodas

Vynuogės turi būti sveikos ir pakankamai prinokusios, kad iš jų būtų galima pagaminti ne mažesnės nei 11,5 tūrio % natūralios alkoholio koncentracijos raudonąjį vyną, 10,5 tūrio % natūralios alkoholio koncentracijos baltąjį bei rožinį vyną ir 9,5 tūrio % natūralios alkoholio koncentracijos pusiau putojantį arba rūšinį putojantį vyną.

Atitinkamu presu misa arba vynas išgaunami ir atskiriami nuo vynuogių odelių užtikrinant, kad iš kiekvieno 100 kg išaugintų vynuogių būtų pagaminama ne daugiau kaip 74 litrai misos arba vyno su nuosėdomis.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Baltųjų vynuogių veislės

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

88,8 hektolitro iš hektaro

2. Raudonųjų vynuogių veislės

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

74 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella and the 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 and 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. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„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"

„Gewürztraminer"

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

8.1. *Vynas*

Šiose lygumose gaminami neputojantys vynai, iš kurių gaminami lengvesni rūšiniai putojantys arba pusiau putojantys vynai. Čia taip pat kuriami išskirtiniai baltieji, rožiniai ir jauni raudonieji vynai, pasižymintys geru rūgštingumu ir subalansuotu skoniu. Vynai būna vaisių aromato ir gaivūs. Šios vietovės vyno gamintojai, puikiai išmanantys kiekvieno dirvožemio tipo savybes, išmoko derinti vynus, pagamintus iš skirtingo dirvožemio sklypuose išaugintų vynuogių. Puikiai derantys su Vidužemio jūros regiono virtuve, šie vynai praturtina regiono kulinarinį paveldą.

8.2. *Likeriniai vynai ir pernokusių vynuogių vynas*

Likeriniai vynai išsiskiria savo įvairove. Nuo neatmenamų laikų vynai „Garnacha“ ir „Moscatel del Empordà“ garsėja visoje vietovėje. Jie gaminami iš vietos veislių, puikiai prisitaikiusių prie šio krašto dirvožemio ir klimato sąlygų. Labiausiai su šia vietove susiję vynai „Garnacha del Empordà“, kurie minimi dar viduramžių šaltiniuose. Vynuogės, iš kurių gaminami šie vynai, nuo senų ir mažai derančių vynmedžių skinamos jau beveik pernokusios. Vynas paprastai brandinamas taikant *solera* sistemą.

8.3. *Rūšiniai putojantys vynai*

Dauguma vynmedžių auga skurdžiame, lengvame, vandeniui labai laidžiame dirvožemyje, kuris būna rūgščios arba neutralios terpės. Jį sudaro stambios nuosėdinės uolienos, konglomeratai ir smiltainis. Dirvožemis susiformavo iš terciaro periodo pabaigoje (neogeno periodu) susidariusių uolienų, tačiau šioje vietovėje vyrauja rupios uolienos – konglomeratai ir smiltainis, susimaišiusios su smulkaus dirvožemio sluoksniais.

Iš Empordos baseino centrinės dalies kilęs dirvožemis aptinkamas palyginti lygiose vietovėse, kuriose dirvožemio struktūra gali labai įvairuoti. Šiose lygumose gaminami neputojantys vynai, iš kurių gaminami lengvesni rūšiniai putojantys arba pusiau putojantys vynai.

8.4. *Pusiau putojantis vynas*

Dirvožemis sudarytas iš rupių nuosėdinių uolienų, konglomeratų ir smiltainio. Šios vietovės vyno gamintojai, puikiai išmanantys kiekvieno dirvožemio tipo savybes, išmoko derinti vynus, pagamintus iš skirtingo dirvožemio sklypuose išaugintų vynuogių. Puikiai derantys su Vidužemio jūros regiono virtuve, šie vynai praturtina regiono kulinarinį paveldą. Prisimenant aštuntąjį dešimtmetį, šioje vietovėje gaminami pusiau putojantys vynai visada buvo labai vertinami mūsų krašte besilankančių turistų.

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

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

— Vynai su nuoroda „vino nuevo“ (jaunas vynas) rinkai pateikiami tik jei etiketėje nurodomi derliaus metai ir į butelius išpilstomi iki vynuogių derliaus nuėmimo metų sausio 31 d. Juos galima pradėti tiekti nuo sutartos lapkričio mėn. dienos.

— Vynai su nuoroda „vino joven“, rinkai gali būti pateikiami tik jei etiketėje nurodomi derliaus metai. Vynai į butelius išpilstomi vynuogių derliaus nuėmimo metais.

— Terminu „vino de guarda“ gali būti žymimi ne trumpesnį nei 12 mėnesių laikotarpį ąžuolinėse statinėse brandinti vynai. Naudojamos ne didesnės nei 330 litrų talpos ąžuolinės statinės.

— Kad putojančius vynus būtų galima žymėti terminu „reserva“, nuo išpilstymo į butelius iki nuosėdų nupylimo turi būti praėjęs ne trumpesnis nei 15 mėnesių laikotarpis.

— Likerinis vynas „Garnacha del Empordà“ brandinamas oksidacinėje aplinkoje, skirtingos talpos talpyklose. Priklausomai nuo brandinimo trukmės, gali būti vartojami šie terminai:

  — Kad vyną būtų galima žymėti terminu „crianza“, jis brandinamas trejus metus, iš kurių bent vienus metus – ne didesnės nei 330 litrų talpos ąžuolinėse talpyklose.

  — Kad vyną būtų galima žymėti terminu „reserva“, jis brandinamas penkerius metus, iš kurių bent ketverius metus – ne didesnės nei 330 litrų talpos ąžuolinėse talpyklose.

  — Kad vyną būtų galima žymėti terminu „gran reserva“, jis brandinamas aštuonerius metus, iš kurių bent šešerius metus – ne didesnės nei 330 litrų talpos ąžuolinėse talpyklose.

  — Kad vyną būtų galima žymėti terminu „vieja reserva“, jis brandinamas ilgesnį nei 10 metų laikotarpį ne didesnės nei 330 litrų talpos ąžuolinėse talpyklose.

— Vynų „Rancio“ brandinimo trukmė apskaičiuojama suvidurkinant visų jiems pagaminti naudotų vynų brandinimo trukmę.

— Nuoroda „raugintas statinėse“ gali būti vartojama, jeigu vynas buvo rauginamas ne didesnės kaip 600 litrų talpos medinėse talpyklose.

— Nuoroda „statinė“ gali būti vartojama, jei atitinkamo vyno etiketėje nurodytas laikotarpis mėnesiais ir (arba) metais, per kurį vynas buvo laikomas ne didesnės kaip 600 litrų talpos medinėse talpyklose.

— Terminas „roble“ gali būti vartojamas, jei atitinkamo vyno etiketėje nurodytas laikotarpis mėnesiais arba metais, per kurį vynas buvo laikomas ne didesnės kaip 600 litrų talpos ąžuolinėse talpyklose.

— Vynai „Garnacha del Empordà“ ir „Moscatel del Empordà“ gali būti apibūdinami kaip natūraliai saldūs vynai, jeigu jie pagaminti iš misos, kurios cukraus kiekis viršija 252 g/l.

— Likerinis vynas „Garnacha del Empordà“ gali būti žymimas terminu „ámbar“, jei jis pagamintas iš veislės „Garnacha Blanca“ ir (arba) „Garnacha Roja“ vynuogių, o jei jis pagamintas iš veislės „Garnacha Tinta“ vynuogių, jį galima žymėti terminu „rubí“.

— Vynus „Rancio“, kurių cukraus koncentracija yra didesnė nei 45 g/l, galima žymėti terminu „rancio dulce“.

— Užrašo „Empordà“ rašmenys turi būti ne didesni kaip 4 mm, o užrašo „Denominación de Origen“ – perpus mažesni.

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Vynai pakuojami arba išpilstomi į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje įsikūrusiose ir į saugomos kilmės vietos nuorodos išpilstytojų ir pakuotojų registrą įtrauktose įmonėse, kad negabenant vynų iš vietovės būtų užtikrinta atsekamumo kontrolė ir išsaugota kokybė.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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