C/2024/7448

2024 12 18

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/7448)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM05

Pranešimo data: 2024 9 20

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. IŠ KATEGORIJOS „RŪŠINIAI AROMATINIAI PUTOJANTYS VYNAI“ IŠBRAUKIAMI ROŽINIAI IR RAUDONIEJI VYNAI

Aprašymas

Rožiniai ir raudonieji vynai išbraukiami iš 6 vynų kategorijos „Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai“.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 2 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka jokios 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų rūšies.

Pagrindimas

Šių rūšių vynas, nors ir įtrauktas į produkto specifikaciją, faktiškai nėra gaminamas.

2. NUSTATOMI DU NAUJI ŽENKLINIMO TERMINAI

Aprašymas

Tam tikriems mažesniems geografiniams vienetams žymėti nustatomi ženklinimo terminai „Vino de Pueblo“ (kaimo vynas) arba „Vi de Poble“ (kaimo vynas) ir „Vino de parcela“ (sklypo vynas) arba „Vi de parcel.la“ (sklypo vynas), taip pat nurodomos jų ypatybės ir vartojimo sąlygos. Vynuogių iš hektaro perdirbimo į šiais terminais paženklintus vynus išeiga yra mažesnė, kaip ir ekstrahavimo išeiga, be to, neleidžiama dirbtinai didinti šių vynų alkoholio koncentracijos, išskyrus atvejus, kai iš jų gaminamas likerinis vynas.

Atitinkamai iš dalies keičiami produkto specifikacijos 3, 5 ir 8.b.v skirsniai ir bendrojo dokumento 5 ir 9 skirsniai.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka jokios 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų rūšies.

Pagrindimas

Taip siekiama suteikti vartotojams daugiau informacijos ir nurodyti tikslesnę vynuogių, kurios naudojamos tam tikriems vynams gaminti, kilmę, kartu vynams nustatant aukštesnius kokybės reikalavimus.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. PAKOREGUOTA AUKŠTUTINĖS TURIJOS IR VALENTINO PARAJONIŲ RIBA

Aprašymas

Trys savivaldybės (Alkublasas, Andilja ir Higeruelasas) išbraukiamos iš Valentino parajonio ir įtraukiamos į Aukštutinės Turijos parajonį.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 4 punktu ir bendrojo dokumento 6 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka jokios 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų rūšies.

Pagrindimas

Ši klaida, susijusi su šiomis trimis savivaldybių vietomis, ištaisyta produkto specifikacijos tekste ir bendrajame dokumente.

4. IŠSAMIAU PAAIŠKINAMA KAI KURIŲ RŪŠIŲ LIKERINIŲ VYNŲ GAMYBA

Aprašymas

Išsamiau paaiškinama, kaip gaminami likeriniai vynai, kuriuos leidžiama ženklinti terminais „Moscatel de Valencia“ arba „Vino de Licor Moscatel de Valencia“ ir „Vino Dulce“, ir pateikiama informacija, kad jie gaminami „iš vynuogių misos arba vynuogių misos ir vyno mišinio“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8.b.v punktu ir bendrojo dokumento 9 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka jokios 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų rūšies.

Pagrindimas

Iki šiol buvo nurodyta tik tai, kad šie vynai turėtų būti gaminami laikantis 2013 m. gruodžio 17 d. Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 (vienas BRO) VII priedo II dalies 3 punkto c papunkčio 4 įtraukos. Patikslinus šių taisyklių turinį, jų formuluotė, o kartu ir gamintojų pareigos tampa aiškesnės.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Valencia

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas.

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

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

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – daugiausia geltona: nuo blyškiai geltonos iki auksinės geltonos. Vynas gali būti brandinamas medinėje taroje. Aromatas grynas, pakankamai stiprus, juntami vaisiški pokvapiai. Skonis maloniai rūgštus, gaivus ir vaisiškas su ilgai išliekančiu poskoniu.

Didžiausias sieros dioksido kiekis: 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l, ir 300 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

Didžiausias lakusis rūgštingumas, jei faktinė alkoholio koncentracija yra > 12,5 tūrio %: 18 miliekvivalentų viename litre.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

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

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

2. *Rožinis ir raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Rožiniai vynai yra rožinės spalvos su aviečių, braškių, raudonųjų serbentų ar lašišos atspalviais. Aromatas grynas, intensyvus, vyrauja vaisiški pokvapiai. Skonis maloniai rūgštus, stiprus ir subalansuotas. Būdingas ilgai išliekantis poskonis. Raudonieji vynai paprastai būna tamsios, daugiausia raudonos, spalvos su violetiniais, granatų, vyšnių ar rubino atspalviais. Aromatas pakankamai intensyvus ir labai vaisiškas.

Didžiausias sieros dioksido kiekis: 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l, ir 250 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l; raudonųjų vynų – 150 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l, ir 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

Didžiausias lakusis rūgštingumas, jei faktinė alkoholio koncentracija yra > 12,5 tūrio %: rožinių vynų – 18 miliekvivalentų viename litre, o raudonųjų vynų – 20.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 9,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

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

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

3. *Vynai, kurių etiketėse nurodomi terminai „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šie vynai pasižymi sodresnėmis spalvomis nei bazinis vynas. Baltiesiems vynams būdinga intensyvesnė geltona spalva. Raudonųjų vynų spalva beveik plytų raudonumo. Vynai skleidžia tarpusavyje derančius vaisių ir medienos aromatus. Burnoje juntamas stimuliuojantis poskonis.

Didžiausias sieros dioksido kiekis: baltųjų ir rožinių vynų – 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l; baltųjų vynų – 300 mg/l, o rožinių vynų – 250 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l; raudonųjų vynų – 150 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l, ir 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

Didžiausias lakusis rūgštingumas, jei faktinė alkoholio koncentracija yra > 12,5 tūrio %: 18 miliekvivalentų viename litre.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

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

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

4. *Baltasis, rožinis ir raudonasis likerinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltasis likerinis vynas pasižymi daugiausia geltonais, nuo blyškiai geltonos iki auksinės geltonos spalvos, tonais. Rožinis likerinis vynas yra rožinių tonų su aviečių, braškių, raudonųjų serbentų ar lašišos atspalviais. Raudonasis likerinis vynas būna raudonų tonų su violetiniais, tamsiai raudonais granatų ar rubino atspalviais. Vyno aromatas pakankamai intensyvus, ypač kai vynas pagamintas iš muskatinių veislių vynuogių. Skonis saldus, žadinantis apetitą, subalansuotas, pasižymintis labai stipriu poskoniu.

Didžiausias sieros dioksido kiekis: 150 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l, ir 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 1,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20.

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

5. *Baltasis rūšinis aromatinis putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Jei šiam vynui gaminti naudojamas baltasis bazinis vynas, jis pasižymi daugiausia geltonais, nuo blyškiai geltonos iki auksinės geltonos spalvos, tonais. Vyno aromatas grynas, intensyvus, su veislei būdingais aromatais. Ragaujant vyną jaučiamas malonus rūgštumas ir intensyvumas. Tai gaivus vynas. Gerai juntami burbuliukai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 6.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

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

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

6. *Baltasis, rožinis ir raudonasis pusiau putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Jei šiam vynui gaminti naudojamas baltasis bazinis vynas, jis pasižymi daugiausia geltonais, nuo blyškiai geltonos iki auksinės geltonos spalvos, tonais. Jei šiam vynui gaminti naudojamas rožinis bazinis vynas, jis būna rožinių tonų su aviečių, braškių, raudonųjų serbentų ar lašišos atspalviais. Jei šiam vynui gaminti naudojamas raudonasis bazinis vynas, jis būna raudonų tonų su violetiniais, tamsiai raudonais, granatų, vyšnių ar rubino atspalviais. Vyno aromatas grynas, intensyvus, su veislei būdingais aromatais. Tai gaivaus, vaisiško ir intensyvaus skonio vynas su gerai juntamais burbuliukais.

Didžiausias sieros dioksido kiekis: baltųjų ir rožinių vynų – 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l, ir 250 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l; raudonųjų vynų – 150 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l, ir 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ [5 g/l].

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 7.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

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

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

7. *Baltasis, rožinis ir raudonasis vynas, kurio etiketėje nurodytas terminas „Petit Valencia“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šių vynų savybės panašios į aprašytas baltojo, rožinio ir raudonojo vyno savybes.

Didžiausias sieros dioksido kiekis: baltųjų ir rožinių vynų – 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l; baltųjų vynų – 300 mg/l, o rožinių vynų – 250 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l; raudonųjų vynų – 150 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l, ir 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija: 9 tūrio %.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 4,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

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

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

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

Vynui išgauti ir atskirti nuo išspaudų turi būti naudojamas tinkamas spaudimo slėgis, kad spaudimo išeiga neviršytų 82 litrų misos arba 76 litrų vyno iš 100 kilogramų vynuogių. Gaminant saugomus vynus jokiomis aplinkybėmis negalima naudoti vyno partijų, gautų naudojant netinkamą slėgį.

Didžiausia vynų, paženklintų terminu „Vino de parcela“ arba „Vi de parcel.la“, ekstrahavimo išeiga – 65 litrai iš 100 kg vynuogių.

Brandinimui turi būti naudojama ąžuolinė tara, o jos talpa turi atitikti galiojančių teisės aktų nustatytas tradicinių terminų naudojimui taikomas ribines vertes.

Rūšiniam aromatiniam putojančiam vynui gaminti turėtų būti naudojamos šios vynuogių veislės: „Albariño“, „Gewürztraminer“, „Macabeo“, „Alarije“ („Malvasía Riojana“, „Subirat Parent“), „Moscatel de Alejandría“, „Moscatel de Grano Menudo“ ir „Verdejo“.

Neleidžiama dirbtinai didinti vynų, paženklintų terminais „Vino de parcela“ arba „Vi de parcel.la“, alkoholio koncentracijos, išskyrus atvejus, kai iš jų gaminamas likerinis vynas.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Raudonųjų vynuogių veislės

9 100 kilogramų vynuogių iš hektaro.

2.

69,16 hektolitro iš hektaro.

3. Raudonųjų vynuogių veislės, skirtos gaminti vynams, paženklintiems terminu „Vino de pueblo“ arba „Vi de poble“

8 190 kilogramų vynuogių iš hektaro.

4.

62,24 hektolitro iš hektaro.

5. Raudonųjų vynuogių veislės, skirtos gaminti vynams, paženklintiems terminu „Vino de parcela“ arba „Vi de parcel.la“

5 460 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6.

35,49 hektolitro iš hektaro.

7. Baltųjų vynuogių veislės

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

8.

91,20 hektolitro iš hektaro.

9. Baltųjų vynuogių veislės, skirtos gaminti vynams, paženklintiems terminu „Vino de pueblo“ arba „Vi de poble“

10 800 kilogramų vynuogių iš hektaro.

10.

82,08 hektolitro iš hektaro.

11. Baltųjų vynuogių veislės, skirtos gaminti vynams, paženklintiems terminu „Vino de parcela“ arba „Vi de parcel.la“

7 200 kilogramų vynuogių iš hektaro.

12.

46,80 hektolitro iš hektaro.

13. Vynuogių veislė „Moscatel de Alejandría“

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

14.

121,60 hektolitro iš hektaro.

15. Vynuogių veislė „Moscatel de Alejandría“, skirta gaminti vynams, paženklintiems terminu „Vino de pueblo“ arba „Vi de poble“

14 400 kilogramų vynuogių iš hektaro.

16.

109,44 hektolitro iš hektaro.

17. Vynuogių veislė „Moscatel de Alejandría“, skirta gaminti vynams, paženklintiems terminu „Vino de parcela“ arba „Vi de parcel.la“

9 600 kilogramų vynuogių iš hektaro.

18.

62,40 hektolitro iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Valencia“ žymimo vyno gamybos vietovę sudaro Valensijos provincijoje esanti žemė, priskiriama mažesniems geografiniams vienetams arba parajoniams, kuriuose gaminamiems vynams taikoma SKVN ir kuriuos sudaro šios savivaldybės:

a) Aukštutinės Turijos parajonis: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas, Tuéjar.

b) Valentino parajonis: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo, Yátova.

c) Valensijos Moskatelio parajonis: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís, Yátova.

d) Klariano parajonis: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada, Xàtiva.

Gamybos vietovę taip pat sudaro į vynuogynų registrą įtraukti kooperatyvo narių arba į Reguliavimo tarybos registrus įtrauktų vyninių savininkų valdomi sklypai, kuriuose tradiciškai gaminami vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda „Valencia“ ir kurie yra toliau nurodytose Albasetės provincijos Almansos ir Kaudetės savivaldybių vietose: Almansos savivaldybė: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti, Casa Hondo. Kaudetės savivaldybė: Vega de Bogarra, Derramador, El Angosto.

Vyno gamybos vietovė apima vyno kooperatyvo „La Viña Coop V“ nariams Viljenos mieste priklausančius į Vyno registrą įtrauktus sklypus, kuriuose tradiciškai gaminami vynai su SKVN „Valencia“.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„ALARIJE“ – „MALVASÍA RIOJANA“

„ALARIJE“ – „SUBIRAT PARENT“

„ALBARIÑO“

„BOBAL“

„BONICAIRE“

„CABERNET FRANC“

„CABERNET SAUVIGNON“

„CHARDONNAY“

„FORCALLAT TINTA“

„GARNACHA BLANCA“

„GARNACHA TINTA“

„GARNACHA TINTORERA“

„GARRO“ – „MANDO“

„GEWÜRZTRAMINER“

„GRACIANO“

„MACABEO“ – „VIURA“

„MALBEC“

„MARSELÁN“

„MAZUELA“ – „MAZUELO“

„MENCÍA“

„MERLOT“

„MERSEGUERA“

„MIGUEL DEL ARCO“

„MONASTRELL“

„MOSCATEL DE ALEJANDRÍA“

„MOSCATEL DE GRANO MENUDO“

„PEDRO XIMENEZ“

„PETIT VERDOT“

„PINOT NOIR“

„PLANTA FINA DE PEDRALBA“

„PLANTA NOVA“ – „TARDANA“

„RIESLING“

„SAUVIGNON BLANC“

„SEMILLON“

„SYRAH“

„TEMPRANILIJA“

„TORTOSÍ“

„VERDEJO“

„VERDIL“

„VIOGNIER“.

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

SKVN „Valencia“ žymimi vynai garsėja intensyviu aromatingumu, kurį lemia pavasarį ir vasarą vynuogių patiriamas vandens stygius. Taip yra todėl, kad šiais sezonais temperatūra yra aukšta ir evapotranspiracija yra didesnė.

Šie vynai taip pat išsiskiria ryškiomis spalvomis, kurias lemia temperatūros intervalas. SKVN „Valencia“ žymimi likeriniai vynai pasižymi intensyviu aromatingumu, kurį lemia švelni vidutinė temperatūra ištisus metus ir pavasarį bei vasarą patiriamas vandens stygius.

SKVN „Valencia“ žymimi rūšiniai aromatiniai putojantys vynai garsėja būdingu vaisiškumu, lengvumu ir balansu. Šias ypatybes lemia Vidužemio jūros klimatas, kuriam būdinga švelni temperatūra ištisus metus.

Galiausiai SKVN „Valencia“ žymimi pusiau putojantys vynai dėl švelnios vidutinės temperatūros yra vaisiški, lengvi ir subalansuoti.

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

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Ant vyno etikečių nuoroda „Valencia“ turi būti aiškiai matoma. Ant etikečių gali būti nurodomas parajonis, jei visos vynuogės buvo užaugintos jame. Vynuogių veislės pavadinimą galima nurodyti tik tuo atveju, jei ne mažiau kaip 85 % vynuogių, panaudotų vynui gaminti, sudarė tos veislės vynuogės. Išimtis taikoma likeriniam vynui „Valencia“, gaminamam iš muskatinių veislių vynuogių ir kuriam gaminti gali būti naudojamos tik veislės „Moscatel de Alejandría“ vynuogės.

Neprivalomi ženklinimo terminai

Terminas „Vino Petit Valencia“ gali būti nurodomas ant jaunų vynų, kurių faktinė alkoholio koncentracija > 4,5 tūrio % ir kurių visuminė alkoholio koncentracija > 9 tūrio %. Šie vynai turi būti pagaminti natūraliais būdais.

Terminais „Moscatel de Valencia“ ir „Vino de Licor Moscatel de Valencia“ gali būti žymimas vynas, pagamintas tik iš veislės „Moscatel de Alejandría“ vynuogių laikantis 2013 m. gruodžio 17 d. Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto c papunkčio 4 įtraukos, t. y. iš vynuogių misos arba vynuogių misos ir vyno mišinio. Jei naudojama misa, kurios sudėtyje yra nuosėdų ir vynuogių odelių, etiketėje turi būti nurodytas terminas „Tradicional“.

Terminas „Vino Dulce“ gali būti nurodomas ant likerinių vynų, pagamintų laikantis 2013 m. gruodžio 17 d. Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto c papunkčio 4 įtraukos, t. y. iš vynuogių misos arba vynuogių misos ir vyno mišinio, etikečių.

Terminai „Vino de Pueblo“ arba „Vi de Poble“ ir savivaldybės geografinis pavadinimas gali būti nurodomi ant vynų, pagamintų iš ne mažiau kaip 85 % vynuogių, užaugintų atitinkamai savivaldybei priklausančiuose sklypuose, etikečių. 15 % vynuogių gali būti iš vynuogynų, įregistruotų su atitinkamos savivaldybės gamybos vietove besiribojančiose savivaldybėse.

Terminais „Vino de Parcela“ arba „Vi de Parcel.la“ gali būti žymimi vynai, pagaminti tik iš tam tikrame sklype išaugintų vynuogių. Jos gali būti kilusios iš vieno kadastrinio sklypo, apimančio smulkesnius sklypus, arba iš daugiau nei vieno sklypo, jei nustatyta, kad:

— sklypai ribojasi vienas su kitu ir priklauso tam pačiam nuosavybės objektui;

— jie buvo apsodinti tais pačiais metais, naudojant tą patį poskiepį;

— juose auginamos tos pačios veislės vynuogės.

Tradicinis terminas „Primero de Cosecha“ (pirmojo derliaus) gali būti nurodomas ant raudonųjų, baltųjų ir rožinių vynų, kurie pagaminti iš vynuogių, nurinktų per pirmąsias 10 derliaus nuėmimo dienų ir kurie išpilstyti į butelius per 30 dienų nuo derliaus nuėmimo pabaigos, etikečių. Privaloma nurodyti vynuogių derliaus metus.

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytų ribų geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

Vyno gamybos ir brandinimo įrenginiai turi būti gamybos vietovėje. Jie taip pat gali būti tose Valensijos autonominės srities savivaldybėse, kurios yra greta nustatytos geografinės vietovės savivaldybių.

Produkto specifikacijos nuoroda

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz