KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis

(2020/C 5/06)

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

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Valdepeñas“

PDO-ES-A0051-AM03

Pranešimo data: 201910 4

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Tradicinis raudonasis vynas. Keičiamas minimalus raudonųjų vynuogių veislių procentinis dydis (Produkto specifikacijos 3.1.8 punktas, bendrasis dokumentas nekeičiamas)**

   Aprašymas ir pagrindimas

   Gaminant tradicinį raudonąjį vyną naudojamų raudonųjų vynuogių veislių procentinė dalis iš 50 % keičiama į 85 %.

   Naujas aprašymas

   3.1.8. Tradicinis raudonasis vynas gaminamas iš patvirtintų veislių vynuogių, iš jų – ne mažiau kaip 85 % raudonųjų vynuogių veislių vynuogių. Likusios dalies sudėtis turi atitikti kitų raudonųjų vynų, kurie maceruojami ir fermentuojami 10–15 dienų ne aukštesnėje kaip 28 °C temperatūroje, sudėtį.

   Pagrindimas

   Nuo kilmės vietos nuorodos nustatymo mūsų vynuogių auginimo vietovėje vynas tradiciškai gamintas maišant baltąsias ir raudonąsias vynuoges (‘Airén’ ir ‘Tempranillo’) – tai yra tradicinė praktika.

   Ši praktika suteikia vynui būdingus analitinius parametrus, išskiriančius jį iš kitų vynų.

   Atsižvelgiant į dabartines rinkos tendencijas, raudonieji vynai turi būti gaminami labiau pabrėžiant raudonųjų vynuogių veislių naudojimą, todėl gaminant šiuos vynus buvo nuolat mažinama baltųjų vynuogių veislių procentinė dalis. Tačiau gamybos metodai buvo pritaikyti siekiant išlaikyti šiam vynui būdingus analitinių savybių skirtumus.

   Dėl tokio prisitaikymo mūsų tradicinio vyno gamyba plėtojama atsižvelgiant į rinkos tendencijas, be to, nenukenčia vynui būdingos savybės, kuriomis jis išsiskiria iš kitų šioje vietovėje gaminamų vynų.

2. **Su analitiniais parametrais susijusių klaidų ištaisymas (Produkto specifikacijos 2.1 punktas ir bendrojo dokumento 1.4 punktas)**

   Aprašymas ir pagrindimas

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

Aprašymas

Pakeičiamos išimtys, susijusios su didžiausiu leidžiamu sieros dioksido kiekiu. Anksčiau jos buvo taikomos pusiau sausiems, pusiau saldiems ir saldiesiems vynams. Nuo šiol jos taikomos vynams, kurių liekamojo cukraus kiekis yra didesnis kaip 5 g/l.

Pagrindimas

Suderinimas su taikomais teisės aktais (Deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/934).

Produkto specifikacijoje pastebėta klaida, susijusi su didžiausiu vynuose leistinu sieros dioksido kiekiu. Specifikacija ištaisoma, atitinkamai taisomas ir bendrasis dokumentas.

Kartu ištaisoma didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos (tūrio proc.) vertė, nes perrašant dokumentą įsivėlė klaida ir buvo nurodyta kiekvienos vyno rūšies mažiausia visuminė alkoholio koncentracija.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Valdepeñas

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

BALTASIS VYNAS

Išvaizda

Šviesiai geltonos spalvos su žalsvais ar gintariniais atspalviais. Statinėje fermentuotas vynas yra šiaudų geltonumo spalvos su auksiniais ar žalsvais atspalviais. Anglies dioksidu maceruotas vynas yra šviesiai geltonos spalvos su žalsvais ar gintariniais atspalviais. Ąžuolo statinėje brandintas vynas yra šiaudų geltonumo spalvos su auksiniais ar žalsvais atspalviais. Vynas „Crianza“ yra geltonos spalvos su gintariniais ir auksiniais atspalviais.

Aromatas

Juntamas grynas ir gaivus pirminis aromatas ir vidutinio stiprumo vaisių aromatas. Statinėje brandintas vynas pasižymi įvairialypiu aromatu, juntamas švelnus, brandinimui statinėje būdingas aromatas. Anglies dioksidu maceruotas vynas pasižymi grynu ir gaiviu pirminiu aromatu ir vidutinio stiprumo vaisių aromatu. Ąžuolo statinėje brandintas vynas pasižymi įvairialypiu aromatu, juntamas brandinimui statinėje būdingas aromatas. Vynui „Crianza“ būdingas vidutinio stiprumo aromatas, juntami įvairūs kvapai, pradedant vanile ir baigiant skrudinimo kvapais.

Skonis

Švelnus, lengvas ir vaisinis, subalansuotos struktūros. Statinėje ir ąžuolo statinėje brandintas vynas yra švelnaus, subalansuoto ir sodraus skonio ir turi ilgai išliekantį poskonį. Anglies dioksidu maceruotas vynas yra švelnaus, lengvo vaisių skonio, subalansuotos struktūros. Vynas „Crianza“ yra švelnaus, subalansuoto ir sodraus skonio, turi vidutiniškai ilgai išliekantį poskonį.

Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Vynų, kurių liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės ir fruktozės kiekiu, yra ne mažesnis kaip 5 mg/l, sieros dioksido kiekis turi būti mažesnis kaip 240 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

ROŽINIS VYNAS

Išvaizda

Rožinės spalvos su raudonos ir violetinės spalvos atspalviais.

Aromatas

Vidutinio stiprumo, grynas, gaivus vaisių aromatas, juntamas raudonųjų uogų kvapas.

Skonis

Gomuriu juntamas ryškus skonis, raudonųjų vaisių užuominos ir vidutinis arba didelis rūgštingumas.

Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Vynų, kurių liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės ir fruktozės kiekiu, yra ne mažesnis kaip 5 mg/l, sieros dioksido kiekis turi būti mažesnis kaip 240 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

RAUDONASIS VYNAS, STATINĖJE BRANDINTAS RAUDONASIS VYNAS, ANGLIES DIOKSIDU MACERUOTAS RAUDONASIS VYNAS, ĄŽUOLO STATINĖJE BRANDINTAS RAUDONASIS VYNAS

Išvaizda

Vyšnių raudonumo ir (arba) violetinės spalvos, skaidrus, ryškus ir sodrus. Brandintas statinėje: vyšnių spalvos su granato atspalviais, skaidrus, ryškus ir sodrus. Maceruotas anglies dioksidu: vyšnių spalvos su violetiniais atspalviais, skaidrus, ryškus ir sodrus. Brandintas ąžuolo statinėje: vyšnių spalvos su granato ar violetinės spalvos atspalviais, sodrus.

Aromatas

Stiprus sunokusių raudonųjų vaisių aromatas, tipiškas naudotų veislių vynuogėms. Brandintas statinėje: gryno vidutinio stiprumo raudonųjų uogų aromato ir lengvo medienos aromato. Maceruotas anglies dioksidu: grynas, vidutiniškai ir labai stiprus vaisių aromatas. Brandintas ąžuolo statinėje: įvairialypis aromatas, juntamas brandinimui statinėje būdingas aromatas.

Skonis

Stiprus, sausas, su gerai subalansuotais taninais, nuo vidutinio iki didelio rūgštingumo, su maloniu poskoniu. Brandintas statinėje: gryno vidutinio stiprumo raudonųjų uogų aromato ir lengvo medienos aromato. Maceruotas anglies dioksidu: stiprus, vaisinis ir subalansuotas skonis. Brandintas ąžuolo statinėje: švelnus, subalansuotas ir sodrus skonis su ilgai išliekančiu poskoniu.

Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Vynų, kurių liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės ir fruktozės kiekiu, yra ne mažesnis kaip 5 mg/l, sieros dioksido kiekis turi būti mažesnis kaip 180 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

TRADICINIS RAUDONASIS VYNAS

Išvaizda

Skaidrus, violetinės ir (arba) granato raudonumo spalvos.

Aromatas

Intensyvūs, vaisiniai vynai su pirminiais aromatais ir vidutiniu aromatiniu stiprumu.

Skonis

Vos juntami taninai, subalansuota alkoholio koncentracija ir (arba) rūgštingumas, turi ilgai išliekantį poskonį.

Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Vynų, kurių liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės ir fruktozės kiekiu, yra ne mažesnis kaip 5 mg/l, sieros dioksido kiekis turi būti mažesnis kaip 180 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

PUTOJANTIS VYNAS

Išvaizda

Šviesūs arba auksiniai ir ryškūs atspalviai. Smulkūs ir ilgai išliekantys burbuliukai.

Aromatas

Vidutinio stiprumo grynas vaisių aromatas.

Skonis

Įvairialypis ir subalansuotas.

Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Perteklinis CO_2 slėgis (20 °C) viršija 3,5 atmosferos.

Kai nėra nustatytų parametrų, reikia remtis taikomais reglamentais.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

RAUDONIEJI VYNAI „CRIANZA“, „RESERVA“ ir „GRAN RESERVA“

Išvaizda

„Crianza“ – sodrios vyšninės raudonos spalvos su violetiniais atspalviais. „Reserva“ – granatų raudonos spalvos su geltonais atspalviais, skaidrus ir vienalytis, gana sodrus. „Gran Reserva“ – rubino raudonumo spalvos su terakotos spalvos atspalviais ir gana sodrus.

Aromatas

„Crianza“ – gryno, ryškaus, intensyvaus sunokusių vaisių aromato, taip pat juntamas brandinimui statinėje būdingas aromatas. „Reserva“ – intensyvaus sunokusių vaisių ir prieskonių aromato, taip pat juntamas butelyje brandintam vynui būdingas aromatas. „Gran Reserva“ – intensyvaus, įvairialypio ir prieskoniais pagardinto, butelyje gerai subrandinto vyno aromato.

Skonis

„Crianza“ – intensyvaus, gomuriu juntamo malonaus skonio, su juntamomis sunokusių vaisių užuominomis, gerai subalansuotais taninais ir vidutiniškai ilgai išliekančiu poskoniu. „Reserva“ – intensyvaus sunokusių vaisių ir prieskonių aromato, taip pat juntamas butelyje brandintam vynui būdingas aromatas. „Gran Reserva“ – intensyvus, švelnus, išbaigtas ir harmoningas, su ilgai išliekančiu poskoniu.

Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Vynų, kurių liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės ir fruktozės kiekiu, yra ne mažesnis kaip 5 mg/l, sieros dioksido kiekis turi būti mažesnis kaip 180 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

5. **Vyno gamybos metodai**

a) ***Pagrindiniai vynininkystės metodai***

Specifinis vynininkystės metodas

Gaminant baltuosius vynus turi būti stebima fermentacijos temperatūra, kuri negali viršyti 18 °C. Jeigu maceravimas atliekamas su vynuogių odelėmis, jis turi trukti nuo vienos iki šešių dienų, o fermentacijos temperatūra gali pakilti iki 25 °C.

Rožinių vynų maceravimo laikotarpis trunka 12–48 val., o temperatūra turi būti žemesnė nei 25 °C. Statinis misos nusėdimo būdas ir lėta fermentacija vyksta ne trumpiau kaip penkias dienas, o reguliuojama temperatūra yra žemesnė nei 18 °C.

Gaminant raudonuosius vynus misa maceruojama su vynuogių odelėmis ne trumpiau kaip 48 val., o reguliuojama temperatūra būti žemesnė nei 28 °C.

Po išpilstymo į statines ir spaudimo, fermentacija toliau vyksta be odelių, ne didesnėje kaip 25 °C reguliuojamoje temperatūroje.

b) ***Didžiausia leistina išeiga***

Baltųjų vynuogių veislės

8 000 kg vynuogių iš hektaro.

Baltųjų vynuogių veislės

56 hektolitrai iš hektaro.

Raudonųjų vynuogių veislės

7 500 kg vynuogių iš hektaro.

Raudonųjų vynuogių veislės

52,50 hektolitro iš hektaro.

Baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai, einantys trečius metus po skiepijimo

3 750 kg vynuogių iš hektaro.

Baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai, einantys trečius metus po skiepijimo

26,25 hektolitro iš hektaro.

Raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai, einantys trečius metus po skiepijimo

3 000 kg vynuogių iš hektaro.

Raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai, einantys trečius metus po skiepijimo

21 hektolitras iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Įsikūrusi Siudad Realio provincijos pietuose ir apima šias savivaldybes:

Valdepenjaso, Santa Krus de Mudelos, Moral de Kalatravos, Alkubiljasos, San Karlos del Valjės, Torenuevos, taip pat dalį šių savivaldybių: Alambros, Granatula de Kalatravos, Montjelio ir Tore de Chuan Abado.

7. **Pagrindinė (-s) vyninių vynuogių veislė (-ės)**

'VERDEJO'

'CABERNET SAUVIGNON'

'SYRAH'

'TEMPRANILLO' – 'CENCIBEL'

'MACABEO' – 'VIURA'

'AIRÉN'

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

Dėl vynuogių auginimo vietovei būdingo sauso žemyninio klimato ir vyraujančių kalkingų dirvožemių vynmedžiams trūksta vandens. Dėl to juose užauginama mažiau vynuogių, tačiau jos gerai sunoksta. Kalkingi dirvožemiai (kurių pH yra aukštas – nuo 7,5 iki 8,5) netrukdo šaknims skverbtis gilyn, be to, tokie dirvožemiai atspindi saulės šviesą ir kaupia saulės šilumą nakčiai. Tokios sąlygos yra palankios gerai subalansuotiems, įvairialypiams ir subtiliems raudoniesiems vynams gaminti.

Vasaros pabaigoje aukšta temperatūra atslūgsta ir taip sudaromos palankios sąlygos lėtesniam galutiniam nokimui, kuris skatina polifenolių junginių susidarymą ir išsaugo aromatą.

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

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Ant SKVN „Valdepeñas“ žymimų rūšinių putojančių vynų etikečių galima vartoti terminus „Premium“ ir „Reserva“.

Nuoroda į produkto specifikaciją

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/CC_Pliego_de_Condiciones_2019_Valdepenas_II.pdf