

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS**2017 m. birželio 16 d.****dėl vyno sektoriaus produkto [Méntrida (SKVN)] specifikacijos pakeitimo paraiškos, numatytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimo**
Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje

(2017/C 194/07)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, ypač į jo 97 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

- (1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsniu, Ispanija pateikė produkto „Méntrida“ specifikacijos pakeitimo paraišką;
- (2) Komisija paraišką išnagrinėjo ir nustatė, kad Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose nustatytos sąlygos įvykdytos;
- (3) siekiant suteikti galimybę pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį pateikti prieštaravimo pareiškimus, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikia paskelbti produkto „Méntrida“ specifikacijos pakeitimo paraišką,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnį pateikta produkto „Méntrida“ (SKVN) specifikacijos pakeitimo paraiška pateikiama šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, per du mėnesius nuo šio sprendimo paskelbimo dienos *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* galima paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto pavadinimo specifikacijos pakeitimui.

Priimta Briuselyje 2017 m. birželio 16 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

PRIEDAS

„MÉNTRIDA“

AOP-ES-A0047-AM03

Paraiškos pateikimo data: 2015 m. liepos 15 d.

Specifikacijos pakeitimo paraiška**1. Pakeitimui taikomos taisyklės**

105 straipsnis, reikšmingas pakeitimas

2. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas**2.1. Produkto aprašymas**

Atsižvelgiant į dabartinę rinkos paklausą ir vartotojus, į specifikaciją prašoma įtraukti baltus, rausvus ir raudonus putojančius vynus, siekiant

- dalį produkcijos nukreipti į produktų pasiūlos prasme ne taip perkrautą rinką.
- Pastebima, kad padidėjo šių produktų pardavimas, o mes manome, kad yra tikslinga tą produktą apsaugoti taikant diferencijuotos kokybės standartus.
- Tarptautinėse rinkose vis labiau reikalaujama produktų įvairinimo ir kad produktai atitiktų vartotojų poreikius. Jei nedidinsime produktų įvairovės, būsime nekonkurencingi; dėl šios priežasties nuspręsta didinti produktų (ypač eksportuojamų) asortimento ir kainų įvairovę.

2.2. Naudojami vynininkystės metodai

Nustatyti nauji konkretūs vynininkystės metodai naujam vyno sektoriaus produkto tipui „putojantis vynas“.

2.3. Geografinės vietovės ribos

Šioje dalyje prašoma patikslinti 17 gamybos vietovės komunų – Argés (tik 3 ir 5 poligonai), Cardiel de los Montes, Carpio del Tajo (El), Carriches, Cazalegas, Erustes, Garciotún, Guadamur (tik 17 ir 18 poligonai), Illán de Vacas, Lominchar, Mata (La), Mesegar, Nuño Gómez, Olías del Rey, Palomeque, San Martín de Pusa ir Talavera de la Reina.

Būtina atlikti su šiomis komunomis susijusius patikslinimus, nes iš pradžių jose vynuogynų nebuvo ir jos nebuvo įtrauktos į pirmuosius gamybos standartus. Kai kurios iš šių komunų jau buvo minimos 1966 m., 1976 m. ir 1992 m. paskelbtuose kilmės vietos nuorodos reglamentuose nustatytoje gamybos vietovėje; šios 17 komunų yra nustatytoje gamybos vietovėje ir yra viena šalia kitos.

Šiuo metu yra vynmedžių sodų, kuriuose auga vietinių veislių, leidžiamų naudoti SKVN „Méntrida“ specifikacijoje, vynmedžiai; ir, kaip buvo įrodyta, visose šiose komunose ir klimatas, ir dirvožemis yra panašūs į gamybos vietovės komunose esančius, taigi, galima manyti, kad išvardytos komunos yra SKVN „Méntrida“ gamybos vietovės dalis.

Komunų, dėl kurių norima atlikti patikslinimus, dirvožemio, klimato ir auginamų vynmedžių veislių savybės yra panašios į savybes, būdingas šiai kilmės vietos nuorodai.

2.4. Ryšys

Nustatytas naujas ryšys naujam vyno sektoriaus produkto tipui „putojantis vynas“.

2.5. Kontrolės institucijų pavadinimai ir adresai

Nurodytas kompetentingų kontrolės institucijų pavadinimas ir adresas tuo metu, kai pateikta pakeitimo paraiška, taip pat nuoroda į interneto svetainę, kurioje galima sužinoti atnaujintus SKVN „Méntrida“ kontrolės institucijų duomenis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas**

„Méntrida“ (es)

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Sausas baltasis vynas ir sausas baltasis vynas „Roble“

Baltieji vynai yra šviesiai geltonos arba šiaudų spalvos, gali būti žalsvų atspalvių (per pirmuosius tris mėnesius, vėliau jie išnyksta), subtilios auksinės spalvos, priklausomai nuo veislės, ir, kai taikytina, nuo statinėje praleisto laiko. Aromatas grynas, vidutiniškai intensyvus ar intensyvus. Jaučiamas vaisių kvapas ir gėlių bei žolių natos. „Roble“ baltieji vynai pasižymi konditeriniais kvapais, pvz., grietinėlių ar kepinų.. Jie yra malonaus skonio ir aromatingi.

Visas sieros dioksido kiekis: vertė bus pritaikyta prie Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 IB priedo nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	5 gramai vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	10

Baltasis vynas, baltasis vynas „Roble“, pusiau sausas, pusiau saldus ir saldus vynas

Vizualinis ir uostymo etapai yra panašūs į sausiems vynams, pagamintiems iš tos pačios veislės vynuogių, taikomus etapus.

Skonis: subalansuotas vynas, atsižvelgiant į alkoholio koncentraciją, rūgštumą ir likutinio cukraus kiekį.

Visas sieros dioksido kiekis: vertė bus pritaikyta prie Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 IB priedo nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	5 gramai vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	10

Sausas, pusiau sausas, pusiau saldus ir saldus rausvasis vynas

Ryški ir blizgi rožinė braškių spalva su šviesesniais atspalviais (jaunas vynas). Stiprus aromatas, primenantis braškių, aviečių, uogų ir (arba) rožių žiedlapių kvapą.

Vynas gaivus, vaisių skonio (uogos, braškės, avietės), malonaus skonio, stiprus.

Vynai, kurie parduodami nefiltruoti ir nestabilizuoti, vizualiniu etapu apibrėžiami kaip „šiek tiek drumsti ir blankios spalvos“, o jų skonis gali būti sodresnis ir stipresnis.

Mažiausia faktinė sausų vynų alkoholio koncentracija: 11,5 % tūrio.

Visas sieros dioksido kiekis: vertė bus pritaikyta prie Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 IB priedo nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	5 gramai vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	10

Jaunas raudonasis vynas ir jaunas raudonasis vynas „Roble“, sausas raudonasis vynas ir raudonasis vynas „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“

Didelis titravimas. Raudona vyšninė, tamsi granatų arba trešnių spalva su ryškiais violetiniais atspalviais pakraščiuose arba nuo rubino raudonumo iki vyšnios raudonumo einanti spalva su oranžiniais ir čerpių spalvos intarpais. Vaisių kvapai (gervuogių, raudonųjų serbentų) arba gėlių natos, kartais kiek pikantiškos, arba miško kvapai. Malonaus skonio ir aromatingas vynas su gerai integruotais taninais. Dėl brandos ąžuolo statinėse burnoje jaučiamas vyno stiprumas; vyno struktūra ir sudėtis yra gera, vyrauja intensyvūs vaisių poskoniai ir miško natos. Kiek kartokas, ilgai liekantis ir intensyvus poskonis.

*Lakusis rūgštingumas su galimu 1 mEq/l perviršiu kiekvienam alkoholio laipsniui virš 11 % tūrio ir kiekvieniems brandinimo metams iki ne daugiau kaip 16,6 mEq/l. *Sieros dioksidas: 200 mg/l, jei cukrus > 5 g/l

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	4,5 gramai vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Jaunas raudonasis vynas ir jaunas raudonasis vynas „Roble“, pusiau sausas, pusiau saldus ir saldus vynas

Vizualinis ir uostymo etapai yra panašūs į sausiems vynams, pagamintiems iš tos pačios veislės vynuogių, taikomus etapus.

Skonis: subalansuotas vynas, atsižvelgiant į alkoholio koncentraciją, rūgštumą ir likutinio cukraus kiekį.

Visas sieros dioksido kiekis: vertė bus pritaikyta prie Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 IB priedo nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	4,5 gramai vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	13,3

Putojantis raudonasis, baltasis ir rausvasis vynas

Ilgai išliekantis oro burbuliukai. Jaučiamas grynas vaisinis aromatas. „Reserva“ vyno aromatai yra intensyvūs. Vyno skonis burnoje subalansuotas, subtilaus skonio.

Baltiesiems vynams būdingi blyškios aukso spalvos atspalviai, o „Reserva“ vynams – aukso spalva. Rausvieji vynai turi rausvų atspalvių, primenančių rožių žiedlapius, o „Reserva“ vynų atspalviai yra čerpių spalvos. Raudonieji vynai pasižymi ryškiai violetine spalva, o „Reserva“ vynai – medžio spalva.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	3,5 gramai vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

5. Vyno gamybos metodai

a) Pagrindiniai vynininkystės metodai

Taikomas mažesnis nei 2,5 kg/cm² spaudimas misai ir vynui išgauti ir nuo išspaudų atskirti, o kiekis negali viršyti 70 litrų misos ar vyno iš 100 kg vynuogių.

Baltųjų vynų atveju misa be kietųjų vynuogių dalių rūgsta žemesnėje nei 20 °C temperatūroje. Raudonųjų vynų misos maceravimas su odelėmis trunka ne trumpiau nei 48 valandas.

Brandinamų vynų vykdomos fermentacija vyksta ne aukštesnėje nei 30 °C temperatūroje. Brandinimo metu jie laikomi ąžuolinėse statinėse, kurių talpa neviršija 330 litrų.

b) Didžiausias gamybos kiekis

Taurės pavidalo augalai

7 150 kg vynuogių viename hektare

Taurės pavidalo augalai

50 hektolitrų iš vieno hektaro

Žardeliai

12 850 kg vynuogių viename hektare

Žardeliai

90 hektolitrų iš vieno hektaro

6. Nustatyta vietovė

Toledo provincijos šiaurė: Toledo provincija: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Argés (tik 3 ir 5 poligonai), Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (tik 17 ir 18 poligonai), Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rieves, San Martín de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) ir Yuncillos.

7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

Garnacha Tinta

8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

Vynas

Dėl žemyninio klimato, kuriam būdingos ilgos ir šaltos žiemos, karštos vasaros ir labai mažas kritulių kiekis bei smėlingi, rūgštūs ir labai menkai kalkėti dirvožemiai galima pagaminti didesnę alkoholio koncentraciją ir didelį kiekį sausosios medžiagos turinčius sodrius, stiprius ir malonaus skonio vynus.

Putojantis vynas

Dėl geografinės aplinkos galima auginti produkto specifikacijos 6 punkte nurodytas veisles, iš kurių pagamintas vynas būna sodrus ir subalansuotas.

Be to, dėl sausros ir didelio saulėtumo natūraliai atsiranda alkoholio koncentracija ir galima pagaminti nustatytos alkoholio koncentracijos vynus. Ankstesniame punkte minėti vynai naudojami kaip pagrindiniai vynai, iš kurių gaminamas putojantis vynas. Todėl toje dalyje pateikiama informacija taip pat taikytina šiems vynams.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Teisinis pagrindas: —

Papildomų reikalavimų rūšis: —

Sąlygos aprašymas: —

10. **Nuoroda į produkto specifikaciją**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20121108_PLIEGO_DOP_MENTRIDA.pdf
