

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimas

(2021/C 504/21)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

BOLANDIN

PDO-ES-N1876

Taikymo pradžios data: 2014 7 3

1. Registruojamas pavadinimas

Bolandin

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

4. Vyno (-ų) aprašymas

Raudonieji vynai

— Išvaizda: vynai turi būti bent labai intensyvios spalvos. Tonas: raudonos spalvos, atspalviai kinta nuo violetinio jaunų vynų atveju iki plytų raudonumo brandintų vynų atveju.

— Aromatas: vynai turi pasižymėti bent labai intensyviu kvapu ir juodųjų ir raudonųjų uogų aromatu. Brandintiems vynams būdingi prieskonių ir skrudintų produktų poskoniai.

— Degustavimo etapas: vynai turi būti bent sodrūs. Subalansuoti. Ilgai išliekantis poskonis. Gerai subalansuotas rūgštingumas. Vyno iš statinės poskoniai (kepintų ir (arba) skrudintų produktų skonis).

Lakiųjų rūgščių kiekis:

≥ 0,65 g/l acto rūgšties jaunų vynų atveju

≥ 0,85 g/l acto rūgšties brandintų vynų atveju

(¹) O L L 347, 2013 12 20, p. 671.

Jei apribojimai nenustatyti, turi būti laikomasi taikytinų ES teisės aktų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	130

Baltieji vynai

- Išvaizda: geltonos spalvos, jauni vynai pasižymi šiaudų spalva, o fermentuotiems ir (arba) statinėse brandintiems vynams būdinga aukso spalva. Skaidrūs ir blizgūs.
- Aromatas: vynai turi pasižymėti bent labai intensyviu, vaisiniu kvapu bei atogrąžų vaisių pokvapiais. Brandintas vynas įgyja prieskonių aromatą.
- Degustavimo etapas: vynai turi būti bent vidutinio sodrumo. Gaivūs ir vaisiški. Tiek jauni, tiek brandinti vynai yra gerai subalansuoti.

Lakiųjų rūgščių kiekis:

≥ 0,65 g/l acto rūgšties jaunų vynų atveju

≥ 0,85 g/l acto rūgšties brandintų vynų atveju

Jei apribojimai nenustatyti, turi būti laikomasi taikytinų ES teisės aktų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	170

Baltieji vynai iš pernokusių vynuogių

- Išvaizda: intensyvios, švarios ir blizgios geltonai auksinės spalvos.
- Aromatas: vynai turi pasižymėti bent labai intensyviu kvapu. Medaus, prinokusių svarainių ir figų kvapai. Labai vaisiški.
- Degustavimo etapas: vynai turi būti bent vidutinio sodrumo, išbaigti ir tiršti. Ilgai išliekantis poskonis.

Lakiųjų rūgščių kiekis:

≥ 0,74 g/l acto rūgšties jaunų vynų atveju

≥ 0,85 g/l acto rūgšties brandintų vynų atveju

≤ 0,72 g/l + 0,06 g/l acto rūgšties kiekvienam natūralios alkoholio koncentracijos laipsniui, viršijančiam 10 tūrio proc., jei vynas pagamintas iš grybeliu *botrytis* paveiktų vynuogių

Jei apribojimai nenustatyti, turi būti laikomasi taikytinų ES teisės aktų.

Pastaba. Kadangi šiuose baltuosiuose vynuose esantis cukraus kiekis viršija 5 g/l, tais atvejais, kai jie pagaminti iš pernokusių vynuogių, sieros dioksido kiekis juose gali siekti 250 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

5. Vyno gamybos metodai

a. Pagrindiniai vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas

Jokiu būdu negalima brandinimo proceso pradėti iki derliaus metų spalio 1 d.

Auginimo praktika

„Bolandin“ vynuogynų sodinimo tankumas turi būti ne mažesnis kaip 2 400 vynmedžių viename hektare.

b. Didžiausia išeiga

Veislės „Cabernet Sauvignon“, „Tempranillo“ ir „Merlot“

7 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

52 hektolitrai iš hektaro

Veislės „Sauvignon Blanc“ ir „Chardonnay“

7 400 kilogramų vynuogių iš hektaro

48 hektolitrai iš hektaro

„Syrah“

7 300 kilogramų vynuogių iš hektaro

51 hektolitras iš hektaro

Veislė „Moscatel de grano menudo“

7 200 kilogramų vynuogių iš hektaro

28 hektolitrai iš hektaro

6. Nustatytų ribų geografinė vietovė

Produkto „Bolandin“ nustatytų ribų vietovė yra Ablitaso savivaldybėje (Autonominė Navaros bendruomenė) ir ją sudaro šie kadastriniai sklypai:

5 poligonas: sklypas Nr. 1 658;

5 poligonas: sklypas Nr. 1 659;

5 poligonas: sklypas Nr. 1 660;

5 poligonas: sklypas Nr. 1 661;

5 poligonas: sklypas Nr. 1 662;

5 poligonas: sklypas Nr. 1 663;

5 poligonas: sklypas Nr. 1 884;

5 poligonas: sklypas Nr. 1 885 ir A sklypo dalis, E, F, G ir H sklypai.

7. Pagrindinė(s) vyninių vynuogių veislė(s)

„CABERNET SAUVIGNON“

„CHARDONNAY“

„MERLOT“

„MOSCATEL DE GRANO MENUDO“

„SAUVIGNON BLANC“

„SYRAH“

„TEMPRANILLO“

8. Ryšys (-iai) su geografine vietoje

Aplinka (gamtiniai veiksniai)

Bolandinas – tai istorinės vietovės, esančios Ablitaso savivaldybėje (Navaroje) ir pripažintos Navaros kadastro registre bei Ispanijos nacionalinio geografinio instituto išleistuose nacionaliniuose žemėlapiuose, pavadinimas. Bolandino vietovė užima maždaug 170 hektarų plotą. Bolandin taip pat yra trianguliacijos stoties, esančios nustatytų ribų vietovėje, pavadinimas.

Kai kuriuose dokumentuose pavadinimas „Bolandin“ rašomas su „V“, nes Navaroje vartojamos dvi oficialiosios kalbos: kastilų ispanų kalba (pavadinimas prasideda raide „V“ ir jame pažymėtas kirtis) ir baskų kalba (pavadinimas prasideda raide „B“ ir jame kirtis nepažymėtas). Baskų kalboje nėra kirčių ir raidės „V“.

Remiantis La Riochos universiteto Žemės ūkio ir maisto departamento Vynuogininkystės skyriaus atliktais tyrimais ir bandymais, vietovės ribos nustatytos pagal šiuos gamtinius veiksnius: dirvožemį, reljefą ir klimatą.

Dirvožemis ir reljefas

Nustatytų ribų vietovę sudaro nedidelė iškili lyguma aukščiausioje Bolandino dalyje ir jos šlaitai, nusileidžiantys į lygumą pietrytinėje pusėje, į pietvakarius nuo Bolandino. Dėl savo aukščio, nuolydžio, padėties ir dirvožemio tipų ji visiškai skiriasi nuo aplinkinių vietovių.

Viršutinę iškilią lygumos dalį (kurioje įsikūrusi vyno darykla) sudaro Aragono kontinentinio terciaro periodo raudonieji moliai. Žemiau terasų liekanas supančio skardžio yra platus šlaitas į pietvakarius su nedideliu 5 % nuolydžiu. Čia yra dauguma vynuogynų. Šlaitus sudaro žvyras, smėlis ir molis, susidarę kvartero periodo trečiuoju pleistoceno etapu.

Nuo Bolandino ribos reljefas yra plokščias ir daugiausia suformuotas kvartero periodo antrojo pleistoceno etapo ledyno nuosėdų, t. y. jaunesnių medžiagų nei tos, kurios būdingos Bolandinui.

Vietovės aukštis yra maždaug 369–324 m virš jūros lygio, t. y. gerokai mažesnis nei SKVN „Navarra“ vietovės aukštis (400–500 m).

Klimatas

Bolandinas įsikūręs pietiniame šlaite, todėl sklypas pasižymi unikaliu mezoklimatu ir gauna daug saulės šviesos.

Vidutinis kritulių kiekis per pastaruosius 7–12 sezonų buvo 379–354 mm per metus, t. y. labai mažas, palyginti su SKVN „Navarra“ vidurkiu (450–700 mm).

Kitas lemiamas veiksnys yra šiaurės vakarų vėjas *Cierzo*, kuris vyrauja 70 % dienų per metus. Tai labai sausas vėjas, kuris mažina bet kokių ligų pavojų.

Nustatytų ribų vietovėje vyrauja aukštesnė temperatūra ir iškrenta mažiau kritulių, palyginti su SKVN „Navarra“ atveju nustatytu vidurkiu. Šioje vietovėje vyrauja ekstremalus žemyninis klimatas, kuriam įtaką daro Viduržemio jūros regionas. Metų laikai yra gana skirtingi: šaltos žiemos, šilti, beveik neegzistuojantis pavasariai ir rudenys bei labai karštos, ilgos, sausos vasaros. Ši ypatybė daro didelę įtaką temperatūrų svyravimams ir kritulių kiekiui.

Aukščiausia vasaros temperatūra yra labai aukšta (daugiau kaip 35 °C) ir šioje vietovėje dažnai užfiksuojama aukščiausia visos Navaros ir Ebro slėnio temperatūra. Gruodžio ir sausio mėn. mažiausia temperatūra yra labai žema – nuo -6 iki -8 °C. Vidutinė metinė temperatūra yra daugiau kaip 1 °C aukštesnė, palyginti su SKVN „Navarra“ atveju nustatyta vidutine metine temperatūra.

Žmogiškieji veiksniai

Jau daugelį amžių vynuogynai yra vieni svarbiausių Bolandine auginamų kultūrų. Ši vietovė anksčiau buvo drėkinama Lodosos kanalu per pakilimą. Drėkinamą plotą daugiausia sudarė vynuogynai, apšodinti šimtamečiais vynmedžiais, iš kurių buvo gaminamas puikios kokybės vinas, išpilstomas į butelius ir parduodamas pavadinimu „Bolandin“.

Šiais laikais vynmedžių auginimo metodų ekspertai, atsižvelgdami į metų klimatą ir vynmedžių augimą, sprendžia, kokius būdus reikėtų taikyti (parenka augalinę medžiagą, drėkinimo būdą, tvarko lapų plotą, priima sprendimus dėl derliaus kiekio, tręšimo ir apsaugos priemonių naudojimo), kad būtų gauta geriausia žaliava. Ekspertai kasmet planuoja įvairius konkrečius veiksmus, pavyzdžiui, kekių retinimą derliui kontroliuoti, ir lapų šalinimą toje pusėje, kurioje rytais saulė apšviečia kekes, nes tai gerina nokimo procesą. Lapai toje pusėje, kurią vakare apšviečia saulė, nešalinami, nes dėl to vynuogės gali nudegti. Ši praktika taip pat padeda išvengti ligų plitimo, nes pagerina kekės vėdinimą.

Atsižvelgiant į tai, kad kritulių kiekis ir santykinė oro drėgmė yra labai maži, o dirvožemis labai sausas, turint drėkinimo rezervuarą ir galimybę kontroliuoti drėkinimą, galima tiesiogiai daryti įtaką nokimo procesui ir pasiekti optimalų lygį bei užtikrinti, kad augalai būtų geriausios augimo ir produktyvumo būklės. Drėkinimas vykdomas labai kruopščiai, atsižvelgiant ne į kiekį, o į kokybę, kad vynuogės būtų prinokusios ir gerai subalansuotos.

Vyno aprašymas

Duomenys apie produktą: kokybė arba savybės, kurios iš esmės arba išimtinai siejamos su geografine aplinka.

Priklausomai nuo klimato sąlygų nulemtos augalų fiziologinės elgsenos, pagrindinės vynu savybės yra tokios, kaip nurodyta toliau.

Raudonieji vynai. Tamsesnės spalvos vynai, kuriuose yra didesnis bendras polifenolių ir sausosios medžiagos ekstrakto kiekis. Vynai, pasižymintys didele polimerizacija, brandumu, subtilumu ir švelniais taninais. Ragaujant yra sodraus skonio, neaitrūs ir labai aromatingi.

Vidutiniškai didelė alkoholio koncentracija.

Gerai subalansuotas rūgštingumas, kuris niekada nebūna labai didelis. Ypač mažai obuolių rūgšties, nes dėl vasarą vyraujančios aukštos temperatūros organinės rūgštys sudega. Todėl vynai niekada nėra aštriai rūgštūs.

Labai mažas pirazinų šeimos aromatinių junginių kiekis. Iš „Syrah“, „Merlot“ ir „Cabernet“ veislių vynuogių pagaminti vynai yra vaisiškesni nei įprastai, nes jų aromatas yra labiau vaisinis, nei augalinis.

Labai brandūs fenoliniai junginiai, dėl kurių ribojamas vynu afinitetas deguoniui, todėl išvengiama redukcinės sieros pokvapių. Dėl to pagaminami labai aromatingi ir išraiškingo skonio vynai.

Dėl didelės polifenolių koncentracijos vynai lėtai bręsta ir oksiduojasi, o tai reiškia, kad jų galiojimo laikas ilgas ir jie tinka brandinti.

Be klimato nulemtų savybių, raudoniesiems vynams būdingos ir kitos dėl nustatytų ribų vietovės dirvožemio ir reljefo susiformavusios ypatybės:

- vynai gerai subalansuoti, tinkamo stiprumo, su dideliu polifenolių kiekiu;
- ilgu auginimo ciklu pasižymintios veislės, pavyzdžiui, „Cabernet Sauvignon“, gerai prisitaikė prie aplinkos. Dėl to kietosios uogos dalys visiškai sunoksta, o iš jų gaunamams vynams būdingas didelis polifenolių kiekis;
- geras rūgštingumo lygis, todėl po išpilstymo į butelius vynai gerai išsilaiko ir turi ilgą galiojimo laiką;
- vynai pasižymi brandžiais, didelio intensyvumo aromatais, įskaitant šviežių vaisių pokvapius.

Baltieji vynai. Dėl tos pačios augalų fiziologinės elgsenos, kurią lemia geografinė aplinka, baltieji vynai pasižymi subalansuotu rūgštingumu ir vidutiniškai dideliu alkoholio kiekiu. Dėl optimalaus fenolių susiformavimo jiems būdingai intensyvūs, išraiškingi aromatai, kurie laikui bėgant išsaugo šviežumą ir suteikia gerą stiprumą bei struktūrą.

Baltieji vynai iš pernokusių vynuogių. Šiuo atveju geografinė aplinka taip pat lemia keletą savybių, pavyzdžiui, subalansuotą rūgštingumą, gerą bendrą alkoholio kiekį, intensyvią vaisiškumą, sodrumą ir blizgią auksinę spalvą.

Ryšys su geografinė vietovė

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybių ryšys.

„Bolandin“ vynų išskirtinumą nulemia nustatytų ribų vietovės gamtinės sąlygos ir žmogiškieji veiksniai renkantis geriausiai toms gamtinėms sąlygoms tinkančias vynuogių veisles, auginimo būdus ir tipą.

Šių gamtinių veiksnių ir žmogiškosios patirties sąveika padeda išgauti unikalų, specifinį ir savo savitumu iš kitų vynų išsiskiriantį produktą.

Tai, kad nustatytų ribų vietovė yra pačiuose Navaros regiono pietuose, daro didelę įtaką jos klimatui, nes bendras karščio kiekis ir maksimali temperatūra yra didžiausi regione. Šią įtaką dar labiau didina tai, kad nustatytų ribų vietovės šlaitai yra pietinėje pusėje, todėl nustatytų ribų vietovės vynuogynuose vietinė temperatūra yra daug aukštesnė, o santykinė oro drėgmė – labai maža.

Be to, dėl toliau nurodytų priežasčių nustatytų ribų vietovėje iškrenta mažiausiai kritulių regione.

— Lietus plūsta iš pietinės pusės: kadangi pučia fenas, dėl Siera de Monkajo kalnų lietus lyja pietinėje pusėje ir nepasiekia šių kalnų šiaurinio slėnio, kuriame įsikūrusi nustatytų ribų vietovė „Bolandin“.

— Lietus plūsta iš šiaurinės pusės: dėl Ebro upės artumo poveikio lietus iš šiaurinės pusės nepasiekia pietinės upės dalies, kurioje yra nustatytų ribų vietovė. Šį poveikį sustiprina tai, kad prieš pradėdant lyti pučia šiaurinių kryptį vėjai, kurie dėl žemos temperatūros sumažina santykinę drėgmę ir taip padidina sausumą.

Šios specifinės klimato savybės daro fiziologinį poveikį vynmedžiams, o tai akivaizdžiai turi įtakos „Bolandin“ vynų analitinėms ir juslinėms savybėms.

Toliau nurodytos ryškiausios vynų savybės, lemiančios jų savitumą dėl fiziologinio vynmedžių elgesio šiomis klimato sąlygomis.

— Raudonieji vynai yra intensyvesnės spalvos, jų bendras polifenolių kiekis ir polimerizacijos laipsnis yra didesnis, jie pasižymi brandumu, subtilumu ir švelniais taninais, t. y. ragaujant yra sodraus skonio, neaitrūs ir labai aromatingi.

Aromatas vaisiškesnis ir mažiau augalinis nei įprastai, nes vynuose, pagamintuose iš „Syrah“, „Merlot“ ir „Cabernet Sauvignon“ veislių vynuogių, yra labai mažai pirazino aromatinių junginių.

— Raudonuosiuose, baltuosiuose ir iš pernokusių vynuogių pagamintuose baltuosiuose vynuose yra daug alkoholio, kuris sustiprina aromatingumo ir saldumo pojūtį burnoje.

— Raudonieji, baltieji ir iš pernokusių vynuogių pagaminti baltieji vynai pasižymi subalansuotu rūgštingumu, kuris niekada nebūna labai didelis. Juose obuolių rūgšties lygis yra ypač mažas, nes dėl vasarą nokimo metu vyraujančios aukštos temperatūros organinės rūgšties sudėga. Tai reiškia, kad nei raudonieji, nei baltieji, nei iš pernokusių vynuogių pagaminti baltieji vynai niekada nebūna aštriai rūgštūs, kaip gali nutikti vynų iš kitų šiauriau esančių pazonių, kuriuose obuolių rūgšties lygis yra didesnis, atveju.

— Raudonieji, baltieji ir iš pernokusių vynuogių pagaminti baltieji vynai pasižymi labai brandžiais fenoliniais junginiais, dėl kurių ribojamas vyno afinitetas deguoniui, todėl išvengiama redukcinės sieros pokvapių. Dėl to gaunami labai aromatingi ir išraiškingo skonio vynai.

— Dėl didelės polifenolių koncentracijos raudonieji, baltieji ir iš pernokusių vynuogių pagaminti baltieji vynai lėtai sensta ir oksiduoja, o tai reiškia, kad jų galiojimo laikas ilgas ir jie gerai išsilaiko.

— Iš pernokusių vynuogių pagaminti baltieji vynai yra sodraus skonio, jų bendra alkoholio koncentracija labai didelė, o spalva – auksu geltonumo, nes dėl didelio saulės spindulių kiekio produktas įgauna auksinę spalvą. Dėl lietaus trūkumo vynuogės pernoksta per ilgą laiką, todėl prinokusių vaisių, medaus ir citrusinių vaisių aromatas yra tinkamo intensyvumo.

Nustatytų ribų vietovės geologinis pagrindas – molis. Šie molingi dirvožemiai yra vadinami skalūniniais. Šiose dirvožemio sudedamosiose dalyse paprastai būna didelis druskų kiekis, o tai reiškia, kad šios nustatytų ribų vietovės žemės ūkio paskirties dirvožemiuose druskingumo lygis (nustatomas atliekant bandymus pagal elektrinio laidumo parametą – 0,5–2,5 dS/m) yra gerokai aukštesnis nei kitose vietovėse.

Dėl šio didesnio dirvožemio laidumo vynmedžiai turi atlaikyti papildomą osmosinį slėgį, kurį sukelia didelė tirpiųjų medžiagų koncentracija dirvožemyje. Kaip ir bet kuris kitas augalas, vynmedžiai, sugerdami vandenį iš dirvožemio, taip pat savo viduje ir syvuose turi sukaupti didelį kiekį tirpiųjų medžiagų (daugiausia mineralų ir druskų) visuose augimo ciklo etapuose. Dėl šios priežasties tokio tipo dirvožemyje vynmedžiai veši, be to, tai turi tiesioginės įtakos kekės sudėčiai, nes ir jų minkštume, ir odelėje yra didesnė druskų ir mineralų koncentracija.

Didesnė druskų ir mineralų koncentracija tiesiogiai perduodama ir į vyną, todėl vinas pasižymi labai dideliu sausosios medžiagos kiekiu. Dėl šios savybės vynai yra labai sodraus ir išraiškingo skonio, o ragaujant jaučiamas šiek tiek sūrus poskonis. Tai vienas iš išskirtiniausių produkto „Bolandin“ nustatytų ribų vietovėje gaminamų vynų bruožų.

Vynams unikalių savybių suteikia ne tik gamtinės sąlygos, bet ir žmogiškieji veiksniai bei patirtis, nes vynuogyno įveisimo ir vynmedžių auginimo metu priimamais sprendimais maksimaliai padidinamas natūralios aplinkos teikiamas unikalumas.

Vienas iš tokių pavyzdžių – vietovei unikalių veislių parinkimas, kurios yra gerai prisitaikiusios prie specifinių produkto „Bolandin“ nustatytų ribų vietovės sąlygų.

Nustatytų ribų vietovėje visos auginamos veislės yra genetiškai gerai prisitaikiusios prie ekstremalių karščio sąlygų. Pagrindinis prisitaikymas grindžiamas vynuogių veislių, turinčių didelį organinių rūgščių (vyno rūgšties) sintezės potencialą, parinkimu, kad vynų skonis būtų subalansuotas. Ši pusiausvyra grindžiama natūralių vyno rūgščių teikiamos gaivos, didelės alkoholio koncentracijos ir sodrumo, būdingo nustatytų ribų vietovės vynuogėms, atsverimu.

Kitas pritaikymas, susijęs su produktui „Bolandin“ būdingais žmogiškaisiais veiksniais, yra auginimo strategijos, kuriomis siekiama gauti vidutinį arba mažą derlių. Toks ribotas vynuogių derlius, kuris niekada neviršija 7 500 kg/ha, lemia labai aukštą vynų kokybę – vynai yra labai intensyvaus ir brandaus vaisių aromato. Šių vynų intensyvus skonis taip pat juntamas ragaujant, o gerą struktūrą jiems suteikia didelis bendras polifenolių kiekis. Šie polifenoliai taip pat gali būti labai brandūs raudonuosiuose vynuose, kurie yra švelnūs ir harmoningi.

Taigi, atsižvelgiant į pirmiau minėtus gamtinius veiksnius (klimatą, dirvožemį ir reljefą) ir žmogiškuosius veiksnius, kurie lemia įvairius vynuogių auginimo ir vinyininkystės metodus, analitinės vynų savybės skiriasi nuo vynų, pagamintų SKVN „Navarra“ vietovėje, savybių, kaip matyti iš toliau pateiktos palyginimo lentelės.

VYNO SU SKVN „NAVARRA“ IR „BOLANDIN“ VYNO PALYGINIMAS

(PARAMETRAS: SKVN „NAVARRA“ / „BOLANDIN“)

	SKVN „Navarra“	„Bolandin“
BALTIEJI VYNAI		
FAKTINĖ ALKOHOLIO KONCENTRACIJA (TŪRIO %)	≥ 10,50	≥ 12,5
BENDRAS SO ₂ (mg/l)	≤ 190	≤ 170
JAUNŲ VYNŲ LAKIŪJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIS (g/l acto rūgšties)	≤ 0,75	≤ 0,65
BRANDINTŲ VYNŲ LAKIŪJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIS (g/l acto rūgšties)	≤ 1	≤ 0,85
RAUDONIEJI VYNAI		

FAKTINĖ ALKOHOLIO KONCENTRACIJA (TŪRIO %)	≥ 11,50	≥ 12,5
BENDRAS SO ₂ (mg/l)	≤ 140	≤ 130
SPALVOS INTENSYVUMAS (DO420+DO520+DO620) u.a.cm.	≥ 4,5	≥ 8
TPI (DO280)	–	> 55
JAUNŲ VYNŲ LAKIŲJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIS (g/l acto rūgšties)	≤ 0,75	≤ 0,65
BRANDINTŲ VIENŲ LAKIŲJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIS (g/l acto rūgšties)	≤ 0,9	≤ 0,85
IŠ VĒLYVO DERLIAUS ARBA PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ PAGAMINTI BALTIEJI VYNAI		
FAKTINĖ ALKOHOLIO KONCENTRACIJA (TŪRIO %)	≥ 10,50	≥ 12,5
IŠ VISO CUKRŲ (g/l)	≥ 45	≥ 60
BENDRAS SO ₂ (mg/l)	≤ 300	≤ 250
JAUNŲ VYNŲ LAKIŲJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIS (g/l acto rūgšties)	≤ 0,75	≤ 0,74
BRANDINTŲ VIENŲ LAKIŲJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIS (g/l acto rūgšties)	≤ 0,9	≤ 0,85
GRYBELIU BOTRYTIS APDOROTŲ VYNUOGIŲ LAKIŲJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIS (acto rūgštis)	≤ 0,78 g+(1)	≤ 0,72+(1)
DIDŽIAUSIA IŠEIGA (KG/HA)		
„TEMPRANILLO“	8 000	7 500
„CABERNET SAUVIGNON“	8 000	7 500
„MERLOT“	8 000	7 500
„SYRAH“	8 000	7 300
„CHARDONNAY“	8 000 (IŠIMT. 9 200)	7 400
„SAUVIGNON BLANC“	8 000 (IŠIMT. 9 200)	7 400
„MOSCATEL GRANO MENUDO“	8 000 (IŠIMT. 9 200)	7 200

(1)+ 0,06 g/l kiekvienam natūralios alkoholio koncentracijos laipsniui, viršijančiam 10 tūrio proc.

Svarbu nepamiršti, kad nustatytų ribų vietovė užima maždaug 170 hektarų plotą ir kad šiuo metu joje nėra kitų vynuogynų ar vyno daryklų, išskyrus tuos, kurie priklauso pareiškėjui, kuriam iš viso priklauso maždaug 205 hektarai. Jei ateityje nustatytų ribų vietovėje įsisteigtų kiti produkto specifikacijoje nurodytas sąlygas atitinkantys gamintojai, jie taip pat galėtų naudoti registruotą pavadinimą. Tai visiškai tikėtinas scenarijus, nes nustatytų ribų vietovė užima apie 170 hektarų, todėl yra erdvės didesniai skaičiui gamintojų ir (arba) vyno daryklų.

9. Kitos pagrindinės sąlygos

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

išpildymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

vynai turi būti išpilstomi į butelius gamybos vietovėje, nes visų vynu, kuriems taikoma nuoroda, atveju procesas užbaigiamas antruoju brandinimo butelyje etapu. Šiuo laikotarpiu vykdomas redukcijos procesas pagerina vynu kokybę ir sušvelnina jų skonį. Vynai, įgiję kiekvienai rūšiai nustatytas juslines savybes, tampa tinkami vartoti.

Produkto specifikacijos nuoroda

<http://goo.gl/UZCXBV>
