

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2022/C 167/10)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ⁽¹⁾.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Vallegarcía“

PDO-ES-02085-AM01

Дата на съобщението: 25.1.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Привеждане на терминологията, използвана за аналитичния параметър „остатъчна захар“, в съответствие с действащото законодателство**

ОПИСАНИЕ:

Аналитичният параметър „остатъчна захар“ е преименуван на „общо съдържание на захари, изразени като фруктоза и глюкоза“.

Това изменение засяга точка 2.1.1 от продуктова спецификация, но не засяга единния документ.

С изменението се адаптира терминологията, използвана за физическите и химическите характеристики. То не води до промяна в крайния продукт, който запазва характеристиките и профила си в резултат на взаимодействието между природните и човешките фактори, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“. Поради това смятаме, че изменението е стандартно, тъй като то не отговаря на нито един от видовете изменения, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Изменението е въведено с оглед на съответствието с член 20 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/34 на Комисията от 17 октомври 2018 г., в който се посочва, че трябва да бъде измерено общото съдържание на захари, изразени като фруктоза и глюкоза.

2. **Преразглеждане на аналитичните параметри**

ОПИСАНИЕ:

Долната граница за наситеност на цвета за червени вина е намалена от 12 на 10 AU.

Изменят се съответно точки 2 и 7 от продуктова спецификация и точка 8 от единния документ.

Настоящото изменение не води до промяна в крайния продукт, който запазва характеристиките и профила си в резултат на взаимодействието между природните и човешките фактори, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“. Поради това смятаме, че изменението е стандартно, тъй като то не отговаря на нито един от видовете изменения, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ОСНОВАНИЯ:

В района на производство на вината с наименование „Vallegarcía“ DO се отглеждат съвместно различни сортове грозде. От една страна, това е сортът Cabernet Sauvignon, от който по естествен път се произвеждат вина с много висок потенциал за развитие на цвета, а от друга страна — сортовете Monastrell и Garnacha Tinta, от които се произвеждат по-нетърпчиви вина със средна наситеност на цвета.

Като цяло през последното десетилетие на пазара се търсят по-плодови вина, които се харесват от новите поколения потребители, навлизащи в света на виното.

Енолите трябва да разполагат с необходимите способности за производство на вина, които да се ценят на националните и международните пазари, като същевременно запазват характеристиките, обусловени от района на производство и отглежданите в него сортове.

Понижаването на долната граница за наситеност на цвета на червените вина не води до понижаване на качеството. Точно обратното — по този начин се разширява спектъра от възможности, предоставени от различните сортове грозде в района, което позволява производството на по-фини, комплексни и привлекателни вина.

Тъй като наситеността на цвета и ограничението за наситеност на цвета са споменати в раздела „Описание на връзката или връзките“, тази формулировка също трябваше да бъде променена в резултат на промяната в границата.

3. Добавяне на сортове**ОПИСАНИЕ:**

Към продуктовата спецификация са добавени следните сортове грозде, използвани за производството на вината: Garnacha Tinta, Mazuela или Cariñena и Monastrell.

Изменят се съответно точка 6 от продуктовата спецификация и точка 7 от единния документ.

Настоящото изменение не води до промяна в крайния продукт, който запазва характеристиките и профила си в резултат на взаимодействието между природните и човешките фактори, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“. Поради това смятаме, че изменението е стандартно, тъй като то не отговаря на нито един от видовете изменения, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Гореспоменатите сортове се отглеждат във Vallegarcía от дълги години и е доказано, че от тях се получават висококачествени вина. Дегустационната комисия за „Vallegarcía“ DO следи развитието и качеството на тези вина от години. Доказано е, че от тези сортове грозде се произвеждат вина, които достигат качеството, изисквано в нашата спецификация, което означава, че могат да бъдат включени в списъка на разрешените сортове за „Vallegarcía“ DO.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ**1. Наименование на продукта**

Vallegarcía

2. Вид географско означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вина

4. Описание на виното (вината)

1. Бяло вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бяло вино с наситен жълт цвят и мирис на костилкови и тропически плодове, както и аромат на бели цветя със средна до висока наситеност. Аромати на благоуханни билки (лавандула, розмарин) като основа, финал с ароматни нотки на препечен хляб. Пивко, плътно, без острота, със свеж и добре оформен вкус. Приятно усещане в средата на небцето, с аромати на костилкови плодове и завършек с нотки на препечен хляб и леко горчив аромат.

* Стойността на максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде в границите, посочени в съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимална обща киселинност	4,1 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	12,5
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	160

2. Червено вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червено вино с наситен червен цвят, с гранатовочервена или рубинено-гранатова разлика към ръба и добра цветова плътност. Средна до висока наситеност, с аромати на червени плодове и средиземноморски маквис и минерални аромати или с балсамови нотки на лавандула и дъх на горена дървесина. Плътност, пивко, балансирано, леко таниново.

* Стойността на максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде в границите, посочени в съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4,2 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	150

5. Винопроизводствени практики

5.1. Специфични енологични практики

1. Агротехническа практика

Гроздето се бере изцяло ръчно и се поставя в касетки. То се сортира веднъж в лозето, при отрязване на гроздовете, и втори път — върху масата за сортиране в помещението за приемане на грозде във винарската изба.

2. Приложимо ограничение при производството на вината

Гроздето се подава на височина над горния входен отвор на бункера, което означава, че няма налягане в тръбопровода и обработката на гроздето е по-щадяща.

По време на престоя в бункерите гроздовата каша преминава през тръбен топлообменник, където се понижава температурата. По този начин бункерите остават хладни за известен период от време, което може да се променя по преценка на екипа от енолози, ако е необходимо. Тази предферментационна мацерация дава възможност за извличане във воден разтвор на всички намиращи се в гроздето аромати и стабилизира цвета.

След процеса на студена мацерация бялото грозде се пресова и получената мъст се утаява до постигане на подходящо ниво на мъстност от 400—800 NTU. След започване на ферментацията различни количества от мъстта се прехвърлят в неупотребявани бъчви от френски дъб, където ферментират и отлежават върху винени утайки в продължение на 4 до 6 месеца. При алкохолната ферментация на белите и червените вина се използват както естествени, така и селектирани дрожди. Белите вина ферментират при ниски температури — най-малко 15 °C и най-много 26 °C. Взема се предвид и делът на мъстта, ферментираща в бъчви. Червените вина ферментират при минимална температура 15 °C и максимална температура 30 °C. Продължителността на престоя в бункера и на мацерацията се променя в зависимост от техническата преценка на екипа от енолози, като варира от 7 до 28 дни.

3. Приложимо ограничение при производството на вината

Червените вина се източват ръчно от бункерите. Джибрите постъпват в пневматична преса по гравитационен път, без помпи, и се прехвърлят в употребявани бъчви, където престояват до дегустацията. След получаването на всички видове вино — от самоток и чрез пресоване, и след завършването на ябълчно-млечнокиселата ферментация всички вина се дегустират от комисията от енолози и се приготвят различните купажи. След това вината отлежават в бъчви от френски дъб.

Преди пускането им на пазара вината отлежават в бутилки за различни периоди от време.

5.2. Максимални добиви

1. Сортове Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela или Cariñena и Monastrell

11 500 kg грозде/ha

2.

75 hl/ha

3. Сорт Syrah

9 250 kg грозде/ha

4.

60 hl/ha

5. Сортове Merlot и Cabernet Sauvignon

8 500 kg грозде/ha

6.

55 hl/ha

7. Сорт Petit Verdot

14 600 kg грозде/ha

8.

95 hl/ha

6. Определен географски район

Географският район съответства на кадастрален парцел 448 от кадастрален участък 9 на община Retuerta del Bullaque, която се намира в провинция Сиудад Реал. Площта му е 1 521 ha.

7. Основни винени сортове грозде

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA — CARINENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Описание на връзката (връзките)

8.1. Околна среда (природни и човешки фактори)

Характеристиките на географския район, които оказват решаващо влияние върху качеството на вината, са, както следва:

- а) Геоложкият субстрат, върху който е засадено лозето, познат като *Raia del Fresno*, е формация, която е уникална в световен мащаб и е характерна за този район. Вследствие на това отглежданото в района грозде притежава редица специфични характеристики (голяма наситеност, ароматни свойства и траен послевкус). Освен това високата киселинност и ниското равнище на рН в почвите на Vallegarcía са необичайни в сравнение с подобни климатични зони. Vallegarcía е лозе, засадено в почви, чиято почвена класификация е уникална в сравнение с другите лозя в Кастиля-Ла Манча. В научноизследователски проект, осъществен от Университета на Кастиля-Ла Манча и озаглавен „Лозарските почви в Кастиля-Ла Манча — влияние върху състава на гроздето“, проучените профили във Vallegarcía са класифицирани като „Typic Palexerult“ съгласно таксономията на почвите (Soil Survey Staff, 2006), като е установено, че почвите *raia* притежават характеристиките на групата на ултисолите (Vidal et al., 2004). От лозарските почви, анализирани в рамките на научноизследователския проект, само трите профила във Vallegarcía спадат към тази група. Съгласно системата за класификация на ФАО (2007 г.) трите профила, анализирани в доклада на UCLM — P1, P2 и P3, са класифицирани съответно като Cutanic Alisol (железни, хромови), Cutanic Alisol (железни, скелетни) и Cutanic Alisol (железни, скелетни).

Уникалността на почвите е обусловена и от голямото разнообразие на техния водороден показател (рН). При разглеждането на рН на всеки профил първото, което се откроява, са посочените разлики между стойностите на рН. Това намира отражение в нивата на рН във вината и техния баланс върху небцето.

Ниското съдържание на калций и високото съдържание на силициев диоксид, желязо и алуминий са крайно необичайни за лозарските почви в Кастиля-Ла Манча. Интересно е да се сравни съдържанието на тези елементи със съдържанието им във варовиковите почви на района, които обикновено са предназначени за отглеждане на лозя. Съгласно данните, представени от Amorós et al. (2012b), съдържанието на калций в почвите на Vallegarcía силно се различава от равнищата, които се установяват в горните слоеве на варовиковите почви (10,4 g•kg⁻¹ спрямо 230 g•kg⁻¹). И обратно, съдържанието на силиций (345,9 g•kg⁻¹) и желязо (26,5 g•kg⁻¹) е значително по-високо в почвите на определения географски район, отколкото във варовиковите лозарски почви в Кастиля-Ла Манча (съответно 127,5 и 16,65 g•kg⁻¹). Съдържанието на алуминий в горния почвен слой при варовиковите почви е около 33,4 g•kg⁻¹, а в почвата на Vallegarcía то е 57,8 g•kg⁻¹. Ниското съдържание на калций в почвата определя спецификите на вината от Vallegarcía и им придава характер, различаващ се от другите вина от Кастиля-Ла Манча.

Заслужава да се отбележи високото средно съдържание на елементи, класифицирани като редкоземни (церий, лантан и неодим), в почвата на Vallegarcía (съответно 83,5, 44,5 и 36,5 mg•kg⁻¹) в сравнение със средното съдържание в регионален (съответно 57,7, 23,5 и 21,6 mg•kg⁻¹) и глобален мащаб (съответно 55, 35,5 и 30,5 mg•kg⁻¹). По принцип съдържанието на тези елементи е по-високо в киселинните почви, отколкото във варовиковите (Amorós et al., 2012a).

- б) Влиянието на река Bullaque и вливащите се в нея потоци, които ограждат определения географски район, прохладата на долините и осигуряваната от планините защита от северните ветрове създават за лозята микроклимат, който смекчава екстремните условия както през зимата, така и през лятото. Това благоприятства правилното и пълно узряване на гроздето.

- в) Голямата температурна амплитуда между дневните и нощните температури, дължаща се на надморската височина на Vallegarcía, заедно с големите количества на валежите в района в сравнение с другите части на региона, допринасят за отличната танинова структура на гроздето, която повишава пригодността на вината за отлежаване в бъчви и бутилки.

8.2. Описание на виното

Вината от Vallegarcía се характеризират с плътност и липса на остър вкус. Те имат също и отлична танинова структура, която им придава изключителната способност да се развиват и съхраняват във времето. Вината могат да достигнат съдържание на полифеноли, по-голямо от 50 meq/l, и наситеност на цвета, по-голяма от 10 AU.

Наситеността и ароматните свойства на вината се определят от наситените аромати на средиземноморски маквис (лавдан, калуна) и балсамови аромати (машерка, розмарин, лавандула), както и от високото съдържание на минерали (черни шисти, кварцит). Те оставят горчив послевкус в задната част на гърлото, който удължава вкуса на виното.

8.3. Връзка

Геоложкият субстрат, върху който е засадено лозето и който е познат като *гайа*, е формация, която е уникална в света. Също така необичайни са високата киселинност и ниското равнище на pH в почвите на определения географски район. Това съчетание придава на вината горчив послевкус в задната част на гърлото, който удължава вкуса на виното.

Прохладата на долините и осигуряваната от планините защита от северните ветрове оказват смекчаващо въздействие и допринасят за плътния характер и липсата на остър вкус на вината. Голямата температурна амплитуда между дневните и нощните температури, дължаща се на надморската височина на определения географски район, заедно с големите количества на валежите, допринасят за отличната танинова структура на гроздето, която дава възможност на вината да достигнат съдържание на полифеноли, по-голямо от 50 meq/l, и наситеност на цвета, по-голяма от 10 AU.

Въпреки че определеният географски район е заобиколен от района на ЗГУ „Castilla“, характеристиките му се различават значително от съседния определен географски район поради следните причини:

ПРИРОДНИ ФАКТОРИ:

Геоложкият субстрат, познат като *гайа*, който е уникален в света и се характеризира с висока киселинност и ниско ниво на pH, а също така прохладата на долините, големите количества на валежите и осигуряваната от планините защита от северните ветрове създават микроклимат, който е твърде различен от този на съседния район.

Голямата разлика между нивото на pH в горния и подпочвения слой — с максимална разлика от 4,1 пункта при профил 2 (pH = 8,9 при Ap и pH = 4,8 при Btg1), както и ниското съдържание на калций, високото съдържание на силициев диоксид, желязо и алуминий, и присъствието на големи количества редкоземни елементи правят района на Vallegarcía различен от останалата част на Кастиля-Ла Манча.

ЧОВЕШКИ ФАКТОРИ:

Най-очевидните различия между начина на производство на вината „Vallegarcía“ и на тези от съседните райони, обхванати от ЗГУ „Castilla“, са следните:

ЗГУ „CASTILLA“	VALLEGARCÍA	РАЗЛИЧИЯ
Бели вина: ≥ 9 % об.	≥ 12 % об.	По-високо алкохолно съдържание
Червени вина: ≥ 10 % об.	≥ 12 % об.	По-високо алкохолно съдържание
Червени вина: ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	По-високо съдържание на летливи киселини
Бели вина: $\leq 16\,000$ kg/ha	$\leq 11\,500$ kg/ha	По-нисък добив от хектар
Червени вина: $\leq 16\,000$ kg/ha	$\leq 14\,600$ kg/ha	По-нисък добив от хектар
—	> 50 meq/l	По-голямо количество полифеноли
—	> 10 AU	По-силно оцветяване

Определянето на границите на района е извършено въз основа на неговата околна среда (геоложкият субстрат, познат като *гайа*, с неговата висока киселинност и ниско рН, както и осигуряваната от планините защита). Има само една винарска изба, произвеждаща вино в района, и тя е собственост на заявителя.

Следва да се отбележи, че определеният географски район обхваща 1 521 ха и единствените лозя и винарски изби, разположени там, са тези, принадлежащи на заявителя.

Освен това, ако в бъдеще в определения географски район се установят и други производители, те могат да използват регистрираното наименование, ако отговарят на условията, посочени в спецификацията. Този сценарий е напълно възможен, тъй като определеният географски район заема площ от 1 521 ха и следователно в него има място за още винарски изби.

9. Други основни условия (опакване, етикетиране, други изисквания)

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината трябва да се бутилират в района на производство, тъй като процесът винаги завършва с втори период на отлежаване в бутилка. През този период протича процес на редукция, който подобрява качеството на вината и придава завършеност на вкуса им. Те са готови за консумация, когато достигнат определените в спецификациите органолептични характеристики за всеки вид вино.

Връзка към спецификацията на продукта

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM_01_PC_Vallegarcia_20210820.pdf
