

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 167/10)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Vallegarcía“

PDO-ES-02085-AM01

Datum oznámení: 25.1.2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Přizpůsobení terminologie u analytického parametru „zbytkový cukr“ platným předpisům

POPIS:

Analytický parametr „zbytkový cukr“ se nově označuje jako „celkový obsah cukru vyjádřený jako obsah glukózy a fruktózy“.

Změna se týká bodu 2.1.1 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Tato změna spočívá v úpravě terminologie používané ve vztahu k fyzikálně-chemickým vlastnostem a není spojena s žádnou změnou konečného výrobku – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislostech a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Má se tudíž za to, že se jedná o standardní změnu, neboť neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Změna se provádí za účelem dosažení souladu s článkem 20 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 ze dne 17. října 2018, ve kterém se stanoví určení celkového obsahu cukru vyjádřeného s ohledem na fruktózu a glukózu.

2. Revize analytických parametrů

POPIS:

Snižuje se minimální hodnota pro barevnost červených vín, z 12 na 10 u.a.

Změna se týká bodů 2 a 7 specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu.

Tato změna není spojena s žádnou změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Má se tudíž za to, že se jedná o standardní změnu, neboť neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

ODŮVODNĚNÍ:

V oblasti produkce vymezené pro označení původu Vallegarcía se vedle sebe pěstují různé moštové odrůdy – na jedné straně Cabernet Sauvignon, který přirozeně dává vína s velmi vysokým barevným potenciálem, a na druhé straně Monastrell a Garnacha Tinta, které dávají jemnější vína se střední intenzitou barvy.

V posledním desetiletí si trhy obecně žádají vína s větší ovocností, která by oslovila nové generace spotřebitelů, jež se zapojují do kultury vína.

Enologové musí mít k dispozici nástroje potřebné k výrobě vín, jež by v mezích vlastností, které jsou pro oblast produkce a povolené odrůdy příznačné, oslovovala domácí i zahraniční trhy.

Snížení minimální hodnoty pro intenzitu barvy červených vín neznamená snížení jejich kvality, ale právě naopak rozšíření možností různých moštových odrůd v dané oblasti, které umožní získávat jemnější, komplexnější a atraktivnější vína.

Vzhledem k tomu, že intenzita barvy a její mez je zmiňována v oddíle o souvislosti, bylo třeba upravit formulaci i v tomto oddíle.

3. Doplnění odrůd**POPIS:**

Do specifikace se zařazují tyto moštové odrůdy: Garnacha Tinta, Mazuela či Cariñena a Monastrell.

Změna se týká bodu 6 specifikace produktu a bodu 7 jednotného dokumentu.

Tato změna není spojena s žádnou změnou konečného produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Má se tudíž za to, že se jedná o standardní změnu, neboť neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Výše uvedené odrůdy se v oblasti Vallegarcía pěstují již několik let a bylo prokázáno, že vína vyrobená z odrůd jako Garnacha Tinta, Mazuela či Cariñena a Monastrell jsou vysoce kvalitní. Degustační komise po řadu let sledovala vývoj a kvalitu těchto vín a bylo rozhodnuto, že vína vykazují kvalitu, kterou požaduje specifikace, a že dané kultivary tedy mohou být zařazeny mezi odrůdy, které jsou pro označení původu Vallegarcía povoleny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT**1. Název (názy)**

Vallegarcía

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína (vín)

1. Bílé víno

STRUČNÝ POPIS

Bílé víno syté žluté barvy vykazující střední až vysoce intenzivní aroma peckovin, tropického ovoce a bílých květů. Na pozadí nacházíme vůni aromatických bylin, levandule a rozmarýnu, a dochuť páleného dřeva. Má jemný nástup, krémovou, uhlazenou, čerstvou a kulatou chuť. V ústech vyvolává příjemnou chuť s aromatem peckového ovoce s lehce nahořklou dochutí páleného dřeva.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální celková kyselost	4,1 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	160

2. Červené víno

STRUČNÝ POPIS

Červené víno syté červené barvy s granátovým nebo rubínovým okrajem a elegantním vzezřením. Aroma je střední až vysoké intenzity, vykazuje červené ovoce, středomořské křoviny a minerály nebo obsahuje balzámové tóny levandule a aroma páleného dřeva. Chuť je kulatá, se snadným nástupem, vyvážená s jemným obsahem tříslovin.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,2 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. Enologické postupy

5.1 Zvláštní enologické postupy

1. Pěstební postup

Hrozny se sklízí výhradně ručně a ukládají se do beden. Třídí se nejprve na vinici v okamžiku sklizně a podruhé na třídícím stole v hale pro příjem hroznů ve vinařském podniku.

2. Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Příjem hroznů probíhá na úrovni, jež se nachází nad vrchní částí vstupu tanku, tím se při plnění tanku nepoužívá žádný tlak a hrozny jsou zpracovávány méně agresivním způsobem.

Při uchovávání v tanku hmota prochází trubkovým výměníkem tepla se sníženou teplotou. Tento systém udržuje tanky v chladu po dobu, která se může podle uvážení týmu enologů v případě potřeby lišit. Díky této maceraci, k níž dochází před začátkem kvašení, se uvolňují všechny aromatické látky přítomné v hroznech do vodného roztoku a zvyšuje se stabilita barvy.

Po ukončení procesu macerace za studena se bílé hrozny vylisují a výsledný mošt se nechá odstát do doby, než se dosáhne optimálního zákalu 400–800 NTU. Po zahájení procesu kvašení se proměnlivá část moštu uloží do nových sudů z francouzského dubu, kde kvasí a zraje v přítomnosti kalů po dobu čtyř až šesti měsíců. Při alkoholovém kvašení bílých i červených vín se používají jak přírodní, tak vybrané kvasinky. Kvašení bílých vín probíhá při nízkých teplotách: minimálně 15 °C, maximálně 26 °C, přičemž se pamatuje i na část moštu, která kvasí v sudech. Kvašení červených vín probíhá při minimální teplotě 15 °C a maximální teplotě 30 °C. Na základě odborného posouzení týmu enologů se doba uchovávání v tanku a doba macerace liší, ale trvá od 7 do 28 dnů.

3. Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Červená vína se z tanků vypouští ručně, matoliny se do pneumatického lisu dostanou pomocí gravitace, není tedy zapotřebí použití čerpadel, a nalijí se do použitých sudů, kde zůstanou až do ochutnávání. Jakmile se získají všechny druhy vína (vyrobená samotokem i lisovaná) a jakmile skončí jablečno-mléčné kvašení, všechna vína degustuje výbor enologů a připravují se z nich různé směsi. Vína poté zrají v sudech z francouzského dubu.

Před uvedením na trh dozrávají po různě dlouhou dobu v lahvích.

5.2 Maximální výnosy

1. Odrůdy Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela či Cariñena a Monastrell

11 500 kilogramů hroznů na hektar

2.

75 hektolitrů na hektar

3. Odrůda Syrah

9 250 kilogramů hroznů na hektar

4.

60 hektolitrů na hektar

5. Odrůdy Merlot a Cabernet Sauvignon

8 500 kilogramů hroznů na hektar

6.

55 hektolitrů na hektar

7. Odrůda Petit Verdot

14 600 kilogramů hroznů na hektar

8.

95 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezenou zeměpisnou oblast tvoří katastrální parcela 448 v zóně 9 obce Retuerta del Bullaque nacházející se v provincii Ciudad Real. Rozloha čítá 1 521 hektarů.

7. Hlavní moštové odrůdy

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Popis souvislostí

8.1 Prostředí (přírodní a lidské faktory)

Vlastnosti zeměpisné oblasti, které mají rozhodující vliv na jakost vín:

- a) geologický substrát, na kterém je vinice vysázena (Raña del Fresno), je ve světě unikátní a lze jej nalézt jen v této oblasti. Zde vypěstované hrozny proto mají řadu jedinečných vlastností (vysokou intenzitu, aromatickou kvalitu a dlouho trvající chuť v ústech). Půdy v oblasti Vallegarcía mají navíc v porovnání s jinými podobnými klimatickými oblastmi neobyčejně vysokou kyselost a nízkou hodnotu pH. Vinice Vallegarcía je založena na půdách, jejichž pedologická klasifikace je v rámci všech vinic v Kastilii-La Mancha jedinečná. Ve výzkumném projektu Univerzity v Kastilii-La Mancha (UCLM) s názvem „Půdy pro pěstování révy v oblasti Kastilie-La Mancha: vliv na složení hroznů“ byly profily zkoumané v oblasti Vallegarcía na základě taxonomie půd (Soil Survey Staff, 2006) klasifikovány jako Typic Palexerult, přičemž pro půdy raña je typická třída Ultisol (Vidal a kol., 2004). Z půd pro pěstování révy zkoumaných v rámci uvedeného projektu patří k této třídě pouze tři půdní profily v oblasti Vallegarcía. V klasifikačním systému Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO) z roku 2007 byly tři profily analyzované ve zprávě UCLM klasifikovány takto: P1 jako Cutanic Alisol (Ferric, Chromic), P2 jako Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) a P3 jako Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic).

Tyto půdy jsou ojedinělé i velkou rozdílností pH. Při pohledu na pH každého profilu jsou na první pohled patrné zřetelné rozdíly v hodnotách tohoto ukazatele. To se pak odráží v hodnotách pH vín a v jejich chuťové vyváženosti.

Nízký obsah vápníku a vysoký obsah křemíku, železa a hliníku je u vinařských půd v oblasti Kastilie-La Mancha zcela neobvyklý. Obsah těchto prvků je zajímavě porovnat s jejich obsahem u vápenatých půd této oblasti obvykle vyhrazených pro pěstování révy. Podle údajů, které uvádí Amorós a kol. (2012b), se obsah vápníku v půdě v údolí Vallegarcía velmi liší od jeho hodnot ve svrchních horizontech vápenatých půd (10,4 g•kg⁻¹ oproti 230 g•kg⁻¹). Oproti tomu hodnoty křemíku (345,9 g•kg⁻¹) a železa (26,5 g•kg⁻¹) jsou podstatně vyšší v půdách ve vymezené oblasti než ve vinařských vápenatých půdách oblasti Kastilie-La Mancha (127,5 g•kg⁻¹ a 16,65 g•kg⁻¹). Obsah hliníku ve svrchním horizontu vápenaté půdy dosahuje přibližně 33,4 g•kg⁻¹, zatímco v oblasti Vallegarcía činí 57,8 g•kg⁻¹. Nízký obsah vápníku v půdě je charakteristickým rysem vín z údolí Vallegarcía a odlišuje je od ostatních vín pocházejících z oblasti Kastilie-La Mancha.

Za zmínku stojí skutečnost, že půdy v údolí Vallegarcía obsahují vysoké průměrné množství prvků klasifikovaných jako vzácné zeminy (Ce – 83,5 mg•kg⁻¹, La – 44,5 mg•kg⁻¹ a Nd – 36,5 mg•kg⁻¹) oproti průměrnému množství v regionu (57,7, 23,5 a 21,6 mg•kg⁻¹) a ve světě (55, 35,5 a 30,5 mg•kg⁻¹). Obecně platí, že hodnoty těchto prvků jsou vyšší v kyselých půdách než ve vápenatých půdách (Amorós a kol. 2012a).

- b) Vliv řeky Bullaque a jejích přítoků, které obklopují vymezenou oblast, jakož i chlad údolí a ochrana před severními větry poskytovaná okolními horami navozují na vinicích mikroklima, jež je chrání před extrémními podmínkami jak v zimě, tak v létě. Toto mikroklima je příznivé pro správné a úplné zrání hroznů.

- c) Velké rozdíly mezi denními a nočními teplotami způsobené nadmořskou výškou údolí Vallegarcía ve spojení s dešťovými srážkami, které jsou vyšší než v jiných částech regionu, napomáhají tomu, aby hrozny získaly vynikající strukturu tříslovin, jež zvyšují vhodnost těchto vín pro zrání v sudu i v lahvi.

8.2 Popis vína

Vína z oblasti Vallegarcía charakterizuje jejich kulatost a jemnost. Mají vynikající strukturu tříslovin, jež jim dává výjimečnou schopnost zrání a vhodnost k archivaci. Množství polyfenolů v těchto vínech může přesahovat 50 meq/l a intenzita barvy může být vyšší než 10 u.a.

Intenzitu a aromatickou kvalitu vín definuje výrazná vůně středomořské vegetace (cistus, vřesovec), balzámové tóny (tymián, rozmarýn, levandule) a výrazná nerostnost (černá břidlice, křemeneč). Chuť vína je prodloužena nahořklou dochutí.

8.3 Souvislost

Geologický substrát, na kterém je vinice vysázena (Raña), je ve světě unikátní a neobvyklé jsou i velmi kyselé půdy s nízkým pH, které se ve vymezené oblasti nacházejí. Kombinace těchto faktorů dává vínům nahořklou dochuť, která prodlužuje chuťový dojem.

Chlad údolí a ochrana před severními větry, kterou poskytují okolní hory, tlumí extrémní podmínky a napomáhají vínům získat na kulatosti a jemnosti. Velké rozdíly mezi denními a nočními teplotami, které jsou způsobeny nadmořskou výškou vymezené oblasti, v kombinaci s vydatnými dešťovými srážkami umožňují, aby hrozny získaly vynikající strukturu tříslovin, a díky tomu hodnoty polyfenolů u těchto vín převyšují 50 meq/l a intenzita barvy je vyšší než 10 u.a.

Ačkoli je vymezená oblast obklopena oblastí CHZO Castilla, její vlastnosti se od sousední vymezené oblasti výrazně liší, což je dáno těmito faktory:

PŘÍRODNÍ FAKTORY:

Geologický substrát Raña, světově ojedinělý, silně kyselý, s nízkým pH, chlad údolí, ochrana místa před severními větry poskytovaná okolními horami a vysoký úhrn srážek dohromady vytvářejí mikroklima, které je velmi odlišné od sousední oblasti.

Velké rozdíly v hodnotách pH ve svrchním půdním horizontu a pod ním, s maximálním rozdílem o 4,1 bodu v profilu 2 (pH = 8,9 v Ap a pH = 4,8 v Btg1), jakož i nízký obsah vápníku, vysoký obsah křemíku, železa a hliníku a přítomnost velkého množství prvků vzácných zemin odlišují oblast Vallegarcía od ostatních částí regionu Kastilie-La Mancha.

LIDSKÉ FAKTORY:

Nejvýraznější rozdíly mezi metodou výroby vín „Vallegarcía“ a vín ze sousedních oblastí, na která se vztahuje CHZO Castilla:

CHZO CASTILLA	VALLEGARCÍA	ROZDÍLY
bílá ≥ 9 % obj.	≥ 12 % obj.	Vyšší obsah alkoholu
červená ≥ 10 % obj.	≥ 12 % obj.	Vyšší obsah alkoholu
červená ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Vyšší obsah těk. kyselin
bílá ≤ 16 000 Kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	Menší produkce/ha
červená ≤ 16 000 Kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	Menší produkce/ha
—	> 50 meq/l	Více polyfenolů
—	> 10 u.a	Více barvy

Oblast byla vymezena na základě přírodního prostředí (geologický substrát Raña s vysokou kyselostí a nízkým pH, ochrana poskytovaná horami). Ve vymezené oblasti se nachází pouze jeden vinařský podnik, a tím je žadatel.

Je třeba poznamenat, že vymezená oblast se rozkládá na 1 521 hektarech a že v ní nejsou vysazeny jiné vinice nebo se zde nenacházejí jiné vinařské podniky než podnik patřící žadateli. Jestliže se v budoucnosti ve vymezené zeměpisné oblasti usadí další výrobci, budou moci používat zapsaný název za předpokladu, že splní podmínky uvedené ve specifikaci.

Tento scénář je zcela realistický, neboť výměra vymezené oblasti činí 1 521 hektarů, a je zde proto prostor pro další vinařství.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína musí být plněna do lahví v oblasti produkce, protože ve všech případech je závěrečnou částí procesu výroby druhá fáze zrání v lahvích. V tomto období dochází k procesu redukce, jenž zlepšuje kvalitu vín a vytváří jejich kulatou chuť. Vína jsou připravena ke konzumaci, jakmile dosáhnou organoleptických vlastností stanovených ve specifikaci pro jednotlivé druhy vín.

Odkaz na specifikaci produktu

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