

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 167/10)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM EN STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Vallegarcía«

PDO-ES-02085-AM01

Meddelelsesdato: 25.1.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Tilpasning af den anvendte terminologi for analyseparameteren »restsukker« til gældende lovgivning**

BESKRIVELSE:

Analyseparameteren »restsukker« er blevet omdøbt til »totalt sukkerindhold udtrykt som glukose plus fruktose«.

Denne ændring berører punkt 2.1.1 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Med ændringen tilpasses den terminologi, der anvendes for de fysiske og kemiske kendetegn. Den indebærer ikke nogen ændring af det færdige produkt, som bevarer de kendetegn og den profil, der skyldes samspillet mellem de naturlige og menneskelige faktorer, som er beskrevet i afsnittet om tilknytningen. Ændringen anses således for at være en standardændring, da den ikke svarer til nogen af de typer, der er anført i artikel 14, stk. 1, i delegerede forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Denne ændring er foretaget i henhold til artikel 20 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/34 af 17. oktober 2018, hvor der står, at det totale sukkerindhold udtrykt som fruktose og glukose skal måles.

2. **Revision af analyseparametrene**

BESKRIVELSE:

Minimumsfarvegrænsen for rødvine er sat ned fra 12 til 10 AU.

Punkt 2 og 7 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet er blevet ændret tilsvarende.

Denne ændring indebærer ikke nogen ændring af det færdige produkt, som bevarer de kendetegn og den profil, der skyldes samspillet mellem de naturlige og menneskelige faktorer, som er beskrevet i afsnittet om tilknytningen. Ændringen anses således for at være en standardændring, da den ikke svarer til nogen af de typer, der er anført i artikel 14, stk. 1, i delegerede forordning (EU) 2019/33.

(1) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

BEGRUNDELSE:

Forskellige druesorter vokser sammen i produktionsområdet for oprindelsesbetegnelsen »Vallegarcía«. Det gælder dels Cabernet Sauvignon, som naturligt giver vine med et meget højt farvepotential, og dels Monastrell og Garnacha Tinta, der giver blødere vine med en mellemhøj farveintensitet.

I det sidste årti har markederne generelt efterspurgt mere frugtagtige vine, der appellerer til nye generationer af forbrugere, som begynder at drikke vin.

Ønologerne skal have de nødvendige redskaber til at fremstille vine, som appellerer til de nationale og internationale markeder, samtidig med at produktionsområdets og druesorternes kendetegn bevares.

En nedsættelse af minimumsgrænsen for rødviners farveintensitet medfører ikke et fald i kvaliteten. Det udvider tværtimod de muligheder, som områdets forskellige druesorter giver, og gør det muligt at fremstille finere, mere komplekse og mere tiltalende vine.

Eftersom farveintensiteten og farveintensitetsgrænsen er nævnt i afsnittet om tilknytningen, var det også nødvendigt at ændre denne ordlyd som følge af grænsens ændring.

3. Tilføjelse af sorter**BESKRIVELSE:**

Følgende druesorter, der anvendes til fremstilling af vinene, er blevet tilføjet i produktspecifikationen: Garnacha Tinta, Mazuela eller Cariñena og Monastrell.

Punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet er blevet ændret tilsvarende.

Denne ændring indebærer ikke nogen ændring af det færdige produkt, som bevarer de kendetegn og den profil, der skyldes samspillet mellem de naturlige og menneskelige faktorer, som er beskrevet i afsnittet om tilknytningen. Ændringen anses således for at være en standardændring, da den ikke svarer til nogen af de typer, der er anført i artikel 14, stk. 1, i delegerede forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Ovenstående sorter er blevet dyrket i Vallegarcía i en årrække, og det er blevet påvist, at disse sorter giver vine af høj kvalitet. Smagsudvalget for oprindelsesbetegnelsen »Vallegarcía« har i flere år overvåget udviklingen og kvaliteten af disse vine. Det er blevet påvist, at disse druesorter giver vine, som opnår den kvalitet, der kræves i produktspecifikationen, og det betyder, at de kan medtages blandt de tilladte sorter til oprindelsesbetegnelsen »Vallegarcía«.

ENHEDSDOKUMENT**1. Produktets betegnelse**

Vallegarcía

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. Hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvin med en intens gul farve og aromaer af stenfrugter, tropiske frugter og hvid blomst af mellemhøj intensitet. Aromaer af aromatiske krydderurter — lavendel og rosmarin — i baggrunden samt afrundende ristede aromaer. Blød i begyndelsen, fyldig, uden kanter, frisk og rund. Behagelig smag med aromaer af stenfrugter og en ristet og lidt bitter eftersmag.

* Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,5
Minimalt totalt syreindhold	4,1 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	12,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	160

2. Rødvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvin med en intens rød farve, en granatrød eller rubinrød kant og en god farve. Mellemhøj intensitet, røde frugter, aromaer af Middelhavskrat og mineralske aromaer eller balsamiske anstrøg af lavendel og aromaer af ristet træ. Rund og smidig i begyndelsen, afbalanceret, let tanninstruktur.

* Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,2 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. Vinframstillingsmetoder

5.1. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

1. Dyrkningsmetode

Druerne høstes udelukkende manuelt og anbringes i tremmekasser. De sorteres først på vinmarkerne, når klaserne er skåret af, og anden gang på sorteringsbåndet i det område på vingården, hvor druerne kommer ind.

2. Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Tanken fyldes med druer lige over tankens øverste åbning, så rørledningerne ikke udsættes for pres, og druerne udsættes for en mindre aggressiv behandling.

Under påfyldningen i tanken ledes frugtkødet gennem en rørformet varmeveksler, hvor temperaturen sænkes. Således holdes tanken kold i en periode, hvis varighed om nødvendigt kan variere alt efter ønologernes skøn. Ved denne udblødning forud for gæringen er det muligt at trække alle de aromaer, der er i druerne, ud i en vandig opløsning og gøre farven mere stabil.

Efter den kolde udblødning presses de hvide druer, hvorefter den most, som opnås, hviler, indtil der er opnået en passende uklarhed på 400-800 NTU. Så snart gæringen er begyndt, overføres en variabel mængde af mosten til ubrugte franske egetræsfade, hvori den gæres og modnes på bærmen i 4-6 måneder. Ved alkoholgæringen af hvid- og rødvinene anvendes både naturlig gær og udvalgt gær. Hvidvinene gæres ved lave temperaturer på mindst 15 °C og højst 26 °C. Mængden af den most, der gæres på tønne, tages også i betragtning. Rødvinene gæres ved en temperatur på mindst 15 °C og højst 30 °C. Tiden i tankene og udblødningstiden er forskellig alt efter ønologernes tekniske vurderinger, men strækker sig fra 7 til 28 dage.

3. Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Fadene med rødvin tømmes manuelt. Presseresterne overføres uden pumpe og ved hjælp af tyngdekraften til en pneumatisk presse og fyldes derefter på brugte tønder indtil smagningen. Når alle typer vin, både ikkepresset og presset vin, er fremstillet, og den malolaktiske gæring er færdig, smages alle vinene af et udvalg af ønologer, og forskellige blandinger tilberedes. Derefter modnes de i franske egetræstønder.

Vinene modnes på flaske i perioder af forskellig længde, inden de markedsføres.

5.2. Maksimale udbytter

1. Sorterne Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela eller Cariñena og Monastrell

11 500 kg druer pr. hektar

2.

75 hektoliter pr. hektar

3. Sorten Syrah

9 250 kg druer pr. hektar

4.

60 hektoliter pr. hektar

5. Sorterne Merlot og Cabernet Sauvignon

8 500 kg druer pr. hektar

6.

55 hektoliter pr. hektar

7. Sorten Petit Verdot

14 600 kg druer pr. hektar

8.

95 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Det geografiske område svarer til matrikulær parcel 448 i zone 9 i kommunen Retuerta del Bullaque, der ligger i provinsen Ciudad Real. Det dækker 1 521 ha.

7. Primær(e) druesort(er)

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA — CARINENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Miljø (naturlige og menneskelige faktorer)

Det geografiske områdes egenskaber, som har afgørende indflydelse på vinenes kvalitet, er som følger:

- a) Den geologiske undergrund, som vinmarkerne er plantet på, og som kaldes *Raña del Fresno*, er en formation, der er enestående i hele verden og udelukkende findes i dette område. Som følge heraf besidder de druer, der dyrkes i området, en række enestående egenskaber (høj intensitet, aromatisk kvalitet og lang eftersmag). Desuden er den høje surhedsgrad og den lave pH-værdi i Vallegarcía's jorde usædvanlige i forhold til lignende klimaområder. De vinstokke, der anvendes til Vallegarcía, er plantet på jorde, hvis beskaffenhed er enestående sammenlignet med andre vinmarker i Castilla-La Mancha. I et forskningsprojekt ved Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) med titlen »Wine-growing soils in Castile-La Mancha: influence on the composition of the grape« blev de profiler, der blev undersøgt i Vallegarcía, klassificeret som Typic Palexerult i henhold til Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2006), og det blev fastslået, at kategorien Ultisol var typisk for Rañajordbund (Vidal et al., 2004). Af de vindyrkningsjordbunde, der blev undersøgt i forskningsprojektet, tilhører kun tre af Vallegarcía-profilerne denne kategori. Ifølge FN's Fødevarer- og Landbrugsorganisations klassifikationssystem (2007) blev P1, P2 og P3 — de tre profiler, der blev analyseret i UCLM's rapport — klassificeret som henholdsvis Cutanic Alisol (Ferric, Chromic), Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) og Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic).

Desuden gør de store forskelle i jordbundens pH-værdi jordbunden unik. Hvis man kigger på de enkelte profilers pH-værdi, er det, som man først lægger mærke til, de markante forskelle mellem pH-værdierne. Dette afspejles i vinenes pH-værdi og deres afbalancerede smag.

Det lave calciumindhold og det høje silica-, jern- og aluminiumindhold er helt ukarakteristisk for vindyrkningsjordbundene i Castilla-La Mancha. Det er interessant at sammenligne disse niveauer med niveauerne i områdets kalkholdige jordbunde, som normalt anvendes til at dyrke vin. Ifølge data fra Amorós et al. (2012b) afviger calciumindholdet i Vallegarcía's jordbund meget fra de niveauer, som findes i kalkholdige jordbundes øverste jordlag (10,4 g•kg⁻¹ versus 230 g•kg⁻¹). Derimod er indholdet af silica (345,9 g•kg⁻¹) og jern (26,5 g•kg⁻¹) væsentligt højere i jordbundene i det afgrænsede område sammenlignet med de kalkholdige vindyrkningsjordbunde i Castilla-La Mancha (henholdsvis 127,5 og 16,65 g•kg⁻¹). Aluminiumindholdet i den kalkholdige jordbunds øverste jordlag ligger på omkring 33,4 g•kg⁻¹, mens det i jordbunden i Vallegarcía ligger på 57,8 g•kg⁻¹. Det lave calciumindhold i jordbunden præger Vallegarcía-vinene og gør dem anderledes end andre vine fra Castilla-La Mancha.

Den store gennemsnitlige mængde grundstoffer, der er klassificeret som sjældne jordarter (cerium, lanthan og neodym), i Vallegarcía's jordbund (henholdsvis 83,5, 44,5 og 36,5 mg•kg⁻¹) i forhold til de gennemsnitlige mængder på regionalt plan (henholdsvis 57,7, 23,5 og 21,6 mg•kg⁻¹) og på verdensplan (henholdsvis 55, 35,5 og 30,5 mg•kg⁻¹) er værd at bemærke. Generelt er indholdet af disse grundstoffer højere i sur jord end i kalkholdig jord (Amorós et al., 2012a).

- b) Indvirkningen fra Bullaquefloden og dennes bifloder, der omgiver det afgrænsede område, dalenes friskhed og bjergenes beskyttelse mod de nordlige vinde skaber et mikroklima for vinmarken, som mildner de ekstreme forhold både om vinteren og om sommeren. Dette skaber gunstige betingelser for en korrekt og fuldstændig modning af druerne.

- c) De store temperaturforskelle mellem dag og nat, der skyldes Vallegarcías høje beliggenhed over havets overflade, kombineret med de store nedbørsmængder i området i forhold til andre dele af regionen er med til at give druerne en fremragende tanninstruktur, som gør vinene mere egnede til at modnes på tønde og flaske.

8.2. Beskrivelse af vinen

Vallegarcíavinene er kendetegnet ved at være runde og uden kanter. De har også en fremragende tanninstruktur, der giver dem en særlig evne til at udvikle og bevare sig over tid. De kan nå op på en polyphenolværdi på over 50 meq/l og en farveintensitet på mere end 10 AU.

Vinens intensitet og aromatiske kvalitet er defineret ved kraftigt Middelhavskrat (soløje, hedelyng) og balsamiske aromaer (timian, rosmarin, lavendel) samt et højt mineralindhold (sort skifer, kvartsit). De efterlader en bitter eftersmag bagerst i svælget, hvilket forlænger vinens smag.

8.3. Tilknytning

Den geologiske undergrund, som vinmarkerne er plantet på, og som kaldes *raña*, er en formation, der er enestående i hele verden. Det høje syreindhold og den lave pH-værdi i jordene i det afgrænsede område er også usædvanlige. Denne kombination gør, at vinen efterlader en bitter eftersmag bagerst i svælget, hvilket forlænger vinens smag.

Dalenes friskhed og bjergenes beskyttelse mod de nordlige vinde har en mildnende indvirkning og medvirker til at gøre vinene runde og uden kanter. De store temperaturforskelle mellem dag og nat, som skyldes det afgrænsede områdes høje beliggenhed over havets overflade, kombineret med de store nedbørsmængder er med til at give druerne en fremragende tanninstruktur, der gør, at vinene kan nå op på en polyphenolværdi på over 50 meq/l og en farveintensitet på mere end 10 AU.

Selv om det afgrænsede område er omgivet af området for den beskyttede geografiske betegnelse »Castilla«, afviger dets kendetegn væsentligt fra det tilstødende afgrænsede område af følgende årsager:

NATURLIGE FAKTORER:

Den geologiske undergrund, som kaldes *raña* og er enestående i hele verden, er kendetegnet ved en høj surhedsgrad og en lav pH-værdi og ved dalenes friskhed, de store nedbørsmængder og bjergenes beskyttelse mod de nordlige vinde, der skaber et mikroklima, som afviger meget fra det tilstødende område.

Den store forskel mellem pH-værdien i de øverste og nederste jordlag, med en maksimal forskel på 4,1 point i profil 2 (pH = 8,9 i Ap og pH = 4,8 i Btg1), samt det lave calciumindhold, det høje silica-, jern- og aluminiumindhold og forekomsten af store mængder sjældne jordarter adskiller Vallegarcía fra resten af Castilla-La Mancha.

MENNESKELIGE FAKTORER:

De mest oplagte forskelle mellem fremstillingsmetoderne for vine med betegnelsen Vallegarcía og vine fra de tilstødende områder, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Castilla«, er følgende:

»CASTILLA« BGB	VALLEGARCÍA	FORSKELLE
Hvidvine: ≥ 9 % vol.	≥ 12 % vol.	Højere alkoholindhold
Rødvine: ≥ 10 % vol.	≥ 12 % vol.	Højere alkoholindhold
Rødvine: ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Højere indhold af flygtige syrer
Hvidvine: $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 11\ 500$ kg/ha	Lavere produktion pr. hektar
Rødvine: $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 14\ 600$ kg/ha	Lavere produktion pr. hektar
—	> 50 meq/l	Flere polyphenoler
—	> 10 AU	Større farveintensitet

Området blev afgrænset på basis af dets naturlige miljø (den geologiske undergrund, kaldet *raña*, der har en høj surhedsgrad og en lav pH-værdi samt den beskyttelse, som bjergene giver). Der er kun én vingård, der fremstiller vin i området, og den ejes af ansøgeren.

Det skal bemærkes, at det afgrænsede område udgør 1 521 ha, og at de eneste vinstokke og vingårde i området er dem, der tilhører ansøgeren.

Desuden kan andre producenter anvende den registrerede betegnelse, hvis de skulle etablere sig inden for det afgrænsede geografiske område i fremtiden, forudsat at de opfylder de i produktspecifikationen fastsatte betingelser. Dette scenario er fuldt ud muligt, da det afgrænsede område dækker 1 521 ha og derfor har plads til flere vingårde.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene skal tappes på flaske i produktionsområdet, fordi processen altid afsluttes med endnu en modningsfase på flaske. I denne periode finder der en reduktionsproces sted, som øger vinenes kvalitet og afrunder smagen. De er klar til brug, når de har opnået de organoleptiske egenskaber, der er fastsat i produktspecifikationerne for hver vintype.

Link til produktspecifikationen

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