

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2022/C 167/10)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup>.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Vallegarcía“

PDO-ES-02085-AM01

Datum der Mitteilung: 25.1.2022

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

**1. Anpassung der verwendeten Begriffe bezüglich der Analyseparameter für Restzucker an die geltenden Bestimmungen**

BESCHREIBUNG:

Der Analyseparameter „Restzucker“ wird in „Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose“ umbenannt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Im Rahmen dieser Änderung erfolgt eine Anpassung der verwendeten Begriffe bezüglich der physikalisch-chemischen Eigenschaften, die keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass es sich bei dieser Änderung um eine Standardänderung handelt, da sie keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

BEGRÜNDUNG:

Die Änderung erfolgt gemäß Artikel 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018, in dem die Angabe des Gesamtzuckergehalts, ausgedrückt als Fructose und Glucose, geregelt ist.

**2. Überarbeitung der Analyseparameter**

BESCHREIBUNG:

Geringere Mindestfarbintensität für Rotweine durch Absenkung des Werts von 12 auf 10 AU.

Die Nummern 2 und 7 der Produktspezifikation sowie Punkt 8 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass es sich bei dieser Änderung um eine Standardänderung handelt, da sie keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

(1) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

**BEGRÜNDUNG:**

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Vallegarcía werden verschiedene Rebsorten angebaut. Es handelt sich dabei einerseits um die Sorte Cabernet Sauvignon, aus der auf natürliche Weise Weine mit einem ausgesprochen hohen Farbpotenzial gewonnen werden, und andererseits um die Sorten Monastrell und Garnacha Tinta, aus denen weichere Weine mit mittlerer Farbintensität gewonnen werden.

In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten generell eine Nachfrage nach fruchtigeren Weinen zu beobachten, was mit den neuen Generationen von Verbrauchern in Verbindung zu bringen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen.

Die Önologen müssen über die erforderlichen Werkzeuge verfügen, um Weine erzeugen zu können, die – unter Wahrung der charakteristischen Merkmale des Erzeugungsgebiets und der angebauten Rebsorten – auf den nationalen und internationalen Märkten Anklang finden.

Der geringere Wert der Mindestfarbintensität für Rotweine führt nicht zu Abstrichen bei der Qualität, sondern bietet vielmehr zusätzliche Möglichkeiten im Zusammenhang mit den verschiedenen Rebsorten des Gebiets, da raffiniertere, komplexere und attraktivere Weine erzeugt werden können.

Da in den Ausführungen zum Zusammenhang auf die Farbintensität und den hierfür geltenden Mindestwert Bezug genommen wird, war infolge dieser Änderung auch der betreffende Wortlaut zu korrigieren.

**3. Aufnahme von Keltertraubensorten****BESCHREIBUNG:**

Folgende Keltertraubensorten werden in die Produktspezifikation aufgenommen: Garnacha Tinta, Mazuela bzw. Cariñena und Monastrell.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einziges Dokuments.

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass es sich bei dieser Änderung um eine Standardänderung handelt, da sie keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

**BEGRÜNDUNG:**

Die vorgenannten Rebsorten werden in Vallegarcía bereits seit mehreren Jahren angebaut. In dieser Zeit wurde nach mehrjähriger Beobachtung der Entwicklung und Qualität dieser Weine durch den Verkostungsausschuss festgestellt, dass sie die laut Produktspezifikation geforderte Qualität aufweisen. Dies ist Voraussetzung dafür, dass die entsprechenden Rebsorten als für die Ursprungsbezeichnung Vallegarcía zulässige Sorten aufgenommen werden können.

**EINZIGES DOKUMENT****1. Name(n)**

Vallegarcía

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

1. Weißwein

## KURZBESCHREIBUNG

Weißwein mit intensiver gelber Farbe und Aromen mittelhoher Intensität von Steinobst, Tropenfrüchten und weißen Blumen. Im Hintergrund Aromen von Gewürzkräutern wie Lavendel und Rosmarin, im Abgang mit Toastaromen. Weicher Auftakt, samtig, nicht kantig, frisch und rund. Angenehm am Gaumen mit Steinobstaromen und im Abgang leicht bitter mit Toastaromen.

\* Der maximale Gesamtalkoholgehalt muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,5
Mindestgesamtsäure	4,1 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	160

2. *Rotwein*

## KURZBESCHREIBUNG

Rotwein mit intensiv roter Farbe und granatrotem oder rubinrotem Rand, gute Färbung. Mittelhohe Intensität, Aromen von roten Früchten, Unterholz und Mineralien oder mit balsamischen Aromen von Lavendel und getoastetem Holz. Rund, mit einem leichten Auftakt, ausbalanciert, leicht tannig.

\* Der maximale Gesamtalkoholgehalt muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,2 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

5. **Weinbereitungsverfahren**5.1. *Spezifische önologische Verfahren*1. *Anbauverfahren*

Die Trauben werden ausschließlich per Hand geerntet und in Kisten gelagert. Sie werden zunächst auf den Rebflächen bei der Ernte der Traubenrispen und dann ein zweites Mal in der Sortieranlage der Kellerei sortiert.

## 2. Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Trauben werden oberhalb der oberen Tanköffnung eingefüllt, sodass keinerlei Druck auf die Rohrleitungen ausgeübt wird und die Trauben somit einer weniger aggressiven Behandlung ausgesetzt sind.

Während des Abfüllens in die Tanks wird die Masse durch einen Rohrwärmetauscher geleitet, der die Temperatur senkt. So werden die Tanks für einen Zeitraum kühl gehalten, der je nach Ermessen des Teams von Önologen variieren kann. Diese vorfermentative Mazeration ermöglicht es, alle in den Trauben vorhandenen Aromen in eine wässrige Lösung zu extrahieren und die Farbe zu stabilisieren.

Nach der Kaltmazeration werden die weißen Trauben gepresst und der entstandene Most ruht, bis die entsprechende Trübung von 400–800 NTU erreicht ist. Nach Beginn der Gärung wird ein nicht festgelegter Anteil des Mosts in neue Fässer aus französischer Eiche gefüllt, wo er gärt und vier bis sechs Monate auf Feinhefe reift. Sowohl natürliche als auch ausgewählte Hefe findet in der alkoholischen Gärung von Weiß- und Rotweinen Verwendung. Weißweine gären bei niedrigen Temperaturen, und zwar bei mindestens 15 °C und maximal 26 °C. Dabei wird auch der Anteil des Mostes berücksichtigt, der in Fässern gärt. Rotweine gären bei mindestens 15 °C und höchstens 30 °C. Die Verweildauer in den Tanks und die Dauer der Mazeration variieren zwischen 7 und 28 Tagen – je nach fachlicher Bewertung des Önologenteams.

## 3. Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung

Rotweine werden von Hand abgestochen. Durch Herabsinken, ohne Pumpen, gelangt der Trester in eine pneumatische Presse und wird bis zur Verkostung in gebrauchte Fässer gefüllt. Sind alle Weinsorten, sowohl Vorlaufwein als auch Presswein, hergestellt und ist die malolaktische Gärung abgeschlossen, werden alle Weine von einem Team aus Önologen verkostet und verschiedene Mischungen vorbereitet. Dann reifen sie in Fässern aus französischer Eiche.

Die Dauer der Flaschenreife der Weine vor dem Inverkehrbringen variiert.

### 5.2. Höchsterträge

#### 1. Rebsorten Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela bzw. Cariñena und Monastrell

11 500 kg Trauben pro Hektar

2.

75 Hektoliter pro Hektar

#### 3. Rebsorte Syrah

9 250 kg Trauben pro Hektar

4.

60 Hektoliter pro Hektar

#### 5. Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon

8 500 kg Trauben pro Hektar

6.

55 Hektoliter pro Hektar

#### 7. Rebsorte Petit Verdot

14 600 kg Trauben pro Hektar

8.

95 Hektoliter pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das abgegrenzte Gebiet entspricht dem Flurstück 448 der Zone 9 der Gemeinde Retuerta del Bullaque, die in der Provinz Ciudad Real liegt. Es umfasst 1 521 Hektar.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorten

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### 8.1. Umwelt (natürliche und menschliche Faktoren)

Folgende Eigenschaften des geografischen Gebiets haben entscheidenden Einfluss auf die Qualität der Weine:

- a) Bei dem geologischen Untergrund Raña del Fresno, auf dem sich das Weinbaugebiet befindet, handelt es sich um eine weltweit einmalige und nur in diesem Gebiet vorkommende Formation. Daher haben die Trauben, die in diesem Gebiet angebaut werden, einige einzigartige Eigenschaften (hohe Intensität, aromatische Güte und langer Nachgeschmack). Darüber hinaus ist der hohe Säuregehalt und niedrige pH-Wert der Böden von Vallegarcía für diese Klimazone ungewöhnlich. Die Rebflächen von Vallegarcía sind auf Böden gepflanzt, deren Beschaffenheit, verglichen mit anderen Rebflächen in Kastilien-La Mancha, einzigartig ist. In einem von der Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) durchgeführten Forschungsprojekt mit dem Titel „In einem Forschungsprojekt der Universität von Kastilien-La Mancha (UCLM) mit dem Titel „Suelos vitícolas de Castilla-La Mancha: influencia en la composición de la uva“ (Weinbergböden in Kastilien-La Mancha: Einfluss auf die Zusammensetzung der Trauben) wurden die untersuchten Profile in Vallegarcía gemäß der Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2006) als Typic Palexerult eingestuft. Die Kategorie Ultisol ist typisch für Raña-Böden (Vidal et al., 2004). Von allen im Rahmen des Projekts untersuchten Weinbergböden gehören nur die drei Vallegarcía-Profile zu dieser Kategorie. Nach dem Klassifikationssystem der FAO (2007) wurden P1, P2 und P3, die drei im Forschungsprojekt untersuchten Profile, als Cutanic Alisol (Ferric, Chromic), Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) und Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) eingestuft.

Darüber hinaus sind die Böden aufgrund des stark variierenden pH-Werts einzigartig. Bei Betrachtung des pH-Werts der einzelnen Profile sind in erster Linie die deutlichen Abweichungen hervorzuheben. Dies spiegelt sich auch in den pH-Werten der Weine und ihrer Ausgewogenheit am Gaumen wider.

Der niedrige Calciumgehalt und der hohe Siliziumdioxid-, Eisen- und Aluminiumgehalt sind äußerst untypisch für Weinbergböden in Kastilien-La Mancha. Es ist interessant, diese Werte mit denen der Kalksteinböden des Gebiets zu vergleichen, die üblicherweise für den Weinbau genutzt werden. Laut Daten von Amorós et al. (2012b) unterscheidet sich der Calciumgehalt der Vallegarcía-Böden stark von den Werten, die Oberböden aus Kalkstein aufweisen (10,4 g•kg<sup>-1</sup> gegenüber 230 g•kg<sup>-1</sup>). Umgekehrt sind die Silizium (345,9 g•kg<sup>-1</sup>) und Eisenwerte (26,5 g•kg<sup>-1</sup>) in dem abgegrenzten Gebiet wesentlich höher als in Kalkstein-Weinbergböden in Kastilien-La Mancha (127,5 bzw. 16,65 g•kg<sup>-1</sup>). Der in der Oberbodenschicht vorhandene Aluminiumgehalt in Kalksteinböden beträgt etwa 33,4 g•kg<sup>-1</sup>, während er in Vallegarcía-Böden 57,8 g•kg<sup>-1</sup> beträgt. Der niedrige Calciumgehalt des Bodens kennzeichnet Vallegarcía-Weine und verleiht ihnen einen Charakter, der sie von anderen Weinen aus Kastilien-La Mancha unterscheidet.

Es sei darauf hingewiesen, dass der durchschnittliche Gehalt an Seltenerdeelementen (Cerium, Lanthan und Neodym) in den Böden von Vallegarcía hoch ist (jeweils 83,5, 44,5 und 36,5 mg•kg<sup>-1</sup>), verglichen mit den Durchschnittswerten der Region (jeweils 57,7, 23,5 und 21,6 mg•kg<sup>-1</sup>) und weltweit (jeweils 55, 35,5 und 30,5 mg•kg<sup>-1</sup>). Im Allgemeinen ist der Gehalt an diesen Elementen in sauren Böden höher als in Kalksteinböden (Amorós et al., 2012a).

- b) Der Einfluss des Flusses Bullaque und seiner Zuflüsse, die das abgegrenzte Gebiet umschließen, sowie die Frische der Täler und der von den Bergen gewährte Schutz vor Nordwinden prägen ein Mikroklima für die Rebflächen, das die extremen Bedingungen sowohl im Winter als auch im Sommer mildert. So wird die korrekte und vollständige Reifung der Trauben begünstigt.

- c) Die große Temperaturspanne zwischen Tages- und Nachttemperaturen, die sich aus der Höhenlage von Vallegarcía ergibt, in Kombination mit den, verglichen mit anderen Regionen, häufigen Regenfällen in dem Gebiet fördert die hervorragende Tanninstruktur der Trauben und somit die Fähigkeit des Weins zur Fass- und Flaschenreifung.

### 8.2. Beschreibung des Weins

Weine der g. U. Vallegarcía zeichnen sich durch ihren runden und nicht kantigen Geschmack aus. Sie haben außerdem eine ausgezeichnete Tanninstruktur, die ihnen eine außergewöhnliche Fähigkeit zur Reifung und Lagerung verleiht. Sie können Polyphenolwerte von über 50 meq/l und eine Farbintensität von mehr als 10 AU aufweisen.

Die Intensität und aromatische Güte der Weine ist durch mediterranes Unterholz (Zistrosen, Heidekraut) und balsamische (Thymian, Rosmarin, Lavendel) Aromen sowie einen hohen Mineralgehalt (schwarzer Schiefer, Quarzit) definiert. Sie haben einen leicht bitteren Nachgeschmack am hinteren Rachen, der den Geschmack des Weins verlängert.

### 8.3. Zusammenhang

Bei dem geologischen Untergrund Raña, auf dem sich das Weinbaugebiet befindet, handelt es sich um eine weltweit einmalige Formation. Ungewöhnliche Merkmale sind der hohe Säuregehalt und der niedrige pH-Wert der Böden in dem abgegrenzten Gebiet. Diese Kombination verleiht den Weinen eine leicht bittere Note im Abgang, was einen längeren Nachgeschmack bewirkt.

Die Frische der Täler und der Schutz, den das Gebirgsmassiv vor Nordwinden bietet, haben eine abschwächende Wirkung, die einen runden, nicht kantigen Geschmack der Weine begünstigt. Die große Temperaturspanne zwischen Tages- und Nachttemperaturen, die sich aus der Höhenlage des abgegrenzten Gebiets ergibt, in Kombination mit den häufigen Regenfällen verleiht den Trauben eine hervorragende Tanninstruktur, die es dem Wein ermöglicht, Polyphenolgehalte von mehr als 50 meq/l und eine Farbintensität von mehr als 10 AU zu erreichen.

Obwohl das abgegrenzte Gebiet vom Gebiet der g. g. A. Castilla umgeben ist, unterscheiden sich seine Eigenschaften deutlich von denen des benachbarten abgegrenzten Gebiets hinsichtlich folgender Faktoren:

#### NATÜRLICHE FAKTOREN

Der weltweit einzigartige geologische Untergrund des Raña mit seinem hohen Säuregehalt und seinen niedrigen pH-Werten sorgt zusammen mit der Frische der Täler, dem von den Bergen gewährten Schutz vor Nordwinden und den häufigen Regenfällen für ein Mikroklima, das sich stark von dem des Nachbargebiets unterscheidet.

Die großen Unterschiede im pH-Wert der Ober- und Unterbodenschicht, inklusive einer maximalen Abweichung von 4,1 Punkten in Profil 2 (pH = 8,9 in Ap und pH = 4,8 in Btg1) sowie der niedrige Calcium-, der hohe Siliziumoxid-, Eisen- und Aluminiumgehalt und das Vorhandensein großer Mengen Seltenerdeelemente unterschieden Vallegarcía von den übrigen Gebieten in Kastilien-La Mancha.

#### MENSCHLICHE FAKTOREN

Die augenfälligsten Unterschiede zwischen den Herstellungsverfahren von Vallegarcía-Weinen und Weinen der benachbarten Gebiete, die zur g. g. A. Castilla gehören, sind folgende:

g. g. A. CASTILLA	VALLEGARCÍA	UNTERSCHIEDE
Weißweine $\geq 9$ % vol	$\geq 12$ % vol	höherer Alkoholgehalt
Rotweine $\geq 10$ % vol	$\geq 12$ % vol	höherer Alkoholgehalt
Rotweine $\leq 18$ meq/l	$\leq 20$ meq/l	höherer Gehalt an flüchtiger Säure
Weißweine $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 11\ 500$ kg/ha	geringerer Ertrag pro Hektar
Rotweine $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 14\ 600$ kg/ha	geringerer Ertrag pro Hektar
—	$> 50$ meq/l	mehr Polyphenole
—	$> 10$ AU	intensivere Farbe

Die Abgrenzung des Gebiets erfolgt anhand seiner Umgebung (der geologische Untergrund von Raña mit seinem hohen Säuregehalt und niedrigen pH-Wert sowie dem von den Bergen gewährten Schutz). In dem Gebiet gibt es nur ein weinerzeugendes Weingut, welches Eigentum des Antragstellers ist.

Es sei darauf hingewiesen, dass das abgegrenzte Gebiet sich über 1 521 Hektar erstreckt und dort keine anderen Reben angepflanzt oder Kellereien ansässig sind als die im Eigentum des Antragstellers befindlichen.

Andere Erzeuger können den eingetragenen Namen verwenden, wenn sie sich in Zukunft in dem abgegrenzten geografischen Gebiet niederlassen wollen, vorausgesetzt sie erfüllen die in der Spezifikation festgelegten Bedingungen. Dies ist ein durchaus denkbares Szenario, da das abgegrenzte Gebiet 1 521 Hektar groß ist und somit Raum für weitere Kellereien bietet.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine sind im Erzeugungsgebiet abzufüllen, da in jedem Fall der Herstellungsprozess mit einer zweiten Flaschenreifungsphase abgeschlossen wird. In diesem Zeitraum kommt es zu einem Reduktionsprozess, der die Qualität des Weins erhöht, indem die Aromen abgerundet werden. Die Weine sind verzehrfertig, wenn sie die in den Spezifikationen jeder Weinsorte dargelegten organoleptischen Eigenschaften entwickelt haben.

**Link zur Produktspezifikation**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/AM\\_01\\_PC\\_Vallegarcia\\_20210820.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM_01_PC_Vallegarcia_20210820.pdf)

---