

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3**

(2022/C 167/10)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 <sup>(1)</sup> artikli 17 lõikele 5.

TEADE STANDARDMUUDATUSE KOHTA, MILLEGA MUUDETAKSE KOONDDOKUMENTI

„Vallegarcía“

PDO-ES-02085-AM01

Teate esitamise kuupäev: 25.1.2022

## HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

## 1. Analüütilise näitajaga „jääksuhkrusisaldus“ seotud terminite kohandamine kehtivate õigusnormidega

## KIRJELDUS

Analüütiline näitaja „jääksuhkrusisaldus“ nimetatakse ümber „üldsuhkrusisalduseks fruktoosi ja glükoosina“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2.1.1, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Selle muudatusega kohandatakse termineid, mida kasutatakse seoses füüsikalis-keemiliste omadustega, ning sellega ei muudeta kuidagi lõpptoodet, mis säilitab seoste kirjelduses esitatud loodus- ja inimtegurite vastastikmõjust tulenevad omadused ja tunnusjooned. Seega on tegemist standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

## PÕHJENDUS

Muudatus tehakse vastavalt komisjoni 17. oktoobri 2018. aasta rakendusmääruse (EL) 2019/34 artiklile 20, millega on ette nähtud üldsuhkrusisalduse mõõtmine fruktoosi ja glükoosina.

## 2. Analüütiliste näitajate ülevaatamine

## KIRJELDUS

Punase veini värvitugevuse miinimummäära alandamine 12 neelduvusühikult (AU) 10-le.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkte 2 ja 7 ning koonddokumendi punkti 8.

Selle muudatusega ei muudeta kuidagi lõpptoodet, mis säilitab seoste kirjelduses esitatud loodus- ja inimtegurite vastastikmõjust tulenevad omadused ja tunnusjooned. Seega on tegemist standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

(<sup>1</sup>) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.

## PÕHJENDUS

Kaitstud päritolunimetusega veini „Vallegarcía“ tootmispiirkonnas on esindatud eri viinamarjasordid: „Cabernet Sauvignon“, millest võib looduslikult saada väga ereda värvusega veine, ning samas sortidest „Monastrell“ ja „Garnacha Tinta“ saadakse keskmise värvitugevusega mahedamaid veine.

Viimase kümne aasta jooksul nõutakse turul üldiselt puuviljasemaid veine, mis kõnetavad uusi veinikultuuriga liituvaid tarbijate põlvkondasid.

Önoloogidel peavad olema vajalikud vahendid, et toota selliseid meie tootmispiirkonnast ja sortidest tulenevate omadustega veine, mis tekitavad huvi ka riiklikel ja rahvusvahelistel turgudel.

Punaste veinide värvitugevuse miinimummäära alandamine ei too kaasa kvaliteedi halvenemist, pigem vastupidi – see suurendab piirkonna eri viinamarjasortide pakutavaid võimalusi toota peenemaid, nüansirikkamaid ja huvitavamaid veine.

Kuna seoste kirjelduses mainitakse värvuse intensiivsust ja selle piirmäära, siis piirmäära muutmisel tuleb muuta ka kirjelduse sõnastust.

### 3. Viinamarjasortide lisamine

#### KIRJELDUS

Tootespetsifikaati on lisatud järgmised veiniviinamarjasordid: „Garnacha Tinta“, „Mazuela“ või „Cariñena“ ja „Monastrell“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 6 ja koonddokumendi punkti 7.

Selle muudatusega ei muudeta kuidagi lõpptoodet, mis säilitab seoste kirjelduses esitatud loodus- ja inimtegurite vastastikmõjust tulenevad omadused ja tunnusjooned. Seega on tegemist standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

## PÕHJENDUS

Juba aastaid on Vallegarcías viljeletud eespool nimetatud sorte ning on ilmnenud, et sellistest sortidest nagu „Garnacha Tinta“, „Mazuela“ või „Cariñena“ ja „Monastrell“ valmistatud veinid on hea kvaliteediga. Pärast seda, kui degusteerimiskomisjon on aastaid jälginud nende veinide arengut ja kvaliteeti, on otsustatud, et nende kvaliteet vastab meie tootespetsifikaadis nõutud kvaliteedile, nii et need sordid saaks lisada päritolunimetusega „Vallegarcía“ lubatud sortide nimekirja.

## KOONDDOKUMENT

### 1. Nimetus(ed)

Vallegarcía

### 2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

### 3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

### 4. Veini(de) kirjeldus

1. Valge vein

## LÜHIKIRJELDUS

Erksa kollase värvusega valge vein, mille keskmisest tugevama intensiivsusega lõhnas on tunda luuviljade, troopiliste viljade ja valgete lillede nüansse. Samuti võib aimata maitsetaimede (lavendel, rosmariin) aroome ja veinil on röstitud järelmaitse. Esmane maitse on mahe, siirupjas, ilma liigse happesusega, värske ja ümar. Meeldiva luuviljanootidega maitsega, röstitud ja kergelt mõrkja järelmaitsega.

\* Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb seadusega ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne üldhappesus	4,1 viinhappe grammi liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	12,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	160

## 2. Punane vein

## LÜHIKIRJELDUS

Kauni erksa punase värvusega äärtest granaat- või rubiinpunase helgiga punane vein. Keskmise intensiivsusega maitse on mineraalne, selles võib tunda punaseid marju ning Vahemere-äärsete põõsaste või lavendli palsaminooti ja röstitud puidu aroomi. Esmane maitse on ümar, meeldiv, tasakaalustatud, kergelt tanniinine.

\* Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb seadusega ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4,2 viinhappe grammi liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

## 5. Veinivalmistustavad

## 5.1. Veinivalmistuse eritavad

## 1. Viljelustavad

Viinamarjad korjatakse ainult käsitsi ja pannakse kastidesse. Viinamarjad sorteeritakse esmalt istanduses kobarate lõikamisel ja teist korda veinitehase vastuvõtupunktis sorteerimislaual.

## 2. Veinivalmistamisele kehtiv piirang

Viinamarjade mahutitesse paigutamise tasand asub mahuti ülemisest sisselaskevast kõrgemal ja torustikus on nullrõhk. See võimaldab käidelda viinamarju õrnalt.

Mahutitesse paigutamisel läbib mass toruja soojusvaheti, kus temperatuuri jahutatakse. Sel moel püsivad mahutid jahedad järgmise tootmisetapi jooksul, mille kestus sõltub veinimeistrite otsusest. Selline kääritamiseelne leotamine tagab, et kõik viinamarjades kätetud aroomid eralduvad virdesse ja veini värvus muutub püsivamaks.

Pärast külMLEotamist valged viinamarjad pressitakse ja saadud virdel lastakse settida, kuni see saavutab sobiva hägususe 400–800 NTU. Kui käärimine on alanud, valatakse asjakohane kogus virret kivitammest valmistatud kasutamata vaatidesse, kus virret kääritatakse ja laagerdatakse veinisettel 4–6 kuud. Valge ja punase veini alkoholkäärimisel kasutatakse nii looduslikku kui ka valikpäarmi. Valgeid veine kääritatakse madalal temperatuuril 15–26 °C. Arvesse tuleb võtta ka tünnis kääriava viinamarjavirde kogust. Punaseid veine kääritatakse temperatuuril 15–30 °C. Mahutitesse paigutamise ja leotamise aeg sõltub veinimeistrite tehnilisest hinnangust, kuid jääb vahemikku 7–28 päeva.

## 3. Veinivalmistamisele kehtiv piirang

Kestad eraldatakse punaste veinide virdest käsitsi. Pressimisjäädid liiguvad pneumaatilisse pressi gravitatsiooni jõul, ilma pumpasid kasutamata, ning jäetakse seejärel kasutatud vaatidesse seisma kuni veini maitsmiseni. Kui kõikide veinitüüpide valmistamiseks vajalik virre, nii vabalt välja nõrgunud kui ka pressitud, on kätte saadud ja malolaktiline käärimine on lõppenud, maitsevad veinimeistrite kogu liikmed kõiki veine ja valmistavad mitmesuguseid segusid. Seejärel laagerdatakse segusid kivitammest vaatides.

Enne turule viimist lastakse veinidel eri ajavahemiku jooksul pudelis laagerduda.

### 5.2. Suurim saagikus

1. Sordid „Viognier“, „Cabernet Franc“, „Garnacha Tinta“, „Mazuela“ või „Cariñena“ ja „Monastrell“

11 500 kg viinamarju hektari kohta

- 2.

75 hektoliitrit hektari kohta

3. Sort „Syrah“

9 250 kg viinamarju hektari kohta

- 4.

60 hektoliitrit hektari kohta

5. Sordid „Merlot“ ja „Cabernet Sauvignon“

8 500 kg viinamarju hektari kohta

- 6.

55 hektoliitrit hektari kohta

7. Sort „Petit Verdot“

14 600 kg viinamarju hektari kohta

- 8.

95 hektoliitrit hektari kohta

### 6. Määratletud geograafiline piirkond

Geograafiline piirkond hõlmab Ciudad Reali provintsi Retuerta del Bullaque omavalitsusüksuse 9. katastriüksuse maatükki number 448, mille pindala on 1 521 hektarit.

## 7. Peamised veiniviinamarjasordid

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

## 8. Seos(t)e kirjeldus

### 8.1. Keskkond (looduslikud ja inimtegurid)

Geograafilise piirkonna omadused, mis mõjutavad tugevalt veinide kvaliteeti, on järgmised:

- a) Viinamarjaistandused on rajatud pinnasele, mille moodustab geograafiline substraat Raña del Fresno, mis on maailmas ainulaadne ja üksnes sellele piirkonnale iseloomulik, ning tänu sellele on kõnealuses piirkonnas kasvatatud viinamarjadel ainulaadsed omadused (intensiivne maitse, nüansirikas aroom ja püsiv järelmaitse). Lisaks on Vallegarcía pinnase suur happesus ja väike pH ebatavalised võrreldes muude muldadega sarnastes kliimaoludes. Vallegarcía viinamarjaistandus on rajatud pinnasele, millel on Castilla-La Mancha muude viinamarjaistandustega võrreldes eripärased mullastikutingimused. Castilla-La Mancha ülikooli (UCLM) uurimisprojekti „Castilla-La Mancha piirkonna viinamarjaistanduste pinnas: mõju viinamarjade koostisele“ raames Vallegarcías uuritud mullaprofiilid liigitati muldade taksonoomia (Soil Survey Staff, 2006) kohaselt kui „typic palexerult“ ja nn *raña* pinnasele iseloomulik punane savimuld (*ultisol*) (Vidal *et al.*, 2004). Uurimisprojekti raames uuritud viinamarjaistandustest kuulusid sellesse tüüpi vaid Vallegarcía piirkonna kolme istanduse pinnaseprofiilid. FAO klassifikatsioonisüsteemi (2007) kohaselt liigitati UCLMi aruandes analüüsitud kolm profiili P1, P2 ja P3 vastavalt kui *cutanic alisol (ferric, chromic)*, *cutanic alisol (ferric, skeletic)* ja *cutanic alisol (ferric, skeletic)*.

Lisaks on kõnealune pinnas ainulaadne pH suure varieeruvuse tõttu. Kui vaadata iga profiili pH-d, siis kõigepealt hakkab silma see, et pH väärtuste vahel on märgatav erinevus. See mõjutab veini pH-d ja selle happesuse tasakaalu.

Vähene kaltsiumisisaldus ning suur räni-, raua- ja alumiiniumisisaldus ei ole Castilla-La Mancha piirkonna viinamarjaistanduste pinnasele üldse iseloomulikud. Osutatud omadusi on huvitav võrrelda selliste lubjakivimuldade omadustega, millel tavaliselt viinamarja kasvatatakse. Andmete kohaselt, mille on kogunud Amorós jt (2012b), erineb Vallegarcía piirkonna muldade kaltsiumisisaldus märkimisväärselt lubjakivimuldade ülemiste kihtide kaltsiumisisaldusest (10,4 g kg<sup>-1</sup> versus 230 g kg<sup>-1</sup>). Samas on määratletud piirkonna muldade ränisisaldus (345,9 g kg<sup>-1</sup>) ja rauasisaldus (26,5 g kg<sup>-1</sup>) palju suurem kui Castilla-La Mancha viinamarjaistanduste lubjakivimuldade puhul (vastavalt 127,5 ja 16,65 g kg<sup>-1</sup>). Lubjakivimuldade ülemise kihi alumiiniumisisaldus on umbes 33,4 g kg<sup>-1</sup>, samas kui Vallegarcía muldade alumiiniumisisaldus on 57,8 g kg<sup>-1</sup>. Mulla vähene kaltsiumisisaldus mõjutab Vallegarcía veinide omadusi, mis erinevad Castilla-La Mancha muudele veinidele iseloomulikest omadustest.

Märkimisväärne on haruldaste muldmetallide (tseerium, lantaan ja neodüüm) sisaldus Vallegarcía piirkonna muldades (vastavalt 83,5; 44,5 ja 36,5 mg kg<sup>-1</sup>) võrreldes piirkonna muldade vastavate keskmiste näitajatega (57,7; 23,5 ja 21,6 mg kg<sup>-1</sup>) ja üleilmse keskmisega (vastavalt 55; 35,5 ja 30,5 mg kg<sup>-1</sup>). Üldiselt on nende elementide sisaldus happelises mullas suurem kui lubjakivimuldades (Amorós *et al.*, 2012).

- b) Bullaque jõgi ja sellesse suubuvad ojad, mis määratletud piirkonda ümbritsevad, samuti orgude jahedus ja põhjatuulte eest kaitsvad mäed loovad viinamarjaistanduse jaoks mikrokliima, mis leevendab äärmuslikke tingimusi nii talvel kui ka suvel. See soodustab viinamarjade korrapärast ja täielikku valmimist.

- c) Päevase ja öise temperatuuri suur erinevus, mille põhjuseks on Vallegarcía kõrgus merepinnast ja sademete suur hulk võrreldes piirkonna muude osadega, aitab kaasa viinamarjade suurepärase tanniinstruktuuri kujunemisele, mis suurendab veini sobivust laagerdamiseks vaadis ja pudelis.

## 8.2. Veini kirjeldus

Vallegarcía veinid on ümarad ja ilma liigse happesusega. Veinidel on suurepärase tanniinstruktuur, mistõttu sobivad need oivaliselt laagerdamiseks ja säilitamiseks pikema aja jooksul. Veinide polüfenoolisisaldus võib ulatuda üle 50 milliekvivalendi liitri kohta ja värvi intensiivsus võib olla suurem kui 10 neeldumisühikut (AU).

Veinide intensiivses maitstes ja nüansirikas lõhnas võib tunda Vahemere põõsaste (kiviroosik, kanarbik) ja maitsetaimede (tüümian, rosmariin, lavendel) palsaminoote ning märgatavaid mineraalseid nüansse (must kiltkivi, kvartsit). Sellest on tingitud veini püsivam mörkjäs järelmaitse.

## 8.3. Seos piirkonnaga

Viinamarjaistandused on rajatud pinnasele, mille moodustab maailmas ainulaadne geograafiline substraat nn *raña*, määratletud piirkonna muldade suur happesus ja väike pH on ebatavaline – selline kombinatsioon annab veinidele mörkja järelmaitse.

Orgude jahedus ja põhjatuulte eest kaitsvad mäed loovad mõõdukad kliimaolud, mis annavad veinidele ümaruse ja võimaldavad vältida liigset happesust. Päevase ja öise temperatuuri suur erinevus, mis tuleneb määratletud piirkonna kõrgusest merepinnast, ning suur sademete hulk annavad viinamarjadele suurepärase tanniinstruktuuri, mis võimaldab valmistada veine, mille polüfenoolisisaldus on üle 50 milliekvivalendi liitri kohta ja värvi intensiivsus üle 10 neeldumisühiku (AU).

Kuigi määratletud piirkonda ümbritseb kaitstud geograafilise tähisega veinide „Castilla“ tootmispiirkond, erinevad selle iseloomulikud omadused naaberladest märkimisväärselt järgmistel põhjustel.

## LOODUSTEGURID

Tänu maailmas ainulaadsele nn *raña* geoloogilisele substraadile iseloomulikule suurele happesusele ja väiksele pH-le, orgudes valitsevale jahedusele, suurele sademete hulga ja põhjatuulte eest kaitsvatele mägedele on siin kujunenud naaberpiirkonnast väga erinev mikrokliima.

Vallegarcía erineb ülejäänud Castilla-La Mancha piirkonnast pealmiste ja alumiste pinnasekihtide pH suure erinevuse poolest, mis profiili 2 puhul on 4,1 punkti (Ap: pH = 8,9; Bt1: pH = 4,8), ning pinnase vähese kaltsiumisisalduse, kuid suure räni-, raua-, alumiiniumi- ja haruldaste muldmetallide sisalduse poolest.

## INIMTEGURID

Kõige ilmsemad erinevused kaitstud päritolunimetusega veinide „Vallegarcía“ ja kaitstud geograafilise tähisega „Castilla“ hõlmatud naaberpiirkondadest pärit veinide tootmismeetodite vahel on järgmised:

KGT CASTILLA	VALLEGARCÍA	ERINEVUSED
Valged veinid $\geq 9$ % vol.	$\geq 12$ % vol.	Suurem alkoholisisaldus
Punased veinid $\geq 10$ % vol.	$\geq 12$ % vol.	Suurem alkoholisisaldus
Punased veinid $\leq 18$ meq/l	$\leq 20$ meq/l	Suurem happesus
Valged veinid $\leq 16\,000$ kg/ha	$\leq 11\,500$ kg/ha	Väiksem toodang hektari kohta
Punased veinid $\leq 16\,000$ kg/ha	$\leq 14\,600$ kg/ha	Väiksem toodang hektari kohta
—	$> 50$ meq/l	Rohkem polüfenoole
—	$> 10$ AU	Intensiivsem värv

Piirkonna määramisel on lähtutud selle keskkonnatingimustest (nn *raña* geoloogiline substraat, selle suur happesus ja väike pH ning kaitsvad mäed). Piirkonnas on ainult üks veinitehas, mis kuulub taotlejale.

On oluline märkida, et määratletud piirkonna pindala on 1 521 hektarit ja seal ei ole muid viinapuuistandusi ega veinitehaseid kui need, mis kuuluvad taotlejale.

Lisaks võivad registreeritud nimetust kasutada uued tootjad, kes alustavad tootmist määratletud geograafilises piirkonnas, juhul kui nad vastavad spetsifikaadis esitatud tingimustele. Uute tootjate lisandumine on täiesti võimalik, sest määratletud piirkond hõlmab 1 521 hektarit ja seega on seal ruumi rohkematele veinitootjatele.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riigisiseseid õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Vein villitakse pudelisse tootmiskiirkonnas, sest kõikide veinide puhul lõppeb valmistusprotsess teise laagerdumisega pudelis; selle aja jooksul toimub redutseerimisprotsess, mis parandab veini kvaliteeti ja toob esile selle maitse. Vein on tarbimiseks valmis, kui see on saavutanud spetsifikaadis iga veinitüübi kohta kehtestatud organoleptilised omadused.

**Link tootespetsifikaadile**

[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)

---