

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 167/10)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Vallegarcía”

PDO-ES-02085-AM01

Datum obavijesti: 25.1.2022.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Usklađivanje terminologije koja se upotrebljava za analitički parametar „sadržaj neprevrelog šećera” s važećim zakonodavstvom

OPIS:

Naziv analitičkog parametra „sadržaj neprevrelog šećera” mijenja se u „ukupan sadržaj šećera, izražen kao glukoza i fruktoza”.

Izmjena se odnosi na točku 2.1.1. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Izmjenom se prilagođava terminologija fizikalnih i kemijskih svojstava. Njome se ne mijenja konačni proizvod koji zadržava svojstva i profil koji su posljedica međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika kao što je opisano u odjeljku o povezanosti. Stoga smatramo da je izmjena standardna jer ne odgovara nijednoj vrsti izmjene iz članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Izmjena se uvodi radi usklađivanja s člankom 20. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2019/34 od 17. listopada 2018., u kojem se navodi da treba izmjeriti ukupne šećere izražene kao fruktoza i glukoza.

2. Revizija analitičkih parametara

OPIS:

Najmanje ograničenje boje kod crnih vina smanjuje se s 12 na 10 AU.

U skladu s time mijenjaju se točke 2. i 7. specifikacije proizvoda te točka 8. jedinstvenog dokumenta.

Ovom izmjenom ne mijenja se konačni proizvod koji zadržava svojstva i profil koji su posljedica međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika kao što je opisano u odjeljku o povezanosti. Stoga smatramo da je izmjena standardna jer ne odgovara nijednoj vrsti izmjene iz članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

(1) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

RAZLOZI:

Na proizvodnom području oznake izvornosti „Vallegarcía” zajedno raste nekoliko različitih sorti grožđa. Jedna je Cabernet Sauvignon koja prirodno daje vina vrlo visokog potencijala boje, a druge dvije su Monastrell i Garnacha Tinta koje daju nježnija vina srednjeg intenziteta boje.

Općenito gledano, na tržištima je u posljednjem desetljeću postojala potražnja za voćnijim vinima, koja odgovaraju novim generacijama potrošača koje se tek upoznaju s vinima.

Enolozi moraju imati alate neophodne za proizvodnju vina privlačnih nacionalnom i međunarodnom tržištu koja istodobno zadržavaju svojstva proizvodnog područja i sorti.

Zbog sniženja najmanjeg ograničenja intenziteta boje kod crnih vina kvaliteta ne pada. Štoviše, time se proširuje opseg mogućnosti koje nude pojedine sorte grožđa s predmetnog područja pa se zbog toga mogu proizvesti suptilnija, složenija i privlačnija vina.

Budući da se intenzitet boje i ograničenje intenziteta boje navode u odjeljku o povezanosti, i taj je tekst trebalo izmijeniti zbog promjene ograničenja.

3. Dodavanje sorti**OPIS:**

U specifikaciju proizvoda dodaju se sljedeće sorte grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina: Garnacha Tinta, Mazuela ili Cariñena i Monastrell.

U skladu s time mijenjaju se točka 6. specifikacije proizvoda i točka 7. jedinstvenog dokumenta.

Tom izmjenom ne mijenja se konačni proizvod koji zadržava svojstva i profil koji su posljedica međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika kao što je opisano u odjeljku o povezanosti. Stoga smatramo da je izmjena standardna jer ne odgovara nijednoj vrsti izmjene iz članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Prethodno navedene sorte uzgajaju se u Vallegarciji niz godina i pokazalo se da daju visokokvalitetna vina. Odbor za kušanje vina s oznakom izvornosti „Vallegarcía” godinama je pratio njihov razvoj i kvalitetu. Pokazalo se da te sorte grožđa daju vina čija kvaliteta odgovara našim specifikacijama, što znači da se mogu uvrstiti među dopuštene sorte za oznaku izvornosti „Vallegarcía”.

JEDINSTVENI DOKUMENT**1. Naziv proizvoda**

Vallegarcía

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

1. *Bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bijela vina intenzivne žute boje s aromom koštuničavog voća, tropskog voća i bijelog cvijeća srednje visokog intenziteta. Arome aromatičnog bilja: lavanda, ružmarin u pozadini, a na kraju aroma prepečenca. Blaga, bogatog okusa, svježja i zaokružena. Ugodnog okusa s aromom koštuničavog voća, na kraju s aromom prepečenca i pomalo gorkog.

* Najveća ukupna volumna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,5
Najmanja ukupna kiselost	4,1 gram po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	160

2. *Crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Crno vino intenzivne crvene boje, na rubovima granatnocrvene boje ili granatnocrvene s nijansama rubincrvene i elegantnog izgleda. Srednje visokog intenziteta s aromama crvenog voća, sredozemne makije i minerala ili s balzamičnim notama lavande i aroma prepečenog drva. Zaobljeno, blago, uravnoteženo i pomalo tanično.

* Najveća ukupna volumna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	4,2 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. **Postupci proizvodnje vina**5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupak uzgoja

Grožđe se u cijelosti ručno bere i stavlja u sanduke. Prvi put se razvrstava u vinogradu kad se režu grane, a drugi put na stolu u razvrstavaonici u vinariji.

2. Relevantno ograničenje u proizvodnji vina

Grožđe se zaprima na razini iznad gornjeg otvora spremnika, što znači da u cjevovodu nema niskog tlaka pa je obrada grožđa manje agresivna.

Tijekom punjenja u spremnik pulpa prolazi cjevastim izmjenjivačem topline u kojem je niža temperatura. Tako spremnici ostaju hladni tijekom razdoblja koje, prema potrebi, odredi tim enologa. Ta maceracija prije fermentacije omogućuje ekstrahiranje svih aroma iz grožđa u vodenu otopinu, a boju čini stabilnijom.

Nakon postupka hladne maceracije bijelo se grožđe preša, a dobiveni mošt odležava dok se ne postigne odgovarajuća mutnoća od 400 do 800 NTU. Kad započne fermentacija, varijabilni dio mošta prenosi se u nekorištene francuske hrastove bačve u kojima fermentira i stari na talogu od četiri do šest mjeseci. U alkoholnoj fermentaciji bijelih i crnih vina upotrebljavaju se prirodni i namjenski kvasac. Bijela vina fermentiraju na niskim temperaturama: najmanje 15 °C, najviše 26 °C. Važan je i omjer mošta koji fermentira u bačvama. Crna vina fermentiraju na najmanje 15 °C i najviše 30 °C. Vrijeme punjenja u spremnike i vrijeme maceracije ovise o tehničkoj procjeni tima enologa, a može trajati od 7 do 28 dana.

3. Relevantno ograničenje u proizvodnji vina

Crna se vina ručno ispuštaju iz spremnika. Komina se preša u pneumatskoj preši s pomoću gravitacije, bez pumpi, te se prenosi u korištene bačve u kojima se čuva do kušanja. Nakon dobivanja vina bez prešanja i vina prešanjem i nakon malolaktične fermentacije sva vina kuša skupina enologa te priprema različite mješavine. Nakon toga vina odležavaju u francuskim hrastovim bačvama.

Vrijeme odležavanja vina u boci prije stavljanja na tržište ovisi o mješavini.

5.2. Najveći prinosi

1. Sorte Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela ili Cariñena i Monastrell

11 500 kilograma grožđa po hektaru

2.

75 hektolitara po hektaru

3. Sorta Syrah

9 250 kilograma grožđa po hektaru

4.

60 hektolitara po hektaru

5. Sorte Merlot i Cabernet Sauvignon

8 500 kilograma grožđa po hektaru

6.

55 hektolitara po hektaru

7. Sorta Petit Verdot

14 600 kilograma grožđa po hektaru

8.

95 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Zemljopisno područje odgovara katastarskoj čestici 448 u zoni 9 općine Retuerta del Bullaque, koja se nalazi u pokrajini Ciudad Real. Obuhvaća 1 521 hektar.

7. Glavne sorte vinove loze

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Opis povezanosti

8.1. Okoliš (prirodni i ljudski čimbenici)

Sljedeće značajke zemljopisnog područja imaju ključan utjecaj na kvalitetu vina:

- a) Geološka podloga na kojoj je zasađen vinograd, poznata kao *Raña del Fresno*, formacija je jedinstvena u svijetu i postoji samo na tom području. Zbog toga grožđe uzgojeno na tom području ima niz jedinstvenih značajki (velik intenzitet, kvalitetnu aromu i dugotrajan okus). Nadalje, visoka kiselost i niska vrijednost pH tla područja Vallegarcía nisu uobičajene u usporedbi sa sličnim klimatskim područjima. Za razliku od drugih vinograda u pokrajini Kastilja-La Mancha, vinogradi Vallegarcía zasađeni su u tlima s jedinstvenom edafološkom klasifikacijom. U istraživačkom projektu Sveučilišta u pokrajini Kastilja-La Mancha (UCLM) pod nazivom „Vinorodna tla u pokrajini Kastilja-La Mancha: utjecaj na sastav grožđa”, profili proučavani u Vallegarcíji, u skladu s taksonomijom tla, klasificirani su kao „Typic Paleixerul” (Soil Survey Staff, 2006.), a klasa „Ultisol” tipična je za tla „raña” (Vidal et al., 2004.). Od vinorodnih tala analiziranih u okviru navedenog istraživačkog projekta, samo tri profila iz područja Vallegarcía pripadaju toj klasi. Prema klasifikacijskom sustavu FAO-a (2007.), P1, P2 i P3, tri profila analizirana u izvješću UCLM-a, razvrstana su kao Cutanic Alisol (Ferric, Chromic), Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) i Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic).

Osim toga, jedinstvenima ih čini velika raznolikost vrijednosti pH tala. Ono što se prvo uočava u vrijednostima pH svakog profila istaknuta je raznolikost. To se odražava u razinama vrijednosti pH vina i njihove ravnoteže na nepcu.

Mali udio kalcija i velik udio silicija, željeza i aluminijska potpuno su nekarakteristični za vinorodna tla Kastilje-La Manche. Zanimljivo je usporediti te razine s onima u vapnenačkom tlu tog područja, koja se obično upotrebljavaju za uzgoj vinove loze. Prema podacima iz Amorós et al. (2012.b) udio kalcija u tlu područja Vallegarcía vrlo je različit od razina koje se mogu pronaći u površinskim slojevima vapnenačkih tala (10,4 g•kg⁻¹ odnosno 230 g•kg⁻¹). S druge strane, razine silicija (345,9 g•kg⁻¹) i željeza (26,5 g•kg⁻¹) znatno su veće u tlima razgraničenog područja u usporedbi s vapnenačkim tlima iz pokrajine Kastilja-La Mancha (127,5 odnosno 16,65 g•kg⁻¹). Razina aluminijska koja je prisutna u površinskom sloju vapnenačkog tla iznosi oko 33,4 g•kg⁻¹, dok u tlu područja Vallegarcía iznosi 57,8 g•kg⁻¹. Mali udio kalcija u tlu karakterističan je za vina područja Vallegarcía i razlikuje ih od ostalih vina iz pokrajine Kastilja-La Mancha.

Važno je napomenuti veliku prosječnu količinu elemenata koji su razvrstani kao rijetki zemni elementi (cerij, lantan i neodimij) u tlu područja Vallegarcía (83,5, 44,5 odnosno 36,5 mg•kg⁻¹) u usporedbi s prosječnim razinama u ostatku regije (57,7, 23,5 i 21,6 mg•kg⁻¹) i općenito (55, 35,5 odnosno 30,5 mg•kg⁻¹). Općenito, razine tih elemenata veće su u kiselim tlima nego u vapnenačkim (Amorós et al., 2012.a).

- b) Utjecaj rijeke Bullaque i njezinih pritoka koji okružuju razgraničeno područje, svježina u dolinama i zaštita od sjevernih vjetrova koju pružaju planine stvaraju mikroklimu za vinograd bez ekstremnih zimskih i ljetnih uvjeta. To je pogodno za pravilno i potpuno zrenje grožđa.

- c) Velike razlike u temperaturi dana i noći, uzrokovane nadmorskom visinom područja Vallegarcía u kombinaciji s velikim količinama kiše u odnosu na druge dijelove regije, pridonose odličnoj taninskoj strukturi grožđa koja povećava prikladnost vina za starenje u bačvi i boci.

8.2. Opis vina

Vina Vallegarcía karakterizira zaokružen okus. Imaju i izvrsnu taninsku strukturu koja im daje iznimnu prikladnost za dozrijevanje i skladištenje. Mogu doseći vrijednosti polifenola veće od 50 meq/l i intenzitet boje veći od 10 AU.

Intenzitet i kvaliteta arome vina definirane su intenzivnim aromama sredozemne makije (bušini, vrijesak) i balzamičnim notama (majčina dušica, ružmarin, lavanda) te visokom razinom minerala (crni škrljevac, kvarcit). Ostavljaju gorak trag u stražnjem dijelu grla, što produljuje okus vina.

8.3. Povezanost

Geološka podloga na kojoj je zasađen vinograd, poznata kao *raña*, formacija je jedinstvena u svijetu. Visoka kiselost i niska vrijednost pH tla razgraničenog područja isto su tako neuobičajene. Ta kombinacija vinima daje gorak trag u stražnjem dijelu grla i produljuje okus vina.

Svježina u dolinama i zaštita od sjevernih vjetrova koju pružaju planine ublažuju klimu i pridonose zaokruženosti okusa. Velike razlike u temperaturi dana i noći, uzrokovane nadmorskom visinom razgraničenog područja u kombinaciji s velikim količinama kiše, pridonose odličnoj taninskoj strukturi grožđa koja vinima omogućuje vrijednosti polifenola veće od 50 meq/l i intenzitet boje veći od 10 AU.

Iako je razgraničeno područje okruženo područjem ZOZP-a „Castilla”, njegove se značajke znatno razlikuju od susjednog razgraničenog područja zbog sljedećeg:

PRIRODNI ČIMBENICI:

Geološka podloga *raña*, jedinstvena u svijetu, odlikuje se visokom kiselošću i niskom vrijednosti pH, svježinom u dolinama, velikim količinama kiše i zaštitom od sjevernih vjetrova koju pružaju planine, zahvaljujući čemu se stvara mikroklima koja se vrlo razlikuje od susjednog područja.

Velike razlike u vrijednosti pH površinskog sloja tla i dubinskih slojeva tla, s najvećom razlikom od 4,1 boda u profilu 2 (pH = 8,9 u Ap i pH = 4,8 u Btg1) te mali udio kalcija, velik udio silicija, željeza i aluminijske te velike količine rijetkih zemnih elemenata razlikuju područje Vallegarcía od ostatka pokrajine Kastilja-La Mancha.

LJUDSKI ČIMBENICI:

Najočitije razlike u metodi proizvodnje vina „Vallegarcía” i onih na susjednim područjima, koja su obuhvaćena ZOZP-om „Castilla”, jesu sljedeće:

ZOZP „CASTILLA”	VALLEGARCÍA	RAZLIKE
Bijela vina: ≥ 9 % vol.	≥ 12 % vol.	veći udio alkohola
Crna vina: ≥ 10 % vol.	≥ 12 % vol.	veći udio alkohola
Crna vina: ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	veći udio hlapljivih kiselina
Bijela vina: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	manja proizvodnja po hektaru
Crna vina: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	manja proizvodnja po hektaru
—	> 50 meq/l	više polifenola
—	> 10 AU	više boje

To je područje razgraničeno u skladu s okolišem (geološka podloga *raña* visoke kiselosti i niske vrijednosti pH te zaštita koju pružaju planine). Na njemu postoji samo jedna vinarija koja proizvodi vino, a u vlasništvu je podnositelja zahtjeva.

Valja napomenuti da razgraničeno područje obuhvaća 1 521 hektar i da sva vinova loza i vinarije na tom području pripadaju podnositelju zahtjeva.

Nadalje, drugi proizvođači koji u budućnosti započnu uzgoj na tom razgraničenom području mogu upotrebljavati registrirani naziv ako ispunjavaju uvjete navedene u specifikaciji proizvoda. Taj je scenarij u potpunosti moguć s obzirom na to da razgraničeno područje obuhvaća 1 521 hektar i stoga ima prostora za više vinarija.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

u nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Vina se moraju puniti u boce na proizvodnom području jer se u svim slučajevima postupak završava drugom fazom starenja u bocama. U tom razdoblju dolazi do postupka redukcije, čime se povećava kvaliteta vina i zaokružuje njihov okus. Vina su spremna za potrošnju kad postignu organoleptička svojstva navedena u specifikacijama za svaku vrstu vina.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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