

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 6. veljače 2019.****o objavi u *Službenom listu Europske unije* jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(Vallegarcía (ZOI))****(2019/C 57/09)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 97. stavak 3.

budući da:

- (1) Španjolska je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Vallegarcía” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je ispitala taj zahtjev i zaključila da su ispunjeni uvjeti iz članaka od 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članaka 100., 101. i 102. te uredbe.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Vallegarcía” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Vallegarcía” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora protiv zaštite naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 6. veljače 2019.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„VALLEGARCÍA”

PDO-ES-02085

Datum početka primjene: 13.4.2015.

1. Naziv (nazivi) koje je potrebno upisati u registar

Vallegarcía

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

Bijelo vino

Bijela vina intenzivne žute boje s aromom 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.

Vrijednost najveće ukupne alkoholne jakosti mora biti unutar granica u skladu s relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,1 u gramima 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

Crno vino

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

Vrijednost najveće ukupne alkoholne jakosti mora biti unutar granica u skladu s relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12

Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,2 u gramima 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. Enološki postupci

a. Osnovni enološki postupci

Postupanje s usjevima

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

Ograničenje koje se odnosi na postupak proizvodnje vina

Grožđe se zaprima na razini iznad gornjeg otvora spremnika, tako da u cjevovodu nema niskog tlaka zahvaljujući čemu je obrada grožđa manje agresivna.

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

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

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, te 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.

b. Najveći prinosi

Sorta Viognier

11 500 kg grožđa po hektaru

75 hektolitara po hektaru

Sorta Syrah

9 250 kg grožđa po hektaru

60 hektolitara po hektaru

Sorta Merlot

8 500 kg grožđa po hektaru

55 hektolitara po hektaru

Sorta Cabernet Sauvignon

8 500 kg grožđa po hektaru

55 hektolitara po hektaru

Sorta Cabernet Franc

11 500 kg grožđa po hektaru

75 hektolitara po hektaru

Sorta Petit Verdot

14 600 kg grožđa po hektaru

95 hektolitara po hektaru

6. Ograničeno zemljopisno područje

Zemljopisno područje jest katastarska čestica 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 Sauvignon

Syrah

Viognier

8. Opis povezanosti

Okoliš (prirodni i ljudski čimbenici)

- a) Vallegarcía je naziv doline s posebnom geološkom podlogom, poznatom kao Raña del Fresno, koju obilježava posebno formiranje tla. Stoga 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 području Vallegarcía, u skladu s taksonomijom tla, klasificirani su kao „Typic Palexerult” (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).

Nadalje, visoka kiselost tla odražava se u razinama vrijednosti pH vina i njihove ravnoteže na nepcu.

Mali udio kalcija i velik udio silicija, željeza i aluminija 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 ograničenog područja u usporedbi s vapnenačkim tlima iz pokrajine Kastilja-La Mancha (127,5 odnosno 16,65 g·kg⁻¹). Razina aluminija 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 zemljani 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 vapnenačcima (Amorós et al., 2012.a).

- b) Utjecaj rijeke Bullaque i njezinih pritoka koji okružuju razvrstano 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 ograničenog područja u kombinaciji s velikim količinama kiše, pridonose odličnoj taničnoj strukturi grožđa koja povećava prikladnost vina za dozrijevanje u bačvi i boci.

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 veću od 50 meq/l i intenzitet boje veći od 12 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 škrljjevac, kvarcit). Ostavljaju gorak trag u stražnjem dijelu grla, što produljuje okus vina.

Poveznica:

Visoka kiselost i niska vrijednost pH tla ograničenog područja također su 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 ograničenog 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 12 AU.

Iako je ograničeno područje okruženo područjem ZOZP-a Castilla, njegove se značajke znatno razlikuju od susjednog ograničenog područja zbog sljedećeg:

Prirodni čimbenici

Geološka podloga Raña 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 aluminija 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:

	Kastilja ZOZP	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	Niža razina proizvodnje po hektaru
Crna vina	≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	Niža razina proizvodnje po hektaru
		> 50 meq/l	Više polifenola
		> 12 AU	Intenzivnija boja

To je područje ograničeno 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 ograničeno područje obuhvaća 1 521 hektar i da ondje nema drugih nasada vinove loze ni vinarija osim onih koje pripadaju podnositelju zahtjeva.

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

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravni okvir:

u nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje unutar ograničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Vina se u svim slučajevima moraju puniti u boce na proizvodnom području jer proizvodni postupak završava s drugim razdobljem dozrijevanja u boci. Tijekom tog razdoblja dolazi do redukcije, što pridonosi kvaliteti vina i zaokruženosti njihova okusa. Spremna su za konzumaciju kada dosegnu organoleptička svojstva utvrđena u specifikaciji proizvoda za svaku vrstu vina.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_Vallegarcia_20180719.pdf
