

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2022/C 167/10)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Vallegarcía”

PDO-ES-02085-AM01

Az értesítés időpontja: 2022.1.25.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A „maradékcukor” analitikai paraméterre használt terminológia hozzáigazítása a hatályos jogszabályhoz

LEÍRÁS:

A „maradékcukor” analitikai paraméter nevét „glükózban és fruktózban kifejezett összes cukortartalom”-ra változtatták.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1.1. pontját érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás a fizikai és kémiai jellemzőkre használt terminológiát igazítja ki. Ez nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ennek alapján úgy véljük, hogy a módosítás standard módosítás, mivel nem tartozik az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt típusok egyikébe sem.

INDOKOLÁS:

Ezt a módosítást a 2018. október 17-i (EU) 2019/34 bizottsági végrehajtási rendelet 20. cikkének való megfelelés érdekében végeztük el, amely előírja, hogy a fruktózban és glükózban kifejezett összes cukortartalmat mérni kell.

2. Az analitikai paraméterek felülvizsgálata

LEÍRÁS:

A vörösborok minimális színhatárát 12 abszorpciós egységről 10 abszorpciós egységre csökkentették.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás 2. és 7. pontja és az egységes dokumentum 8. pontja.

Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ennek alapján úgy véljük, hogy a módosítás standard módosítás, mivel nem tartozik az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt típusok egyikébe sem.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

INDOKOLÁS:

A „Vallegarcía” eredetmegjelöléshez tartozó termesztési területen különböző szőlőfajták teremnek együtt. Egyrészt a Cabernet Sauvignon, amely természetes úton nagyon nagy színpotenciálú borokat ad, másrészt a Monastrell és a Garnacha Tinta, amelyek közepes színintenzitású, lágyabb borokat adnak.

Az elmúlt évtizedben a piacok általában a borral megismerkedő új fogyasztói generációk számára vonzó gyümölcsösebb borokat igényelték.

A borászoknak rendelkezniük kell a nemzeti és nemzetközi piacok számára vonzó borok előállításához szükséges eszközökkel, megtartva ugyanakkor a termőterület és a fajták által kínált jellemzőket.

A vörösborok minimális színintenzitás határértékének csökkentése nem rontja a minőséget; épp ellenkezőleg, kibővíti a térség különböző szőlőfajtái által kínált lehetőségeket, ezáltal pedig lehetővé teszi a kifinomultabb, összetettebb és vonzóbb borok előállítását.

Mivel a kapcsolatról szóló szakaszban szerepel a színintenzitás és a színintenzitás határértéke, ezt a megszövegezést is módosítani kellett a határérték változása miatt.

3. Kiegészítés fajtákkal**LEÍRÁS:**

A termékleírás kiegészült a borok készítéséhez használt következő szőlőfajtákkal: Garnacha Tinta, Mazuela vagy Cariñena és Monastrell.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás 6. pontja és az egységes dokumentum 7. pontja.

Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a kapcsolatnál leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ennek alapján úgy véljük, hogy a módosítás standard módosítás, mivel nem tartozik az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt típusok egyikébe sem.

INDOKOLÁS:

A fent említett fajtákat már évek óta termesztik Vallegarcía területén, és bizonyítást nyert, hogy ezek a fajták kiváló minőségű borokat adnak. A „Vallegarcía” eredetmegjelölés kóstolóbizottsága évek óta figyelemmel kíséri e borok fejlődését és minőségét. Bizonyítást nyert, hogy ezek a szőlőfajták a termékleírásunk által megkövetelt minőségű bort adnak, ami azt jelenti, hogy ezeket a szőlőfajtákat fel lehet venni a „Vallegarcía” eredetmegjelölés engedélyezett fajtái közé.

EGYSÉGES DOKUMENTUM**1. A termék elnevezése**

Vallegarcía

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. Fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Sötétsárga színű, és csonthéjas gyümölcsökre, trópusi gyümölcsökre és fehér virágokra emlékeztető, közepesen erős intenzitású aromákkal jellemzett fehérbor. A háttérben fűszernövények – levendula, rozmaring – jegyei ismerhetők fel, a pirítást idéző lecsengéssel. Szájba véve lágy, olajos, éles savaktól mentes, friss és lekerekített. A szájpaplás középső részén kellemes, csonthéjas gyümölcsök aromáit idéző ízérzet bontakozik ki, pirítóásra emlékeztető, enyhén keserű lecsengéssel.

* A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális összes savtartalom	4,1 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	12,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	160

2. *Vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Mélyvörös színárnyalatú, gránátvörös vagy rubinvörös karimájú, és jó külső megjelenésű vörösbor. Közepesen erős intenzitás, piros gyümölcsös zamatok és a mediterrán cserjéseket idéző és ásványi aromák, illetve a levendula balsamos jegyei és pirított („tósztolt”) fából származó aromák jellemzik. Lekerekített, szájba véve könnyed, kiegyensúlyozott, enyhén tanninos.

* A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,2 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. **Borkészítési eljárások**5.1. *Különleges borászati eljárások*1. *Művelési gyakorlat*

A szüretet teljes egészében kézzel végzik, és a szőlőt ládába helyezik. A szőlőt először a szőlőültetvényen, a fürtök levágásakor válogatják át, majd másodszer a pincészet szőlőátvételi helyiségének válogatóasztalán.

2. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A szőlők a tartály felső nyílása feletti magasságban érkezik be, azaz a csővezetékben nulla a nyomás, és a szőlők kevésbé agresszív kezelésnek vannak kitéve.

A tartályba öntés során a pép áthalad egy csöves hőcserélőn, amelyben a hőmérséklete lecsökken. Ennek következtében a tartályok egy, szükség esetén a borászok csapatának belátása szerint módosítható időtartamra hidegek maradnak. Ez az erjesztést megelőző áztatás lehetővé teszi a szőlőkben jelen lévő valamennyi aroma vizes oldatba történő kivonatolását, és stabilabbá teszi a színt.

A hidegáztatási folyamatot követően kipréselik a fehér szőlőket, és az így kapott mustot a zavarosságra vonatkozó megfelelő érték (400–800 NTU) eléréséig ülepítik. Az erjedés megindulása után a must egy változó arányú részét áttöltik a használaton kívüli, francia tölgyből készült hordókba, ahol tovább erjesztik és négy-hat hónapig seprőn érlelik. A fehér- és a vörösborok alkoholos erjesztésében természetes és szelektált élesztők egyaránt szerepet kapnak. A fehérborok alacsony – legalább 15, legfeljebb 26 °C-os – hőmérsékleten erjednek. Figyelembe kell venni a hordókban erjedő must arányát is. A vörösborok erjedése legalább 15, legfeljebb 30 °C-os hőmérsékleten megy végbe. A tartályban tárolás és a héjon áztatás időtartama a borászok csapatának szakmai értékelésétől függően 7 és 28 nap között változik.

3. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A vörösborok fejtése manuálisan történik. A törköly a gravitáció hatására, pumpák alkalmazása nélkül egy pneumatikus présbe jut, majd a kóstolásig terjedő időszakra használt hordókba kerül. Mindezen – akár préselés nélkül (a szőlő saját súlya alatt kicsorgatott), akár préseléssel nyert – bortípusok előállítását és a malolaktikus fermentáció lezárultát követően a borászok bizottsága valamennyi bort megköstolja, és sor kerül a különböző házasítások elvégzésére. A borokat ezután francia tölgyből készült hordókban érlelik.

A borokat a forgalomba hozataluk előtt változó hosszúságú ideig palackban érlelik.

5.2. Maximális hozamok

1. Viognier, Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Mazuela vagy Cariñena és Monastrell fajták

11 500 kilogramm szőlő hektáronként

2.

75 hektoliter/hektár

3. Syrah fajta

9 250 kilogramm szőlő hektáronként

4.

60 hektoliter/hektár

5. Merlot és Cabernet Sauvignon fajták

8 500 kilogramm szőlő hektáronként

6.

55 hektoliter/hektár

7. Petit Verdot fajta

14 600 kilogramm szőlő hektáronként

8.

95 hektoliter/hektár

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A földrajzi terület a Ciudad Real tartomány területén fekvő Retuerta del Bullaque település 9. övezete 448. kataszteri parcellájának felel meg. A terület 1 521 hektárra terjed ki.

7. Fontosabb borszőlőfajták

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. Környezet (természeti és emberi tényezők)

A földrajzi területnek a borok minőségét meghatározó jellemzői a következők:

- a) A *Raña del Fresno* néven ismert geológiai szubsztrátum, amelyre a szőlőültetvény telepítve van, egy olyan képződmény, amely egyedül a világon és kizárólag erre a területre jellemző. Ennek eredményeként az ott termesztett szőlők számos egyedi tulajdonsággal bírnak (nagy intenzitás, kiváló aromák és a szájból hosszan megmaradó íz). Ezenkívül a hasonló éghajlatú területekkel összehasonlítva Vallegarcía talajainak szokatlanul magas a savtartalma és alacsony a pH-értéke. Vallegarcía szőlőit olyan talajokba ültették, amelyek edafológiai besorolása Kasztília–La Mancha egyéb szőlőültetvényeihez képest egyedülálló. A Kasztília–La Mancha-i Egyetemnek (UCLM) a Kasztília–La Mancha szőlőtermesztésre használt talajai által a szőlő összetételére gyakorolt hatás vizsgálatára irányuló kutatási projektje („Suelos vitícolas de Castilla-La Mancha: influencia en la composición de la uva”) keretében Vallegarcía tanulmányozott talajszelvényei a Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2006) szerinti „Tipikus Paleixerul” kategóriába kerültek besorolásra. A „*Raña*” talajok tipikusan az ultisolok rendjébe tartoznak (Vidal et al., 2004). A kutatási projekt keretében tanulmányozott talajok közül kizárólag a három vallegarcíai szelvény tartozik az említett rendbe. A FAO osztályozási rendszere (2007) szerint az UCLM jelentésében elemzett három szelvény (P1, P2 és P3) besorolása sorrendben „Cutanic Alisol (Ferric, Chromic)”, „Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)” és „Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)” lett.

A talajok igen változatos pH-értéke teszi továbbá őket egyedivé. Az egyes szelvények pH-értékét vizsgálva, elsőként a pH-értékek közötti markáns eltérés tűnik fel. Ez a borok pH-értékeiben és harmonikus ízében is tükröződik.

Az alacsony kalciumtartalom és a magas szilícium-, vas- és alumíniumtartalom egyáltalán nem jellemző Kasztília–La Mancha szőlőtermesztésre használt talajaira. Érdekes összehasonlítani ezeket a szinteket a terület többnyire szőlőtermesztésre használt meszes talajaira jellemző szintekkel. Az Amorós et al. munkájában (2012b) közölt adatok szerint Vallegarcía talajának kalciumtartalma nagy mértékben különbözik a meszes talajok felső rétegeiben mérhető szintektől (a vonatkozó érték az előbbi esetében 10,4 g•kg⁻¹, míg az utóbbi esetében 230 g•kg⁻¹). Ezzel szemben a szilíciumtartalomra (345,9 g•kg⁻¹) és a vastartalomra (26,5 g•kg⁻¹) vonatkozó értékek jóval magasabbak a körülhatárolt terület talajainak esetében, mint Kasztília–La Mancha szőlőtermesztésre használt meszes talajainál (127,5 és 16,65 g•kg⁻¹). A meszes talaj felső rétegében található alumínium mennyisége megközelítőleg 33,4 g•kg⁻¹, míg Vallegarcía talajaiban az alumíniumtartalom értéke 57,8 g•kg⁻¹. A talaj alacsony kalciumtartalma sajátos jelleget kölcsönöz Vallegarcía borainak és megkülönbözteti őket Kasztília–La Mancha egyéb boraitól.

Megemlítendő, hogy bizonyos ritkaföldfémnek minősülő elemek (cérium, lantán és neodímium) átlagosan nagy mennyiségben (83,5, 44,5 és 36,5 mg•kg⁻¹) található Vallegarcía talajában az átlagos regionális értékekhez (57,7, 23,5 és 21,6 mg•kg⁻¹) és globális szintekhez (55, 35,5 és 30,5 mg•kg⁻¹) viszonyítva. Ezek az elemek savas talajokban általában nagyobb mennyiségben fordulnak elő, mint meszes talajokban (Amorós et al., 2012a).

- b) A Bullaque folyó és az azt tápláló vízfolyások, amelyek a körülhatárolt területet övezik, a völgyek hűvössége és a hegyek által az északi szelekkel szemben biztosított védelem olyan mikroklímát teremtenek a szőlőültetvény számára, amely télen és nyáron egyaránt mérsékli a szélsőséges időjárási körülményeket. Ez kedvez a szőlők megfelelő és teljesérésének.

- c) A nappali és az éjszakai hőmérsékletek között Vallegarcía tengerszint feletti magasságával összefüggésben jelentkező, nagy fokú ingadozás a régió más részeire jellemzőnél nagyobb csapadékmennyiséggel párosulva hozzájárul a szőlők kiváló tanninszerkezetének kialakulásához, ami fokozza a borok hordós és palackos érlelésre való alkalmasságát.

8.2. A bor leírása

A Vallegarcía borokat lekerekítettség és az éles savak hiánya jellemzi. Kiváló tanninszerkezettel rendelkeznek, amely rendkívül alkalmassá teszi őket a hosszú időn át történő érlelésre és tárolásra. Polifenol-tartalmuk értéke meghaladhatja az 50 meq/l-t, színintenzitásuk értéke pedig a 10 abszorpciós egységet.

A borok intenzitását és aromáinak jellegét mediterrán cserjéket (szuhart, hangát) idéző erőteljes jegyek és balsamos (kakukkfű-, rozmaring-, levendula-) aromák, valamint az ásványi anyagok (fekete pala, kvarcit) jelentős koncentrációja határozzák meg. Ezek a torok mélyén kesernyés utóízt hagynak maguk után, így a bor íze hosszabb ideig érezhető.

8.3. Kapcsolat

A Raña néven ismert geológiai szubsztrátum, amelyre a szőlőültetvény telepítve van, egy olyan képződmény, amely egyedi a világon. A körülhatárolt terület talajainak magas savtartalma és alacsony pH-értéke egyaránt kivételes. E jellemzők együttesen a torok mélyén kibontakozó, kesernyés utóízt kölcsönöznek a bornak, miáltal a bor íze hosszabb ideig érezhető.

A völgyek hűvössége és a hegyek által az északi szelekkel szemben biztosított védelem mérsékli a szélsőséges időjárási körülményeket, és hozzájárul ahhoz, hogy a borok lekerekítettek, éles savaktól mentesek legyenek. A nappali és az éjszakai hőmérsékletek között a körülhatárolt terület tengerszint feletti magasságával összefüggésben jelentkező, nagy fokú ingadozás a jelentős csapadékmennyiséggel párosulva hozzájárul a szőlők kiváló tanninszerkezetének kialakulásához, ami lehetővé teszi, hogy a borok polifenol-tartalmának értéke meghaladhatja az 50 meq/l-t, színintenzitásuk értéke pedig a 10 abszorpciós egységet.

Noha a körülhatárolt területet körülveszi a „Castilla” OFJ területe, ez utóbbinak a jellemzői lényegesen eltérőek a szomszédos körülhatárolt terület adottságaitól, tekintettel az alábbiakra:

TERMÉSZETI TÉNYEZŐK:

A Raña néven ismert geológiai szubsztrátumot, amely egyedi a világon, és amelyet magas savtartalom, alacsony pH-érték jellemez, valamint a völgyek hűvössége, a jelentős csapadékmennyiség és a hegyek által az északi szelekkel szemben biztosított védelem a szomszédos területétől nagyon különböző mikroklíma kialakulását eredményezték.

A felső és az alsó talajrétegek pH-értékei közötti jelentős eltérés, például a 2. szelvény esetében megállapított 4,1 pontos maximális eltérés (pH = 8,9 az Ap esetében és pH = 4,8 a Btg1 esetében), továbbá az alacsony kalciumtartalom, a magas szilícium-, vas- és alumíniumtartalom, valamint a ritkaföldfémek nagy mennyiségben való jelenléte egyértelműen megkülönbözteti Vallegarciát Kasztília-La Mancha többi részétől.

EMBERI TÉNYEZŐK:

A „Vallegarcía” borok előállítási módszerei és a „Castilla” OFJ hatálya alá tartozó szomszédos területeken használt előállítási módszerek közötti legnyilvánvalóbb különbségek a következők:

„CASTILLA” OFJ	VALLEGARCÍA	KÜLÖNBSÉGEK
Fehérborok: ≥ 9 térfogatszázalék	≥ 12 térfogatszázalék	Magasabb alkoholtartalom
Vörösborok: ≥ 10 térfogatszázalék	≥ 12 térfogatszázalék	Magasabb alkoholtartalom
Vörösborok: ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Magasabb illósavtartalom
Fehérborok: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	Alacsonyabb hektáronkénti hozam
Vörösborok: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	Alacsonyabb hektáronkénti hozam
–	> 50 meq/l	Több polifenol
–	> 10 abszorpciós egység	Erőteljesebb szín

A terület a környezete (a *Raña* néven ismert, magas savtartalmú és alacsony pH-értékű geológiai szubsztrátum és a hegyek által biztosított védelem) alapján került körülhatárolásra. Egyetlen pincészet állít elő bort a területen, és az a kérelmező tulajdonában van.

Érdemes megjegyezni, hogy a körülhatárolt terület 1 521 hektárra terjed ki, és e területen a kérelmező tulajdonában lévön kívül nincs másik szőlőültetvény vagy pincészet.

Továbbá a körülhatárolt földrajzi területen a jövőben borászati tevékenységbe kezdő más termelők akkor használhatják a bejegyzett elnevezést, ha megfelelnek a leírásban meghatározott feltételeknek. Ez a lehetőség teljes mértékben reális, tekintve, hogy a körülhatárolt terület kiterjedése 1 521 hektár, vagyis van rajta hely további pincészeteknek is.

9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borokat a termőhelyen kell palackozni, mivel a folyamatot minden esetben egy második érlelési szakasz zárja le, amely során az érlelést palackban kell végezni. Ebben az időszakban reduktív folyamat megy végbe, amely javítja a borok minőségét és lekerekíti az ízüket. A borok akkor tekinthetők fogyasztásra késznek, amikor már rendelkeznek a termék-leírásban az egyes bortípusokra vonatkozóan meghatározott érzékszervi jellemzőkkel.

A termékleíráshoz vezető link

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