

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2022/C 167/10)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINĮ BENDROJO DOKUMENTO PAKEITIMĄ

Vallegarcía

PDO-ES-02085-AM01

Pranešimo data: 25.1.2022.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. „Liekamojo cukraus“ analitiniam parametru apibrėžti vartojamų terminų suderinimas su galiojančiais teisės aktais

APRAŠYMAS:

Analitinis parametras „liekamas cukrus“ buvo pervadintas į „bendrasis cukrus, išreikštas gliukoze ir fruktoze“.

Šis pakeitimas daro poveikį produkto specifikacijos 2.1.1 punktui, o bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Pakeitimu pritaikomi fizinėms ir cheminėms savybėms apibūdinti vartojami terminai. Pakeitimas neturi jokios įtakos galutiniam produktui, kurio savybės ir savitumas, atsirandantys dėl gamtos ir žmogiškųjų veiksnių sąveikos, kaip aprašyta skyriuje apie ryšį su geografine vieta, išlieka. Todėl manome, kad tai yra standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

PAGRINDIMAS:

Šį pakeitimą padarėme laikydamiesi 2018 m. spalio 17 d. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnio, kuriame nurodyta, kad turi būti matuojamas bendras cukraus kiekis, išreikštas fruktoze ir gliukoze.

2. Analitinių parametru peržiūra

APRAŠYMAS:

Minimali raudonųjų vynų spalvos riba sumažinta nuo 12 iki 10 AV.

Atitinkamai buvo pakeisti produkto specifikacijos 2 ir 7 punktai bei bendrojo dokumento 8 punktas.

Šis pakeitimas neturi jokios įtakos galutiniam produktui, kurio savybės ir savitumas, atsirandantys dėl gamtos ir žmogiškųjų veiksnių sąveikos, kaip aprašyta skyriuje apie ryšį su geografine vieta, išlieka. Todėl manoma, kad tai yra standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

(¹) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

PAGRINDIMAS:

SKVN „Vallegarcía“ žymimų vynu gamybos vietovėje kartu auga įvairių veislių vynuogės. Iš „Cabernet Sauvignon“ veislės vynuogių natūraliai gaminami vynai, pasižymintys labai dideliu spalviniu intensyvumu, o iš „Monastrell“ ir „Garnacha Tinta“ veislių vynuogių gaminami švelnesni, vidutinio intensyvumo spalvos vynai.

Apskritai, pastarąjį dešimtmetį rinkose vyrauja vaisiškesnių vynu, kurie patinka vyną atrandančioms naujoms vartotojų kartoms, paklausa.

Vynininkystės specialistai turi turėti priemones, reikalingas gaminti tokiems vynams, kurie būtų patrauklūs nacionalinėms ir tarptautinėms rinkoms, išlaikant gamybos vietovės ir vynuogių veislių suteikiamas savybes.

Mažiausios raudonųjų vynu spalvos intensyvumo ribos sumažinimas nereiškia kokybės pablogėjimo; priešingai, juo padidinama įvairių šios vietovės vynuogių veislių teikiamų galimybių įvairovė, sudarant sąlygas gaminti subtilesnius, kompleksiškesnius ir patrauklesnius vynus.

Kadangi spalvos intensyvumas ir spalvos intensyvumo riba yra minimi skyriuje apie ryšį su geografine vietove, dėl ribos pakeitimo ši formuluoė taip pat turėjo būti pakeista.

3. Papildomų vynuogių veislių įtraukimas**APRAŠYMAS:**

Į produkto specifikaciją įtrauktos šios vynams gaminti naudojamos vynuogių veislės: „Garnacha Tinta“, „Mazuela“ arba „Cariñena“ ir „Monastrell“.

Atitinkamai buvo pakeisti produkto specifikacijos 6 punktą ir bendrojo dokumento 7 punktą.

Šis pakeitimas neturi jokios įtakos galutiniam produktui, kurio savybės ir savitumas, atsirandantys dėl gamtos ir žmoniškųjų veiksnių sąveikos, kaip aprašyta skyriuje apie ryšį su geografine vietove, išlieka. Todėl manoma, kad tai yra standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

PAGRINDIMAS:

Pirmiau minėtos vynuogių veislės Valegarsijoje auginamos daug metų; įrodyta, kad iš šių veislių gaunami aukštos kokybės vynai. SKVN „Vallegarcía“ žymimų vynu degustacijos komitetas daugelį metų stebi šių vynu raidą ir kokybę. Įrodyta, kad iš šių vynuogių veislių gaminami mūsų specifikacijoje reikalaujamą kokybės lygį atitinkantys vynai, o tai reiškia, kad jas galima priskirti prie vynuogių veislių, iš kurių leidžiama gaminti SKVN „Vallegarcía“ žymimus vynus.

BENDRASIS DOKUMENTAS**1. Pavadinimas (-ai)**

Vallegarcía

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

1. Baltasis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Ryškiai geltonos spalvos baltasis vinas su vidutinio ar stipraus intensyvumo kaulavaisių, tropinių vaisių ir baltųjų gėlių aromatu. Jį lydi aromatinių prieskonių – levandos ir rozmarino aromatas ir skrebučių poskonis. Švelnaus poveikio, tirštas, ne itin stipraus, šviežio ir malonaus skonio. Malonus gomurio vidurį veikiantis skonis su kaulavaisių aromatu ir kartoku skrebučių poskoniu.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio % neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų leistinų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,1 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	12,5
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	160

2. Raudonasis vinas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Ryškiai raudonos spalvos raudonasis vinas, kurio spalva taurės pakraščiuose įgyja granato arba rubino ir granato atspalvį ir gerą bendrą spalvą. Būdingi vidutiniški arba stiprus raudonųjų vaisių, Viduržemio jūros regiono krūmynų ir mineralų aromatai arba balzaminis levandos poskonis ir apdegusios medienos aromatas. Išbaigtas, lengvo poveikio, subalansuotas, šiek tiek juntami taninai.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio % neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų leistinų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,2 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	150

5. Vyno gamybos metodai

5.1. Specifiniai vynininkystės metodai

1. Auginimo metodai

Vynuogės skinamos tik rankomis ir dedamos į dėzes. Pirmiausia nuskintos vynuogių kekės rūšiuojamos vynuogynuose, o vėliau – ant vyno gamyklos vynuogių iškrovimo patalpoje esančio išrūšiovimo stalo.

2. Susiję vynų gamybos apribojimai

Kadangi vynuogės sudedamos šiek tiek aukščiau nei viršutinė rezervuaro anga, vamzdžiuose nesusidaro slėgis ir ir vynuogės patiria ne tokį agresyvų poveikį.

Apdirbama vynuogių masė nustumiama į vamzdinį šilumokaitį, kuriame sumažinama jos temperatūra. Atitinkamai rezervuarai tam tikrą laiką (jo trukmę nustato vyndariai) laikomi vėsioje temperatūroje. Dėl šio prieš fermentaciją vykdomo maceravimo visi vynuogėse esantys aromatai ekstrahuojami į vandeninį tirpalą ir stabilizuojama to tirpalo spalva.

Po šaltojo maceravimo proceso baltosios vynuogės sutraiškomos, o gauta misa paliekama nusistovėti, kol pasiekiamas tinkamas 400–800 nefelometrinių drumstumo vienetų (NDV) drumstumas. Prasidėjus fermentacijai, atitinkama misos dalis perpilama į naujas prancūziško ąžuolo statines, kuriose ji paliekama fermentuotis ir brandinama su nuosėdomis 4–6 mėnesius. Baltųjų ir raudonųjų vynų alkoholinei fermentacijai naudojamos tiek natūralios, tiek sukultūrintos mielės. Baltųjų vynų fermentacija vyksta žemoje temperatūroje – 15–26 °C. Taip pat atsižvelgiama į misos, kuri fermentuojasi statinėse, dalį. Raudonieji vynai fermentuojami ne žemesnėje kaip 15 °C ir ne aukštesnėje kaip 30 °C temperatūroje. Nors apdirbimo rezervuare ir maceravimo laikas priklauso nuo vyndarių komandos techninių įvertinimų, jis paprastai trunka 7–28 dienas.

3. Susiję vynų gamybos apribojimai

Raudonųjų vynų pirminis filtravimas atliekamas rankiniu būdu. Raudonųjų vynų pirminis filtravimas atliekamas rankiniu būdu. Išspaudos gravitacinės jėgos pagalba (nenaudojant siurblių), nugramzdinamos į pneumatinį slėgtuvą ir perkeliamos į panaudotas statines, kur laikomos iki ragavimo. Išgavus visų rūšių vyną, tiek iš natūraliai susidariusių, tiek ir spaudimo būdu gautų sulčių, ir pasibaigus pienarūgštės fermentacijai, visus vynus degustuoja vynininkystės komitetas, po to paruošiami įvairūs vyno mišiniai. Tada vynai brandinami prancūziško ąžuolo statinėse.

Iki pateikimo rinkai vynai skirtingą laiką brandinami buteliuose.

5.2. Didžiausias derlius

1. Vynuogių veislės „Viognier“, „Cabernet Franc“, „Garnacha Tinta“, „Mazuela“ arba „Cariñena“ ir „Monastrell“

11 500 kg vynuogių iš hektaro

2.

75 hektolitrai iš hektaro

3. Vynuogių veislė „Syrah“

9 250 kg vynuogių iš hektaro

4.

60 hektolitrus iš vieno hektaro

5. Vynuogių veislės „Merlot“ ir „Cabernet Sauvignon“

8 500 kg vynuogių iš hektaro

6.

55 hektolitrai iš hektaro

7. Vynuogių veislė „Petit Verdot“

14 600 kg vynuogių iš hektaro

8.

95 hektolitrai iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Geografinė vietovė – Siudad Realio provincijos Retuertos del Buljakės savivaldybės 9 zonos 448 kadastrinis sklypas. Jo plotas – 1 521 hektarai.

7. Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės)

„Cabernet Franc“

„Cabernet Sauvignon“

„Garnacha Tinta“

„Mazuela“ – „Cariñena“

„Merlot“

„Monastrell“

„Petit Verdot“

„Syrah“

„Viognier“

8. Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas

8.1. Aplinka (gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai)

Geografinės vietovės ypatybės, turinčios lemiamos įtakos vynu kokybei, yra šios:

- Geologinis substratas, kuriame pasodintas vynuogynas, žinomas kaip *Raña del Fresno*, yra unikalus pasaulyje ir išskirtinis šios vietovės darinys. Todėl šioje vietovėje auginamos vynuogės pasižymi keliomis unikaliomis savybėmis (intensyviu skoniu, aromatine kokybe ir ilgai ant gomurio išsilaikančiu skoniu). Be to, palyginti su panašiose klimato srityse esančiomis vietovėmis, Valegarsijos dirvožemio didelis rūgštingumas ir žemas pH yra neįprasti. Valegarsija – teritorija vynuogynų, pasodintų dirvožemyje, kurio edafologinė klasifikacija, palyginti su kitais Kastilijos-La Mančos vynuogynais, yra unikali. KKastilijos-La Mančos universiteto (UCLM) mokslinių tyrimų projekte pavadinimu „Wine-growing soils in Castile-La Mancha: influence on the composition of the grape“ studijuoti Valegarsijos dirvožemio profiliai remiantis dirvožemio taksonomija, buvo klasifikuojami kaip tipiniai rūgštiniai dirvožemiai (Palixerult) (Soil Survey Staff, 2006 m.), o „raña“ dirvožemiams būdingos raudonmolio dirvožemio rūšys (Vidal et al., 2004 m.). Iš mokslinių tyrimų projekte nagrinėtų vynuogynų auginimo dirvožemių tai rūšiai priklauso tik trijų profilių Valegarsijos dirvožemiai. Pagal Maisto ir žemės ūkio organizacijos (FAO) 2007 m. klasifikavimo sistemą trys UCLM ataskaitoje nagrinėti profiliai – P1, P2 ir P3 – buvo klasifikuojami atitinkamai kaip geležies ir chromo kutaninis alisolis, geležies skeletiškas kutaninis alisolis ir geležies skeletiškas kutaninis alisolis.

Be to, dėl didelio dirvožemio pH skirtumo šios dirvožemio rūšys yra unikalios. Žvelgiant į kiekvienos dirvožemio rūšies pH, pirmiausia išsiskiria ryškūs pH verčių skirtumai. Tie skirtumai atitinka vynu pH lygį ir tai, koku mastu yra subalansuotas jų skonis.

Mažas kalcio kiekis ir didelis silicio dioksido, geležies bei aliuminio kiekis yra visiškai nebūdingi Kastilijos ir La Mančos dirvožemiams, kuriuose auginami vynuogynai. Ši pH lygį įdomu palyginti su vietovės klintinio dirvožemio (toks dirvožemis paprastai naudojamas vynuogynams auginti), pH lygiu. Remiantis Amorós et al. (2012 m.) veikalų duomenimis, Valegarsijos dirvožemyje esantis kalcio kiekis labai skiriasi nuo kiekio, kuris paprastai randamas klintinių dirvožemių viršutiniuose sluoksniuose (10,4 g/kg-1 palyginti su 230 g/kg-1). Ir priešingai – silicio (345,9 g/kg-1) ir geležies (26,5 g/kg-1) kiekis yra gerokai didesnis nustatytų ribų vietovės dirvožemyje nei Kastilijos-La Mančos vynuogynais apsodintuose klintiniuose dirvožemiuose (atitinkamai 127,5 ir 16,65 g/kg-1). Viršutiniame klintinio dirvožemio sluoksnyje yra maždaug 33,4 g/kg-1 aliuminio, tuo tarpu Valegarsijos dirvožemyje jo yra 57,8 g/kg-1. Dėl mažo kalcio kiekio dirvožemyje Valegarsijos vynuogynai yra saviti ir įgyja skirtingų ypatybių nei kiti Kastilijos ir La Mančos vynuogynai.

Reikėtų atkreipti dėmesį į didelį vidutinį elementų (cerio, lantano ir neodimio), kurie priskiriami retųjų žemių elementams, kiekį Valegarsijos dirvožemyje (atitinkamai 83,5, 44,5 ir 36,5 mg/kg-1), palyginti su vidutiniu kiekiu regione (atitinkamai 57,7, 23,5 ir 21,6 mg/kg-1) ir pasaulyje (atitinkamai 55, 35,5 ir 30,5 mg/kg-1). Apskritai šių elementų koncentracija rūgštinėje dirvoje yra didesnė nei klintinių dirvožemyje (Amorós et al., 2012 m.).

- Bulakės upės ir ją maitinančių srovių, esančių aplink nustatytą ribų geografinę vietovę, poveikis, taip pat slėnių gaiva ir kalnų teikiama užuovėja nuo šiaurinių vėjų sukuria vynuogynui žiemos ir vasaros ekstremalias sąlygas sušvelninantį mikroklimatą. Šios sąlygos leidžia vynuogėms tinkamai nokti ir sunokti.

- c) Dėl didelio dienos ir nakties temperatūrų skirtumo, kuris susidaro dėl to, kad Valegarsija yra aukščiau jūros lygio, taip pat dėl joje būdingo didesnio nei kitose regiono dalyse kritulių kiekio vynuogės įgyja puikią rūgštiną struktūrą, dėl ko vynas tampa labiau tinkamu brandinimui tiek statinėje, tiek butelyje.

8.2. Vyno aprašymas

Valegarsijos vynai pasižymi išbaigtumu ir ne itin stipriu skoniu. Jie taip pat yra puikios rūgštinės struktūros, dėl kurios jų skonis gali tobulėti ir puikiai išsilaikyti bėgant laikui. Jie gali pasiekti aukštesnių nei 50 mekv/l polifenolinių verčių, o jų spalvinis intensyvumas gali viršyti 10 absorbcijos vienetų..

Vynų intensyvumą ir aromatinę kokybę nulemia intensyvus Viduržemio jūros regiono krūmynų (švytrūno, viržio) ir balzaminis (tymo, rozmarino, levandos) aromatas, taip pat didelis mineralų (juodojo skalūno, kvarcito) kiekis. Vynai gerklėje palieka kartų, tačiau skonį prailginantį poskonį.

8.3. Ryšys su geografine vietoje

Geologinis substratas, kuriame pasodintas vynuogynas, žinomas kaip *raña*, yra unikalus pasaulyje darinys. Didelis nustatytos geografinės vietovės dirvožemių rūgštingumas ir žemas pH taip pat yra neįprasti. Dėl šio derinio vynai gerklėje palieka kartų, tačiau skonį prailginantį poskonį.

Slėnių gaiva ir kalnų teikiama užuovėja nuo šiaurinių vėjų sušvelnina klimato poveikį ir padeda pagaminti švelnų ir ne itin stipraus skonio vyną. Dėl nustatytų ribų vietovės išsidėstymo virš jūros lygio susidaro didelis dienos ir nakties temperatūrų skirtumas, taip pat dažnai lyja – tai padeda vynuogėms įgyti puikią rūgštinę struktūrą, dėl kurios vynų polifenolių savybės viršija 50 mekv/l, o spalvos intensyvumas – 10 absorbcijos vienetų.

Nepaisant to, kad šią nustatytą geografinę vietovę supa SGN „Castilla“ žymimų produktų gamybos vietovė, ji pasižymi gerokai skirtingomis savybėmis, palyginti su kaimynine nustatyta geografine vietoje, dėl šių priežasčių:

GAMTINIAI VEIKSNIAI:

„Raña“ tipo dirvožemio geologinis substratas pasižymi dideliu rūgštingumu ir žemu pH lygiu, taip pat gausiu kritulių kiekiu, o kalnų teikiama užuovėja nuo šiaurinių vėjų sukuria mikroklimatą, kuris labai skiriasi nuo kaimyninės teritorijos.

Dėl to, kad Valegarsijoje viršutinio dirvožemio sluoksnio ir podirvio pH yra labai nevienodas, įskaitant didžiausią 4,1 balų pokytį 2 profilio dirvožemyje (8,9pH Ap dirvožemyje ir 4,8pH Btg1 dirvožemyje), taip pat dėl mažo kalčiaus kiekio, bet didelio silicio, geležies ir aliuminio ir retai žemėje randamų elementų kiekio, ši teritorija skiriasi nuo likusios Kastilijos-La Mančos.

ŽMOGIŠKIEJI VEIKSNIAI:

Ryškesniausi SKVN „Vallegarcía“ žymimų vynų ir kaimyninėse vietovėse gaminamų vynų, kurie žymimi SGN „Castilla“, gamybos metodų skirtumai yra šie:

SGN „CASTILLA“	SKVN „VALLEGARCÍA“	SKIRTUMAI
Baltieji vynai: ≥ 9 tūrio proc.	≥ 12 tūrio proc.	Didesnis alkoholio kiekis
Raudonieji vynai: ≥ 10 tūrio proc.	≥ 12 tūrio proc.	Didesnis alkoholio kiekis
Raudonieji vynai: ≤ 18 meq/l	≤ 20 meq/l	Didesnis lakusis rūgštingumas
Baltieji vynai: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 11 500 kg/ha	Mažesnė išeiga iš hektaro
Raudonieji vynai: ≤ 16 000 kg/ha	≤ 14 600 kg/ha	Mažesnė išeiga iš hektaro
—	> 50 meq/l	Daugiau polifenolių
—	> 10 AU	Intensyvesnė spalva

Vietovės geografinės ribos nustatytos remiantis jos aplinka („Raña“ tipo dirvožemio geologiniu substratu, pasižymintiu dideliu rūgštingumu ir žemu pH lygiu, taip pat kalnų teikiama apsauga). Vietovėje yra tik viena vyno gamybos įmonė, kuri priklauso pareiškėjui.

Reikėtų atkreipti dėmesį į tai, kad nustatyta geografinė vietovė apima 1 521 hektarų plotą ir jame yra tik pareiškėjo pasodinti vynmedžiai ir jam priklausanti vyno gamybos įmonė.

Be to, kiti gamintojai, jei jie ateityje įsisteigtų nustatytoje geografinėje vietovėje, galėtų naudoti registruotą pavadinimą, jei atitiktų specifikacijoje nustatytas sąlygas. Šis scenarijus yra visiškai tikėtinas, nes nustatyta vietovė apima 1 521 hektarų plotą, taigi, joje yra vietos kitoms vyno gamybos įmonėms.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

Vynai turi būti išpilstyti gamybos vietovėje, nes visais atvejais gamybos procesas baigiasi antruoju brandinimo butelyje laikotarpiu. Šiuo laikotarpiu vykdomas redukcijos procesas, kuris pagerina vynu kokybę ir užtikrina išbaigtą skonį. Vynai yra tinkami vartojimui, kai jie įgyja kiekvieno konkretaus tipo vyno specifikacijoje nurodytas organoleptines savybes.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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