

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2022/C 167/10)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Vallegarcía”

PDO-ES-02085-AM01

Paziņojuma datums: 25.1.2022.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Analītiskajam parametram “atlikumcukuri” izmantotās terminoloģijas saskaņošana ar spēkā esošajiem tiesību aktiem**

APRAKSTS

Analītiskais parametrs “atlikumcukuri” ir pārdēvēts par “kopējo cukuru daudzumu, ko izsaka kā fruktozi un glikozi”.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.1.1. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Ar šo grozījumu pielāgo terminoloģiju, ko izmanto, aprakstot fizikālās un ķīmiskās īpašības. Tas neietver nekādas gatavā produkta izmaiņas; produkts saglabā saiknes aprakstā norādītās īpašības un profilu, kas veidojies dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātā. Tāpēc uzskatām, ka šis ir standarta grozījums, jo tas neatbilst nevienam no veidiem, kas uzskaitīti Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

PAMATOJUMS

Šo grozījumu esam veikuši, lai nodrošinātu atbilstību Komisijas 2018. gada 17. oktobra Īstenošanas regulas (ES) 2019/34 20. pantam, kurā noteikts, ka ir jāmēra kopējais cukuru daudzums, ko izsaka kā fruktozi un glikozi.

2. **Izmaiņas analītisko īpašību aprakstā**

APRAKSTS

Minimālā krāsas intensitātes robežvērtība sarkanvīniem ir samazināta no 12 AU līdz 10 AU.

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 2. un 7. punkts un vienotā dokumenta 8. punkts.

Šis grozījums neietver nekādas gatavā produkta izmaiņas; produkts saglabā saiknes aprakstā norādītās īpašības un profilu, kas veidojies dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātā. Tāpēc uzskatām, ka šis ir standarta grozījums, jo tas neatbilst nevienam no veidiem, kas uzskaitīti Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

PAMATOJUMS

Ar CVN “Vallegarcía” apzīmētā produkta ražošanas apgabalā kopā aug dažādas vīnogu šķirnes. Tajā sastopama gan šķirne “Cabernet Sauvignon”, kas dabiski rada vīnus ar ļoti augstu intensīvas krāsas potenciālu, gan šķirnes “Monastrell” un “Garnacha Tinta”, no kurām iegūst zīdainākus vīnus vidēji intensīvā krāsā.

Kopumā pēdējās desmitgades laikā tirgū ir pieprasījums pēc augļainākiem vīniem, kas patīk jaunajām patērētāju paaudzēm, kuras iepazīstas ar vīnu.

Vīndariem ir jābūt vajadzīgajiem instrumentiem tāda vīna ražošanai, kas ir pieprasīts iekšējā un starptautiskajā tirgū, bet vienlaikus saglabā šā ražošanas apgabala un šķirņu raksturīgās īpašības.

Sarkanvīna minimālās krāsu intensitātes robežvērtības samazināšana nepasliktina kvalitāti; gluži pretēji — tā paplašina dažādo vīnogu šķirņu nodrošināto iespēju klāstu, tādējādi ļaujot ražot izsmalcinātākus, sarežģītākus un pievilcīgākus vīnus.

Tā kā krāsas intensitāte un krāsas intensitātes robežvērtība ir minēta iedaļā par saikni, saistībā ar izmaiņām minētajā robežvērtībā bija jāgroza arī tās formulējums.

3. Šķirņu pievienošana

APRAKSTS

Produkta specifikācijai ir pievienotas šādas vīnogu šķirnes, ko izmanto vīnu ražošanā: “Garnacha Tinta”, “Mazuela” vai “Cariñena” un “Monastrell”.

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 6. punkts un vienotā dokumenta 7. punkts.

Šis grozījums neietver nekādas gatavā produkta izmaiņas; produkts saglabā saiknes aprakstā norādītās īpašības un profilu, kas veidojies dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātā. Tāpēc uzskatām, ka šis ir standarta grozījums, jo tas neatbilst nevienam no veidiem, kas uzskaitīti Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

PAMATOJUMS

Iepriekš minētās šķirnes ir audzētas *Vallegarcía* daudzus gadus, un ir pierādīts, ka no šīm šķirnēm iegūst augstas kvalitātes vīnus. CVN “Vallegarcía” degustatoru komiteja jau gadiem ilgi seko līdzi šo vīnu attīstībai un kvalitātei. Ir pierādīts, ka no šo šķirņu vīnogām iegūst vīnus, kas atbilst mūsu specifikācijā noteiktajai kvalitātei, un tas nozīmē to, ka tās var iekļaut ar CVN “Vallegarcía” apzīmētā produkta atļauto šķirņu vidū.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Vallegarcía

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna(-u) apraksts

1. Baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Intensīvi dzeltenas krāsas baltvīns ar vidēji spēcīgu kaulēņu, tropu augļu un balto ziedu aromātu. Fonā jūtama aromātisko garšaugu — lavandas, rozmarīna — aromāts, un vīnam ir grauzdējuma pēcsmarža. Garša sākumā maiga, eļļaina, bez asām notīm, svaiga un noapaļota. Pēc tam jūtams kaulēņu aromāts un nedaudz rūgtena grauzdējuma pēcgarša.

* Spirta maksimālās kopējās koncentrācijas vērtība nedrīkst pārsniegt attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežas.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %)	
Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %)	12,5
Minimālais kopējais skābums	4,1 grams uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	12,5
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	160

2. Sarkanvīns**ĪSS APRAKSTS**

Intensīvi sarkanas krāsas sarkanvīns ar granāta vai granāta un rubīna sarkanumu pie glāzes malas, labs krāsojums. Vidējas intensitātes sarkano augļu, Vidusjūras reģiona krūmu un minerālu aromāts vai arī aromāts ar lavandas balzamiskajām notīm un apdedzinātas koksnes smarža. Garša noapaļota, sabalansēta, nedaudz savelkoša, sākumā viegla.

* Spirta maksimālās kopējās koncentrācijas vērtība nedrīkst pārsniegt attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežas.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %)	
Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4,2 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. Vīndarības metodes**5.1. Īpašās vīndarības metodes****1. Audzēšanas metode**

Visas vīnogas novāc ar rokām un liek kastēs. Vispirms vīnogas izšķiro vīndārzā ķekaru griešanas laikā, un pēc tam tās pāršķiro vīna darītavā pie šķirošanas galda uz vīnogu saņemšanas rampas.

2. Attiecīgais ierobežojums vīnu gatavošanā

Vīnogas ievada virs tvertnes augšējās ieplūdes vietas, lai caurulēs neveidotos spiediens un vīnogas tiktu apstrādātas mazāk agresīvi.

Kamēr vīnogas uzglabā tvertnē, vīnogu mīkstums plūst cauri cauruļu siltummainim, kur tiek pazemināta to temperatūra. Tādējādi vajadzības gadījumā tvertnes tiek saglabātas aukstas tik ilgi, cik ilgi vīndaru komanda uzskata par nepieciešamu. Šādā vīnogu macerācijā pirms raudzēšanas viss vīnogu aromāts tiek ekstrahēts ūdens šķīdumā un tiek nostabilizēta krāsa.

Pēc aukstās macerācijas procesa baltās vīnogas presē, un iegūto misu nostādina, līdz ir iegūta nepieciešamā duļķainība (400–800 NTU). Pēc rūgšanas sākuma misas daļu, kuras lielums var katrā gadījumā atšķirties, pārlej nelietotās Francijas ozolkoka mucās, kur tā rūgst un tiek izturēta uz nogulsnēm četrus līdz sešus mēnešus. Baltvīna un sarkanvīna spirta fermentācijā izmanto gan dabīgo raugu, gan selekcionēto raugu. Baltvīns rūgst zemā temperatūrā: ne zemākā par 15 °C un ne augstākā par 26 °C. Tiek arī paturēts prātā, kāda daļa misas rūgst mucās. Sarkanvīnu raudzē temperatūrā, kas nav zemāka par 15 °C un nav augstāka par 30 °C. Tvertnē turēšanas un macerācijas laiks ilgst 7 līdz 28 dienas atkarībā no vīndaru komandas tehnoloģiskā novērtējuma.

3. Attiecīgais ierobežojums vīnu gatavošanā

Sarkanvīnus pārlej manuāli. Čagas gravitācijas ietekmē — bez sūkņu izmantošanas — nonāk pneimatiskajā presē un tiek pārliktas lietotās mucās līdz degustācijai. Pēc tam kad ir iegūts visu veidu vīns (gan izspiestais vīns, gan vīns, kas iztecējis pats) un ir beigusies malolaktiskā fermentācija, visu veidu vīnu degustē vīndaru komiteja un tiek pagatavoti dažādi maisījumi. Pēc tam tos iztur Francijas ozolkoka mucās.

Pirms laišanas tirgū vīnu iztur pudelēs noteiktu laiku, kura ilgums var būt atšķirīgs.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

1. Šķirnes “Viognier”, “Cabernet Franc”, “Garnacha Tinta”, “Mazuela” vai “Cariñena” un “Monastrell”

11 500 kg vīnogu no hektāra

- 2.

75 hl no hektāra

3. Šķirne “Syrah”

9 250 kg vīnogu no hektāra

- 4.

60 hl no hektāra

5. Šķirnes “Merlot” un “Cabernet Sauvignon”

8 500 kg vīnogu no hektāra

- 6.

55 hl no hektāra

7. Šķirne “Petit Verdot”

14 600 kg vīnogu no hektāra

- 8.

95 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ģeogrāfiskais apgabals ir zemesgabals ar kadastra numuru 448 Sjudadrealas provinces pašvaldības *Retuerta del Bullaque* 9. zonā. Apgabala platība ir 1 521 hektārs.

7. Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)

“CABERNET FRANC”

“CABERNET SAUVIGNON”

“GARNACHA TINTA”

“MAZUELA” — “CARIÑENA”

“MERLOT”

“MONASTRELL”

“PETIT VERDOT”

“SYRAH”

“VIOGNIER”

8. Saiknes vai saikņu apraksts

8.1. Vide (dabas faktori un cilvēkfaktori)

Ģeogrāfiskā apgabala iezīmes, kurām ir izšķiroša ietekme uz vīnu kvalitāti, ir aprakstītas turpmāk.

- a) Pagulvirsmā, uz kuras iestādīts vīndārzs un kura zināma ar nosaukumu *Raña del Fresno*, ir pasaulē unikāls veidojums, kas atrodams vienīgi šajā apgabalā. Tāpēc vīnogām, ko audzē šajā apgabalā, ir vairākas unikālas īpašības (ļoti intensīva krāsa, aromātiskums un ilgnoturīga pēcgarša). Turklāt, ja salīdzina vīndārza *Vallegarcía* augsnes ar augsnēm teritorijās, kur valda līdzīgi klimata apstākļi, var secināt, ka ielejas augsnēm ir neraksturīgi augsta skābuma pakāpe un zems pH. Vīndārzs *Vallegarcía* ir iestādīts augsnēs, kuru klasifikācija atšķiras no visu pārējo Kastīlijas-Lamančas vīndārzu augsņu klasifikācijas. Kastīlijas-Lamančas Universitātes (UCLM) pētniecības projektā “Vīna vīnogulāju augsnes Kastīlijā-Lamančā: ietekme uz vīnogu sastāvu” (*Suelos vitícolas de Castilla-La Mancha: influencia en la composición de la uva*) vīndārza *Vallegarcía* izpētie profili tika ierindoti augsņu klasifikācijas (*Soil Survey Staff*, 2006) klasē “tipiska *Palexerult* augsne”, un ultisola rindas sarkano mālu augsņu tips ir raksturīgs pagulvirsmas *raña* augsnēm (*Vidal et al.*, 2004). No visām pētniecības projektā izpētajām vīna vīnogulāju augsnēm pie minētā tipa pieder tikai trīs vīndārza *Vallegarcía* augsņu profili. UCLM ziņojumā analizētie trīs profili P1, P2 un P3 atbilstoši Pārtikas un lauksaimniecības organizācijas (FAO) klasifikācijas sistēmai (2007) tika ierindoti attiecīgi šādās augsņu klasēs: *Cutanic Alisol (Ferric, Chromic)*, *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)* un *Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic)*.

Turklāt augsņu pH lielās atšķirības padara tās unikālas. Aplūkojot katra profila pH, vispirms izceļas izteiktās atšķirības starp pH vērtībām. Tas atspoguļojas vīna pH līmenī un tā garšas līdzsvarotībā.

Zemais kalcija saturs un augstais kvarca, dzelzs un alumīnija saturs ir pilnīgi neraksturīgs Kastīlijas-Lamančas vīna vīnogulāju augsnēm. Ir interesanti salīdzināt šo elementu saturu šajās augsnēs un tā paša apgabala kaļķakmens augsnēs, kurās parasti audzē vīnogulājus. Kā liecina *Amorós et al.* (2012b) dati, vīndārza *Vallegarcía* augsnes kalcija saturs ļoti atšķiras no kalcija satura kaļķakmens augsņu virskārtā (10,4 g • kg⁻¹ salīdzinājumā ar 230 g • kg⁻¹). Savukārt silīcija (345,9 g • kg⁻¹) un dzelzs (26,5 g • kg⁻¹) līmenis noteiktā apgabala augsnēs ir daudz lielāks nekā Kastīlijas-Lamančas vīna vīnogulāju kaļķakmens augsnēs (attiecīgi 127,5 g • kg⁻¹ un 16,65 g • kg⁻¹). Kaļķakmens augsnes virskārtā alumīnija saturs ir aptuveni 33,4 g • kg⁻¹, savukārt vīndārza *Vallegarcía* augsnē šis rādītājs ir 57,8 g • kg⁻¹. Zemais kalcija saturs augsnē piešķir vīndārza *Vallegarcía* vīnam tā raksturīgās īpašības un atšķir to no citviet Kastīlijā-Lamančā iegūta vīna.

Ir vērts pieminēt, ka vīndārza *Vallegarcía* augsnē ir augsts vidējais retzemju elementu (cērija, lantāna un neodīma) daudzums (attiecīgi 83,5 mg • kg⁻¹, 44,5 mg • kg⁻¹ un 36,5 mg • kg⁻¹) salīdzinājumā ar to vidējo daudzumu reģionā (attiecīgi 57,7 mg • kg⁻¹, 23,5 mg • kg⁻¹ un 21,6 mg • kg⁻¹) un pasaulē (attiecīgi 55 mg • kg⁻¹, 35,5 mg • kg⁻¹ un 30,5 mg • kg⁻¹). Parasti šo elementu ir vairāk skābās augsnēs nekā kaļķakmens augsnēs (*Amorós et al.*, 2012a).

- b) Gar noteikto apgabalu tekošās Buljakes upes un tās pieteku ietekme, kā arī ieleju svaigums un kalnu nodrošinātā aizsardzība pret ziemeļu vējiem vīndārza rada tādu mikroklimatu, kas mazina ekstremālo laikapstākļu ietekmi gan ziemā, gan vasarā. Tā ietekmē vīnogas var pareizi un pilnīgi nogatavoties.

- c) Tā kā apgabālā ir liela temperatūras atšķirība starp dienu un nakti, ko nosaka vīndārza *Vallegarcía* augstums virs jūras līmeņa, un liels nokrišņu daudzums salīdzinājumā ar citām reģiona daļām, vīnogām ir izcila tanīnu struktūra, kas palielina vīna piemērotību izturēšanai mucā un pudelē.

8.2. Vīna apraksts

Vīndārza *Vallegarcía* vīnam ir noapaļota garša bez asām notīm. Tam ir arī izcila tanīnu struktūra, kas to padara īpaši piemērotu nogatavināšanai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Tā polifenolu vērtība var pārsniegt 50 mekv./l, bet krāsas intensitāte — 10 AU.

Vīna intensitāti un aromātiskumu nosaka intensīvais Vidusjūras reģiona krūmu (klinšrožu, viršu) un balzamiskais (timiāna, rozmarīna, lavandas) aromāts, kā arī augsts minerālu (melnā slānekļa, kvarcīta) saturs. Šo elementu iespaidā mutē jūtama rūgta pēcgārša, kas papildina vīna garšu.

8.3. Saikne

Pagulvirisma, uz kuras iestādīts vīndārzs un kura zināma ar nosaukumu *raña*, ir pasaulē unikāls veidojums. Arī noteiktā apgabala augšņu augstā skābuma pakāpe un zemais pH ir neparasts. Šīs kombinācijas iespaidā vīns mutē atstāj rūgtu pēcgāršu, kas papildina vīna garšu.

Ieleju svaigums un kalnu nodrošinātā aizsardzība pret ziemeļu vējiem padara klimatu maigāku un palīdz piešķirt vīnam noapaļotu garšu bez asām notīm. Lielā dienas un nakts temperatūras atšķirība, ko nosaka noteiktā apgabala augstums virs jūras līmeņa, un liels nokrišņu daudzums veicina izcilas tanīnu struktūras veidošanos vīnogās, kā rezultātā vīna polifenolu vērtība var pārsniegt 50 mekv./l, bet krāsas intensitāte — 10 AU.

Lai gan noteikto apgabalu ieskauj ar AĢIN “Castilla” apzīmēto produktu ražošanas apgabals, tā īpašības ievērojami atšķiras no noteiktā kaimiņapgabala īpašībām turpmāk minēto iemeslu dēļ.

DABAS FAKTORI

Pagulvirisma *raña*, kura ir unikāla pasaulē un kurai raksturīga augsta skābuma pakāpe un zems pH, kā arī ieleju svaigums, lielais nokrišņu daudzums un kalnu nodrošinātā aizsardzība pret ziemeļu vējiem rada tādu mikroklimatu, kas ļoti atšķiras no kaimiņapgabālā valdošā.

Lielā atšķirība starp augsnes virskārtas un apakškārtas pH (2. profilā maksimālā atšķirība bija 4,1 punkts (pH 8,9 horizontā Ap, pH 4,8 horizontā Btg1)), kā arī zemais kalcija saturs, augstais kvarca, dzelzs un alumīnija saturs un lielais retzemju elementu saturs atšķir vīndārzu *Vallegarcía* no pārējās Kastīlijas-Lamančas.

CILVĒKFAKTORI

Visacīmredzamākās atšķirības starp vīna ražošanas metodēm vīndārzā *Vallegarcía* un kaimiņapgabalos, kuros tiek ražots ar AĢIN “Castilla” apzīmētais vīns, ir šādas:

AĢIN “CASTILLA”	“VALLEGARCÍA”	ATŠĶIRĪBAS
Baltvīni: ≥ 9 tilp. %	≥ 12 tilp. %	Augstāka spirta tilpumkoncentrācija
Sarkanvīni: ≥ 10 tilp. %	≥ 12 tilp. %	Augstāka spirta tilpumkoncentrācija
Sarkanvīni: ≤ 18 mekv./l	≤ 20 mekv./l	Lielāks gaistošais skābums
Baltvīni: $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 11\ 500$ kg/ha	Mazāks produkcijas daudzums no hektāra
Sarkanvīni: $\leq 16\ 000$ kg/ha	$\leq 14\ 600$ kg/ha	Mazāks produkcijas daudzums no hektāra
—	> 50 mekv./l	Vairāk polifenolu
—	> 10 AU	Vairāk krāsas

Apgabala robežas tika noteiktas, pamatojoties uz tā vidi (pagulvirsmu *raña* ar tās augsto skābuma pakāpi un zemu pH, kā arī kalnu nodrošināto aizsardzību). Šajā apgabalā vīnu ražo tikai viena vīna darītava, un tā pieder pieteikuma iesniedzējam.

Būtu jānorāda, ka noteiktā apgabala platība ir 1 521 hektārs un apgabalā nav citu vīnogulāju un vīna darītavu, kā vien tie, kas pieder pieteikuma iesniedzējam.

Turklāt citi ražotāji varēs izmantot reģistrēto nosaukumu, ja tie nākotnē sāks darboties noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ja vien viņi ievēros specifikācijā izklāstītos nosacījumus. Tas ir pilnīgi iespējams, jo noteiktais apgabals aptver 1 521 hektāru, tāpēc tajā pietiek vietas vēl citām vīna darītavām.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vīns jāpilda pudelēs ražošanas apgabalā, jo ražošanas process vienmēr noslēdzas ar vēl vienu posmu — izturēšanu pudelē. Šajā periodā notiek reducēšanas process, kas uzlabo vīna kvalitāti, novedot vīna garšu līdz pilnībai. Vīns ir gatavs patēriņam, kad tas ir ieguvis organoleptiskās īpašības, kuras katra veida vīnam ir izklāstītas specifikācijās.

Saite uz produkta specifikāciju

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