

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2022/C 167/10)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING WAARBIJ HET ENIG DOCUMENT WORDT GEWIJZIGD

“Vallegarcía”

PDO-ES-02085-AM01

Datum van mededeling: 25.1.2022

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING**1. Aanpassing van de terminologie betreffende de analytische parameters voor restdrukker aan de geldende wetgeving**

BESCHRIJVING

De analytische parameter “restdrukkers” heet voortaan “totaal aan suikers, uitgedrukt als glucose plus fructose”.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.1.1 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Deze wijziging is een aanpassing van de terminologie die wordt gebruikt voor de fysisch-chemische kenmerken en leidt niet tot een verandering in het eindproduct. Het product behoudt immers het profiel en de kenmerken die in het onderdeel over het verband zijn beschreven en uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien. Derhalve wordt geoordeeld dat het om een standaardwijziging gaat, aangezien ze niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

REDENEN

De wijziging wordt aangebracht overeenkomstig artikel 20 van Uitvoeringsverordening (EU) 2019/34 van de Commissie van 17 oktober 2018, waarin is bepaald dat het totaal aan suikers, uitgedrukt in fructose en glucose, moet worden gemeten.

2. Herziening van de analytische parameters

BESCHRIJVING

Verlaging van de minimumgrens voor de kleur van 12 naar 10 extinctie-eenheden voor rode wijn.

De punten 2 en 7 van het productdossier en punt 8 van het enig document worden derhalve gewijzigd.

Er is geen sprake van wijziging van het eindproduct. Het product behoudt immers het profiel en de kenmerken die in het onderdeel over het verband zijn beschreven en uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien. Derhalve wordt geoordeeld dat het om een standaardwijziging gaat, aangezien ze niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

REDENEN

In het productiegebied van de oorsprongsbenaming Vallegarcía komen verschillende druivenrassen voor: enerzijds cabernet sauvignon, dat van nature wijnen met een zeer hoog kleurpotentieel oplevert en anderzijds monastrell en garnacha tinta, die lichtere wijnen met een gemiddelde kleurintensiteit opleveren.

De laatste jaren vragen de markten over het algemeen meer fruitige wijnen, die aantrekkelijk zijn voor nieuwe generaties consumenten die interesse beginnen te tonen in de wijncultuur.

De wijnbouwers moeten over de nodige instrumenten beschikken om wijnen te kunnen produceren die zowel voor de nationale als de internationale markten aantrekkelijk zijn en tegelijk de kenmerken van het productiegebied en de rassen vertonen.

De verlaging van de minimumgrens voor kleurintensiteit bij rode wijn leidt niet tot kwaliteitsverlies, maar zorgt intendeel voor meer mogelijkheden om van de verschillende druivenrassen subtielere, complexere en aantrekkelijkere wijnen te produceren.

Aangezien de kleurintensiteit en de desbetreffende grenswaarde worden vermeld in het onderdeel over het verband, moest dat onderdeel worden aangepast als gevolg van de wijziging van de grenswaarde.

3. Toevoeging van rassen

BESCHRIJVING

De volgende wijndruivenrassen worden opgenomen in het productdossier: garnacha tinta, mazuela of cariñena en monastrell.

Punt 6 van het productdossier en punt 7 van het enig document worden derhalve gewijzigd.

Er is geen sprake van wijziging van het eindproduct. Het product behoudt immers het profiel en de kenmerken die in het onderdeel over het verband zijn beschreven en uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien. Derhalve wordt geoordeeld dat het om een standaardwijziging gaat, aangezien ze niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

REDENEN

De genoemde rassen worden al een aantal jaren geteeld in Vallegarcía en men heeft geconstateerd dat de wijnen die zijn bereid van rassen als garnacha tinta, mazuela of cariñena en monastrell, van uitstekende kwaliteit zijn. Het smaakpanel heeft de evolutie en de kwaliteit van deze wijnen jaren gevolgd, waarna het heeft geconcludeerd dat ze beantwoorden aan de door ons productdossier vereiste kwaliteit. De genoemde rassen kunnen dus worden opgenomen bij de voor de oorsprongsbenaming Vallegarcía toegestane rassen.

ENIG DOCUMENT

1. Naam / namen

Vallegarcía

2. Type geografische aanduiding

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

1. Witte wijn

KORTE BESCHRIJVING

Witte wijn met een intens gele kleur, met aroma's met een middelhoge intensiteit van steenvruchten, tropische vruchten en witte bloemen. Aroma's van aromatische kruiden (lavendel, rozemarijn) in de achtergrond en een geroosterde afdronk. Zachte afdronk, smeug, geen scherpe kantjes, fris en rond. Aangenaam in het midden met aroma's van steenvruchten, en een geroosterde en licht bittere finale.

* De waarde voor het maximale totale alcoholgehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

| Algemene analytische kenmerken | |
|--|--------------------------------------|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent) | 12,5 |
| Minimale totale zuurgraad | 4,1 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | 12,5 |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | 160 |

2. Rode wijn

KORTE BESCHRIJVING

Rode wijn met een intens rode kleur, met een granaatrode of een robijn-granaatrode rand, opaak. Middelhoge intensiteit, rood fruit, mediterraan struikgewas en minerale aroma's, of met balsemieke toetsen van lavendel en geroosterde aroma's die afkomstig zijn van het hout. Rond, met een gemakkelijke afdronk, evenwichtig, licht tannisch.

* De waarde voor het maximale totale alcoholgehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

| Algemene analytische kenmerken | |
|--|--------------------------------------|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent) | 12 |
| Minimale totale zuurgraad | 4,2 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | 20 |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | 150 |

5. **Wijnbereidingsprocedés**5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Teeltmethode

De druiven worden volledig met de hand geoogst en in kratten geplaatst. De druiven worden eerst gesorteerd in de wijngaard wanneer de druiventrossen worden afgesneden en een tweede keer op de sorteertafel in de ruimte van de wijnmakerij waar de druiven binnenkomen.

2. Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

De druiven worden ontvangen boven de hoogste inlaat van de tank, zodat er geen druk in de leidingen is en de druiven dus minder agressief worden behandeld.

Tijdens de behandeling in de tank gaat de pulp door een buizenwarmtewisselaar, waar de temperatuur wordt verlaagd. Hierdoor blijven de tanks zo lang koud als het team van oenologen nodig acht. Door deze aan de fermentatie voorafgaande maceratie kunnen alle aroma's van de druiven in een waterige oplossing worden geëxtraheerd en wordt de kleur stabiel.

Na de koude maceratie worden de witte druiven geperst en wordt de most geklaard totdat een passende troebelheid van 400-800 NTU wordt bereikt. Als de gisting eenmaal is begonnen, wordt een variabel gedeelte van de most overgebracht naar ongebruikte vaten van Franse eik, waar hij gist en gedurende vier tot zes maanden op de moer rijpt. Voor de alcoholische vergisting van de witte en de rode wijnen wordt zowel natuurlijke als geselecteerde gist gebruikt. De witte wijnen gisten bij lage temperaturen: min. 15 °C, max. 26 °C. Er wordt ook rekening gehouden met het gedeelte van de most dat in vaten aan het rijpen is. De rode wijnen gisten bij een minimumtemperatuur van 15 °C en een maximumtemperatuur van 30 °C. De duur van de behandeling in de tank en de maceratie gaat van 7 tot 28 dagen, naargelang van de technische beoordeling van het team van oenologen.

3. Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

Het oversteken van de rode wijnen gebeurt handmatig. De draf loopt, zonder pompen, onder invloed van de zwaartekracht in een pneumatische pers en blijft vervolgens in gebruikte vaten totdat hij wordt geproefd. Zodra alle wijnsoorten zijn verkregen, zowel de druppelwijn als de perswijn, en de malolactische gisting compleet is, worden alle wijnen geproefd door het comité van oenologen en worden de verschillende blends bereid. Vervolgens worden ze in vaten van Franse eik gerijpt.

De wijnen rijpen gedurende variabele perioden op fles voordat ze in de handel worden gebracht.

5.2. Maximumopbrengsten

1. Rassen viognier, cabernet franc, garnacha tinta, mazuela of cariñena en monastrell

11 500 kg druiven per hectare

2.

75 hectoliter per hectare

3. Ras syrah

9 250 kg druiven per hectare

4.

60 hectoliter per hectare

5. Rassen merlot en cabernet sauvignon

8 500 kg druiven per hectare

6.

55 hectoliter per hectare

7. Ras petit verdot

14 600 kg druiven per hectare

8.

95 hectoliter per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

Het afgebakende geografische gebied is het kadastrale perceel nr. 448 in polygoon 9 van de gemeente Retuerta del Bullaque in de provincie Ciudad Real. Het is 1 521 hectare groot.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

PETIT VERDOT

SYRAH

VIOGNIER

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

8.1. Omgeving (natuurlijke en menselijke factoren)

De volgende kenmerken van het geografische gebied hebben een doorslaggevende invloed op de kwaliteit van de wijnen:

- a) Het geologische substraat waarop de wijngaard is aangeplant, Raña del Fresno genoemd, is een formatie die uniek is in de wereld en uitsluitend in dit gebied voorkomt. Bijgevolg hebben de in het gebied geteelde druiven een aantal unieke kenmerken (hoge intensiteit, aromatische kwaliteit en lang mondgevoel). Bovendien zijn de hoge zuurgraad en de lage pH van de bodems van Vallegarcía ongewoon in vergelijking met soortgelijke klimaatzones. Vallegarcía is een wijngaard die is aangeplant op bodems waarvan de edafische classificatie uniek is in vergelijking met de andere wijngaarden van Castilië-La Mancha. In een onderzoeksproject van de universiteit van Castilië-La Mancha (UCLM) met als titel "Suelos vitícolas de Castilla-La Mancha: influencia en la composición de la uva" [Wijnbouwgronden in Castilië-La Mancha: invloed op de samenstelling van de druiven] werden de in Vallegarcía onderzochte profielen geclassificeerd als "Typic Palexerult" volgens de bodemtaxonomie (Soil Survey Staff, 2006), en zijn ultisol-bodems typisch voor de Raña (Vidal et al., 2004). Van de wijnbodems die in het onderzoeksproject zijn bestudeerd, behoren enkel de drie Vallegarcía-profielen tot de ultisol-orde. Volgens het classificatiesysteem van de FAO (2007) werden P1, P2 en P3 — de drie profielen die werden geanalyseerd in het rapport van de UCLM — respectievelijk ingedeeld als cutanic alisol (Ferric, Chromic), cutanic alisol (Ferric, Skeletic) en cutanic alisol (Ferric, Skeletic).

Ook de grote verschillen in pH maakt deze bodems uniek. Het eerste dat opvalt wanneer men de pH van elk profiel bekijkt, is de duidelijke variatie aan pH-waarden. Dat weerspiegelt zich in de pH-waarden en de evenwichtige smaak van de wijnen.

Het lage calciumgehalte en de hoge siliciumdioxide-, ijzer- en aluminiumgehalten zijn volkomen atypisch voor de wijnbodems van Castilië-La Mancha. Het is interessant om deze gehalten te vergelijken met die van de kalkbodems van het gebied die gewoonlijk worden gebruikt voor de wijnbouw. Volgens gegevens van Amorós et al. (2012b) verschilt het kalkgehalte van de bodem van Vallegarcía sterk van de gehalten die in de bovenlaag van kalksteenbodems worden aangetroffen (10,4 g•kg⁻¹ tegenover 230 g•kg⁻¹). De gehalten Si (345,9 g•kg⁻¹) en Fe (26,5 g•kg⁻¹) daarentegen zijn aanzienlijk hoger in de bodems van het afgebakende gebied dan in de voor de wijnbouw gebruikte kalksteenbodems van Castilië-La Mancha (respectievelijk 127,5 en 16,65 g•kg⁻¹). Het aluminiumgehalte in de bovenlaag van een kalksteenbodem bedraagt ongeveer 33,4 g•kg⁻¹, terwijl het gehalte in de bodem van Vallegarcía 57,8 g•kg⁻¹ bedraagt. Het lage kalkgehalte van de bodem typeert de Vallegarcía-wijnen en geeft ze een karakter dat verschilt van dat van de andere wijnen van Castilië-La Mancha.

De hoge gemiddelde hoeveelheid elementen die worden geclassificeerd als zeldzame aardmetalen (Ce, La en Nd) in de bodem van Vallegarcía (respectievelijk 83,5; 44,5 en 36,5 mg•kg⁻¹) is opmerkelijk in vergelijking met de gemiddelde niveaus regionaal (respectievelijk 57,7; 23,5 en 21,6 mg•kg⁻¹) en wereldwijd (respectievelijk 55; 35,5 en 30,5 mg•kg⁻¹). Over het algemeen zijn deze elementen in hogere mate aanwezig in zure bodems dan in kalksteenbodems (Amorós et al., 2012a).

- b) De invloed van de rivier de Bullaque en de stromen rond het afgebakende gebied die de rivier voeden, alsook de frisheid van de valleien en de door de bergen geboden beschutting tegen de noordenwind zorgen voor een microklimaat voor de wijngaard, dat zowel in de winter als in de zomer de extreme omstandigheden matigt. Dit bevordert de correcte en volledige rijping van de druiven.

- c) Dankzij de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht die het gevolg zijn van de hoogte boven de zeespiegel van Vallegarcía enerzijds en de grote hoeveelheid neerslag in het gebied in vergelijking met andere delen van de regio anderzijds, krijgen de druiven een uitstekende tannische structuur, waardoor de wijnen bijzonder geschikt zijn voor rijping op vat en op fles.

8.2. Beschrijving van de wijn

De wijnen van Vallegarcía worden gekenmerkt door hun rondheid en de afwezigheid van scherpe kantjes. Zij hebben ook een voortreffelijke tannische structuur, wat ze tot uitstekende bewaarwijnen maakt. Ze kunnen polyfenolwaarden bereiken van meer dan 50 meq/l en een kleurintensiteit van meer dan 10 extinctie-eenheden.

De intensiteit en de aromatische kwaliteit van de wijnen worden bepaald door intense aroma's van mediterrane struikvegetatie (cistusrozen, heide) en balsemieke (tijm, rozemarijn, lavendel) en uitgesproken minerale aroma's (zwarte leisteen, kwartsiet). Een bittertje in de finale, dat de smaak van de wijn verlengt.

8.3. Verband

Het geologische substraat waarop de wijngaard is aangeplant, Raña genoemd, is een formatie die uniek is in de wereld. De hoge zuurgraad en de lage pH van de bodems in het afgebakende gebied zijn ongebruikelijk. De combinatie van deze factoren zorgt voor een bittertje in de finale, dat de smaak van de wijn verlengt.

De frisheid van de valleien en de door de bergen geboden beschutting tegen de noordenwind hebben een matigend effect en helpen de scherpe kantjes van de wijn afronden. Door de combinatie van grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, die zijn toe te schrijven aan de hoogte boven de zeespiegel van het afgebakende gebied, en de grote hoeveelheid neerslag krijgen de druiven een uitstekende tannische structuur, waardoor de wijnen polyfenolwaarden van meer dan 50 meq/l en een kleurintensiteit van meer dan 10 extinctie-eenheden kunnen bereiken.

Hoewel het afgebakende gebied wordt omgeven door het geografische gebied van de BGA Castilla, verschillen de kenmerken ervan aanzienlijk van die van het aangrenzende geografische gebied vanwege het volgende:

NATUURLIJKE FACTOREN:

Het geologische substraat van de Raña, dat uniek is in de wereld en wordt gekenmerkt door zijn hoge zuurgraad en lage pH, en de frisheid van de valleien, de grote hoeveelheid neerslag en de door de bergen geboden beschutting tegen de noordenwind zorgen voor een microklimaat dat sterk verschilt van het klimaat in het aangrenzende gebied.

Vallegarcía verschilt van de rest van Castilië-La Mancha door de grote variatie in de pH van de bovengrond en de lagen van de ondergrond, met een maximale variatie van 4,1 punten in profiel 2 (pH = 8,9 in Ap en pH = 4,8 in Btg1), alsook door het lage calciumgehalte, het hoge siliciumdioxide-, ijzer- en aluminiumgehalte en de aanwezigheid van grote hoeveelheden zeldzame aardelementen.

MENSELIJKE FACTOREN:

De opvallendste verschillen tussen de productiemethoden van Vallegarcía-wijnen en die van de aangrenzende gebieden, die onder de BGA Castilla vallen, zijn:

| BGA CASTILLA | VALLEGARCÍA | VERSCHILLEN |
|---------------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| witte wijn ≥ 9 % vol | ≥ 12 % vol | hoger alcoholgehalte |
| rode wijn ≥ 10 % vol | ≥ 12 % vol | hoger alcoholgehalte |
| rode wijn ≤ 18 meq/l | ≤ 20 meq/l | hoger gehalte aan vluchtige zuren |
| witte wijn $\leq 16\ 000$ kg/ha | $\leq 11\ 500$ kg/ha | lagere productie per hectare |
| rode wijn $\leq 16\ 000$ kg/ha | $\leq 14\ 600$ kg/ha | lagere productie per hectare |
| — | > 50 meq/l | meer polyfenolen |
| — | > 10 extinctie-eenh. | meer kleur |

Het gebied werd afgebakend op basis van het milieu (het geologische substraat van de Raña, met zijn hoge zuurgraad en lage pH, en de door de bergen geboden beschutting). Er is slechts één wijnmakerij in het gebied, die eigendom is van de aanvrager.

Het afgebakende gebied beslaat 1 521 hectare en er zijn geen andere druivenstokken aangeplant of wijnmakerijen gevestigd dan die van de aanvrager.

Voorts mogen andere producenten die zich in de toekomst in het afgebakende geografische gebied vestigen, de geregistreerde naam gebruiken mits zij aan de voorwaarden van het productdossier voldoen. Dit scenario is volkomen plausibel aangezien het afgebakende gebied 1 521 hectare groot is en dus plaats biedt voor meer wijnmakerijen.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen moeten in het productiegebied worden gebotteld omdat het productieproces eindigt met een tweede rijpingsperiode op fles. Tijdens deze periode vindt een reductieproces plaats, dat de kwaliteit van de wijnen verhoogt en de smaak ervan afrondt. Zij zijn klaar voor consumptie wanneer ze de organoleptische kenmerken bereiken die voor elk wijntype in het productdossier zijn vastgesteld.

Link naar het productdossier

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